

# Femmes Françaises



Le 19 novembre au  
Vélodrome d'Hiver:

## LE CID

(Voir page 3)

HEBDOMADAIRE PUBLIÉ PAR L'UNION  
DES FEMMES FRANÇAISES, 12 bis, RUE D'ASTORG  
N° 519 - 13 NOVEMBRE 1954 - PRIX: 40 F - SUISSE: 10 F 60

Traité à l'aide de la version gratuite de Watermarkly. La version payante n'ajoute pas cette marque.

# MÉTALLURGISTE

## 33 ANS

## 3 ENFANTS

UNE HISTOIRE VRAIE PAR DOMINIQUE DESANTI

PHOTOS ROBERT LEROY

**L**ES femmes sont des nouvelles venues dans la profession de la métallurgie. Aussi ne sont-elles presque jamais classées « professionnelles », mais « ouvrières spécialisées sur machine » (O. S.). Inutile de dire que leurs salaires s'en ressentent. La métallurgie est un métier créateur. Il est certain que les femmes pourraient éprouver grand plaisir à former le métal, tout comme elles éprouvent un grand plaisir à former les tissus et la laine. Mais il est évident que, dans les conditions qui leur sont faites, les quelque 300.000 femmes métallistes de France s'étendent à leurs machines, sans joie et en comptant les minutes.



Ces enfants ne sont pas les siens.

— Métallo ? Oui, mais je ne suis pas originale, vous savez ! Nous sommes, je crois bien, plus de 300.000 en France... »

Lucette, aux yeux couleur de feuille d'automne, verts sur les bords, dorés au milieu, s'étonne de ma surprise. En blouson de toile passé sur la blouse blanche, nous l'avons trouvée accroupie dans la rue, aidant une jeune personne de quatre ans à mettre son propre tablier à l'ours en peluche. Nous l'avions vue sortir au pas de course, comme neuf, sur dix des deux mille cent salariés de la « Radiotechnique » de Suresnes, filiale du grand trust Philips.

Le portail en fer, hermétique comme un couvercle soudé, tourne dans la charnière de ses rails ; le regarder, c'est comprendre la naissance du nom donné aux portes, en argot : la « lourde ». La « lourde » s'est ouverte, en effet, et le flot des filles de moins de vingt ans, des garçons qui n'ont pas fait leur service, jaillit par petites vagues dans la rue triste et banale. Une heure pour déjeuner. Ils sont cloués depuis 7 h 30 du matin aux chaînes, où passent, plus vite, et encore et toujours plus vite, les postes de radio et de télévision qu'il faut monter, visser, compléter, finir en un mot. Plus vite, toujours plus vite. Elles parlent en courant, les filles jeunes et les femmes mûres. « Ah ! hier, non, je n'en pouvais plus ; deux, puis trois postes qui attendaient, et cette certitude de ne pouvoir rattraper le retard... ah ! j'ai pleuré, sangloté, tapé des pieds... la surveillante m'a presque injuriée. Mais je n'en pouvais plus... » Et l'autre : « Ah ! si je n'avais pas ma petite, là-bas, à la campagne, je planterais ça là, j'irais ailleurs... »

Plus tard, nous avons trouvé Lucette agenouillée près des enfants, et engagé le dialogue :

— Mais non, ce ne sont pas mes enfants. Oui, j'en ai trois, trois filles : 13, 7 et 6 ans. L'aînée en pension, les petites en nourrice, nous deux dans une chambre d'hôtel sans eau ni gaz, coûtant 4.500 francs par mois l'été et 6.400 francs l'hiver. Ce chauffage si coûteux nous donnait, l'hiver dernier, 12° dans la chambre... A nous de coller un papier propre sur les murs, d'étendre du balatum par terre, de nous arranger pour faire le repas sur un réchaud... Impossible d'avoir les filles avec nous. Alors, la vue des enfants, ça me fait quelque chose... »

Elle n'a jamais eu de logement à elle, depuis qu'elle ne vit plus chez ses parents, cette femme de 33 ans, trois fois mère. Toujours des chambres de hasard meublées d'un lit de fer, d'une table mal équilibrée... Voici sept ans qu'elle travaille en usine. Depuis la naissance de Nicole, la cadette. « Même avec le salaire de mon mari, métallo professionnel, et les allocations familiales, nous n'en venions pas à bout, de ces interminables semaines. J'ai fait des ménages ; c'était insuffisant. Alors, me voilà métallo « O.S. 2 », c'est-à-dire ouvrière spécialisée. Je gagne environ 28.000 francs dans le mois, en tenant une bonne cadence, et nous ne sommes pas parmi les plus mal payées. La nourrice des petites, la pension de la grande, coûtent 29.000 francs. Et il faut bien les habiller, non, et les gâter un peu parfois... Mon salaire, il ne m'en reste pas un billet pour moi. Mon rêve ? Un logement, mes trois filles avec moi. Rien d'autre... Est-ce excessif ? »

A la « Radiotechnique », filiale du trust « Philips », les ouvrières, grâce à la lutte du syndicat C.G.T., ne sont pas, en effet, parmi les « plus mal payées ». Mais on y applique les normes et les cadences de l'usine hollandaise qui, elle, est beaucoup plus mécanisée. D'après les bénéfices avoués (86 millions en 1950, 183 millions en 1953, et on parle de 400 millions pour cette année) et en réduisant le nombre des salariés de 3.500 en 1945 à 2.100 actuellement, le trust gagne 73.000 francs par ouvrière. Aussi, le médecin a-t-il avoué au Comité d'établissement que, depuis le nouveau système de productivité, les accidents et les maladies ont monté en flèche.

Mais, de tout ceci, Lucette ne parle pas... elle le voit à peine, tant c'est entré dans la routine de sa vie. Elle sait seulement que la direction préfère embaucher les ouvrières très jeunes, ou les mères seules, ou les femmes abandonnées, divorcées, celles enfin qui acceptent parce qu'elles n'ont pas le choix... Elle sait que la direction tente d'émierdre aux délégués du personnel de circuler à travers les ateliers. Elle sait que le syndicat C.G.T. gagne en force...

Elle sait aussi, qu'à la vue d'enfants jouant dans la rue, elle rêve d'un logement où nous serions tous les cinq réunis.



Entre l'atelier et la chambre d'hôtel s'insère le casse-tête.

## ON NE PEUT MANGER ÉTERNELLEMENT DES POMMES DE TERRE

**J**ACQUELINE sursaute en lisant le papier que lui tend l'épicière :

— 250 francs le kilo de haricots verts. Mais la semaine dernière...

— Les haricots verts augmentent, madame. C'est l'hiver. Tous les légumes augmentent.

Jacqueline a un air très las... « On ne peut pourtant pas manger éternellement des pommes de terre ! C'est vital que tout augmente. Tout. A part les salaires... »

Dans l'épicerie, la conversation est devenue générale.

— Savez-vous que le gouvernement envisage d'augmenter à nouveau les loyers ?

— Mais où en est l'augmentation des salaires ? Et celle des prestations familiales que nous demandons depuis des années ? J'avais déjà fait mon compte : avec deux enfants, je devais avoir près de 1.800 f en plus. Et le mois supplémentaire annoncé me permettait de résoudre la question

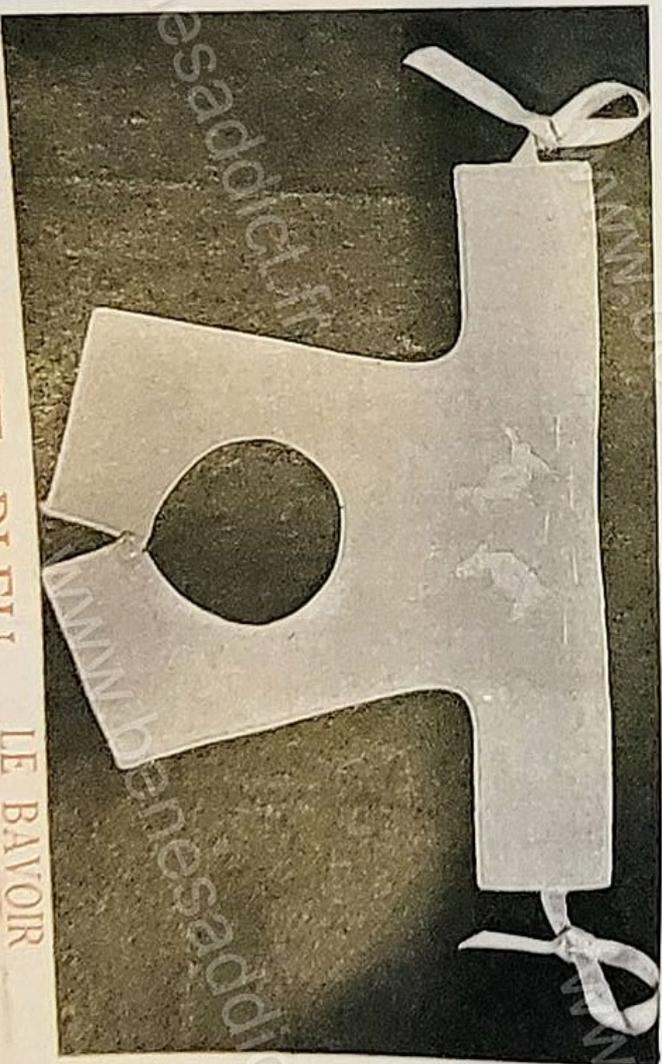
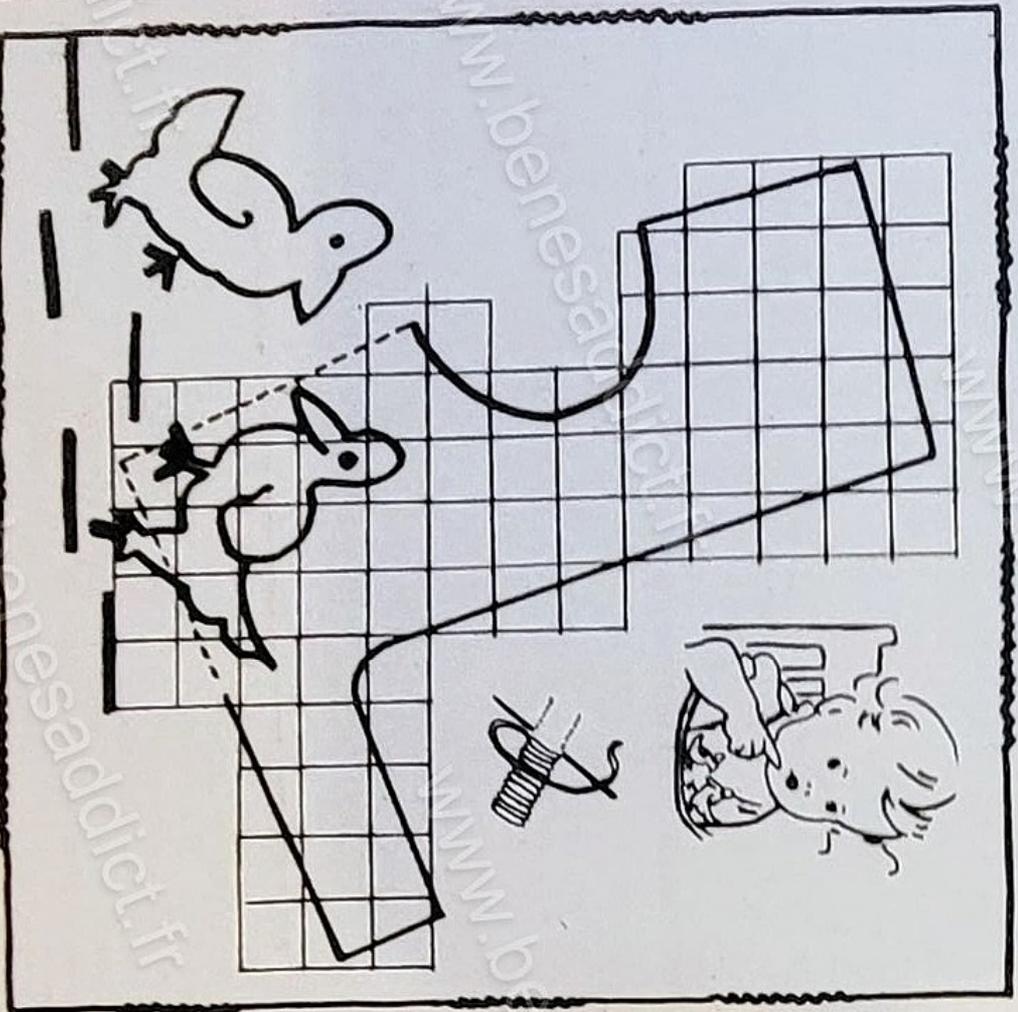
— Mais rien n'est perdu. Il est certain qu'il est difficile d'obtenir ce à quoi nous avons droit, mais enfin, la commission du Travail s'est prononcée pour cette augmentation. A l'Assemblée maintenant d'en discuter.

— Oh ! si vous comptez sur le gouvernement pour nous donner satisfaction... Il est plus pressé de faire ratifier les accords de Paris qui réarment l'Allemagne... et vont nous prendre combien de millions encore pour le budget de l'année ?

— Cet argent serait mieux utilisé pour soigner nos enfants. Une militante de l'U.F.F. m'a proposé d'envoyer des lettres aux députés pour demander l'augmentation des prestations. Je me sentais un peu seule pour le faire, mais si nous nous y mettons toutes...

Son panier à la main, Jacqueline a conclu : « Et nous demanderons que l'Assemblée Nationale en discute très vite. Nous n'y arrivons plus... »

## LA BONNE IDÉE DE LA SEMAINE



## ROSE ET BLEU LE BAVOIR DE BÉBÉ

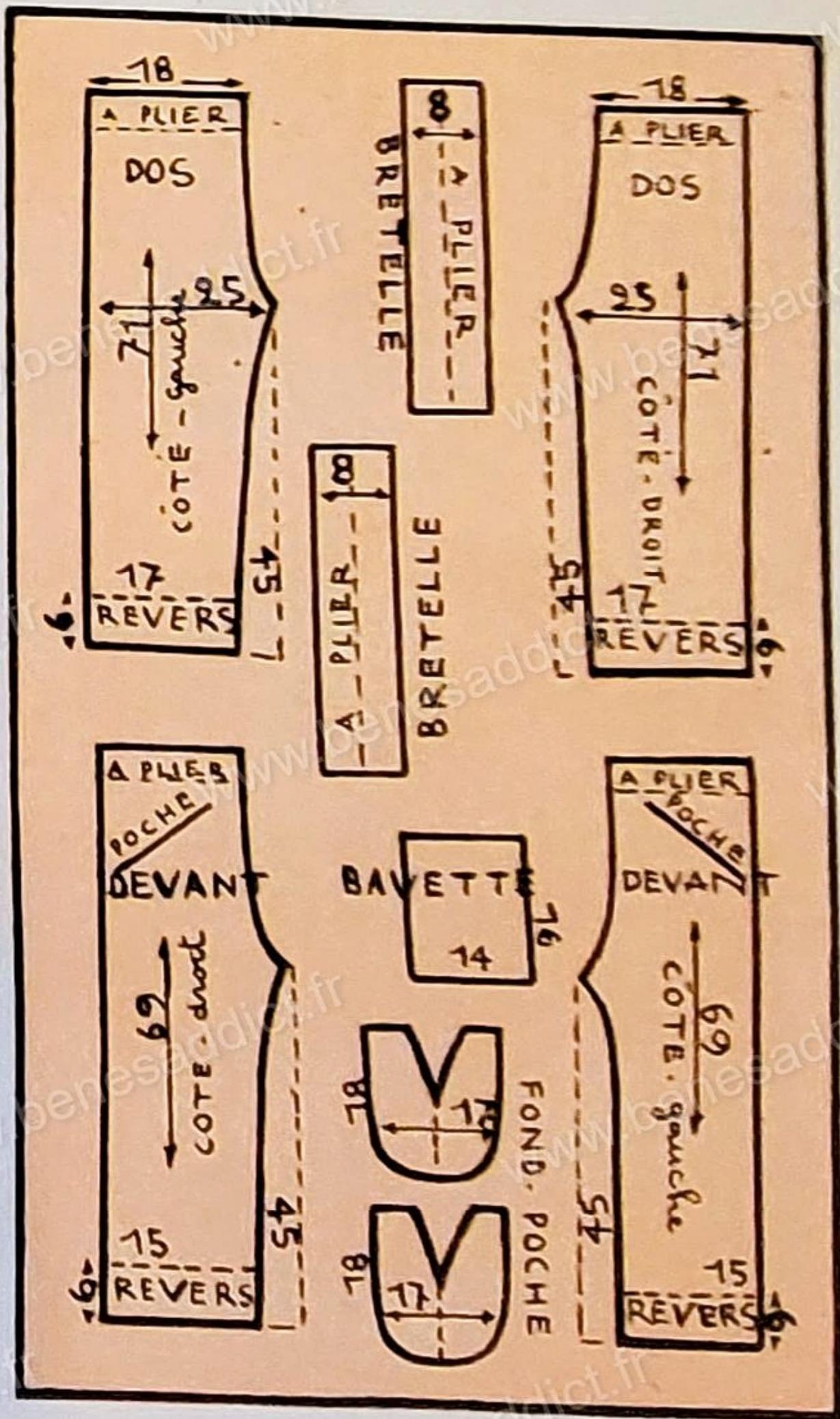
Ce bavoir est exécuté en toile rose pâle, et les petits motifs sont découpés dans un morceau de tissu bleu et appliqués sur le bavoir au plumetis.

Commencez par reproduire le patron du bavoir sur du papier quadrillé dont les carrés mesurent 2 cm de côté. Découpez votre patron et posez-le sur le tissu, que vous coupez ensuite en ménageant une petite rentree pour les coutures. Notre patron ne donne que la moitié du bavoir. Il faut donc le couper sur le tissu double.

Le bavoir est doublé de coton blanc et se noue dans le dos par deux rubans. Il est boutonné à l'encolure.

bas des jambes doit être un peu bouffant.  
Après un premier essayage, faire les rec-

tache sous le col par trois boutons. Sur le  
devant, retourner un petit revers de 3 cm.



# PROMENADE D'AUTOMNE

**MANTEAU DE VIVIANE, SALOPETTE DE BRIGITTE**  
 Pour réaliser le manteau de Viviane, reportez-vous à notre n° 515, pages 10 et 11 où il a été expliqué sous le nom « le raglan de Claudine » (voir également patron coté).

**LA SALOPETTE DE BRIGITTE (4-6 ANS)**  
 (voir notre schéma coté)

Notre modèle est exécuté en lainage écossais, avec bavette amovible et bretelles croisées dans le dos. Les poches de côté sont coupées en biais et passées.

**Métrage :** Une hauteur de tissu en 140 (mesure prise de la taille au bas du pantalon (revers en plus, vous pourrez allonger le pantalon l'an prochain). La bavette sera prise dans les chutes ainsi que les bretelles.

**Coupe :** Appliquez le patron. Le pantalon est droit fil. Respectez bien le droit fil ; placez votre patron de façon que la rayure verticale du pli du devant soit bien d'aplomb ; c'est elle qui vous guide et non les côtés du pantalon.

**Montage :** Avant d'assembler les coutures, tracez les deux poches (4 cm au-dessous de la taille). Faites les poches passées ; ajoutez un fond de poche solide. Piquez les coutures de côté, d'entre-jambes, de fond. En haut du pantalon, faites un rempli tout autour du trou de glissement élastique derrière (attachez-le aux coutures de côté), le devant restant plat. Sur le devant, fixez la bavette ; elle est retenue au pantalon par une fermeture à glissière qui s'ouvre complètement (ce qui permet un déshabillage rapide en toutes circonstances). Sur la bavette se fixent deux bretelles croisées cousues devant et derrière. L'enfant les passe par la tête.

**Revers du bas :** Faites un essayage pour régler la longueur. Ne coupez pas, laissez le revers double.

Ce modèle est exécuté pour fillette. Vous pouvez faire le même pour un petit garçon, en fixant une fermeture à glissière dans la couture du devant.



VIVIANE

BRIGITTE

Nous pouvons fournir les patrons de ces modèles pour la somme de 100 fr chacun. (Voir détails p. 19.)

## COMBINAISON A CARREAUX (4 ans)

1 m 70 en 140 de lainage quadrillé bleu vif et gris clair ; 1 fermeture à glissière de 80 cm, qui va jusque derrière, à hauteur de la taille, ce qui permet de déshabiller facilement l'enfant.

Tailler les morceaux en double, en ayant soin que le tissu ne glisse pas, afin que les carreaux soient toujours les uns en face des autres. Assembler les coutures des côtés, des entre-jambes, des épaules. Faire 1 cm de rentré de chaque côté des devants, pour la fermeture à glissière. Proncer le bas des jambes pour les glisser dans une jarrettière qui se boutonnera comme les poignets. Le bas des jambes doit être un peu bouffant. Après un premier essayage, faire les rec-

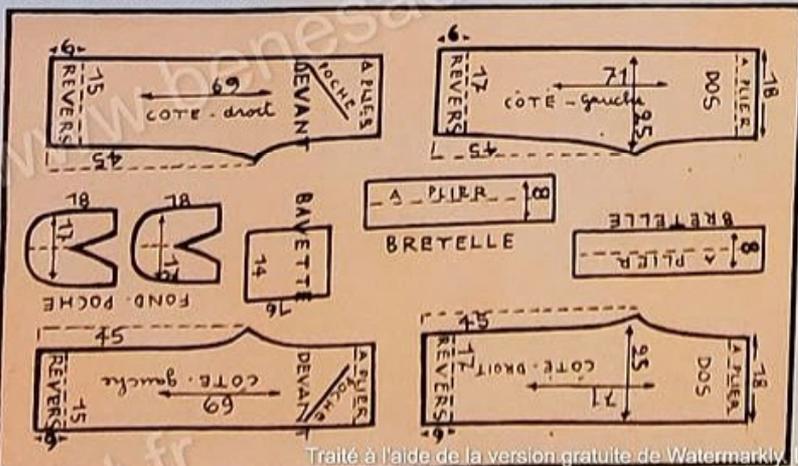
tifications ; monter le petit col. Monter les manches ; faire les poches avec le revers en biais appliqué. Les bâtir sur la combinaison. Préparer également la ceinture, large de 3 cm 1/2, et terminée en capucin. Procéder au deuxième essayage. Rectifier. Piquer toutes les coutures ; les ouvrir au fer. Rabattre poignets et jarrettières du bas des jambes, ainsi que le col. Faire une pique à 1 cm du bord sur chaque devant pour poser la fermeture.

**Capuche :** A fond carré, doublée de lainage bleu uni. Cette capuche amovible s'attache sous le col par trois boutons. Sur le devant, retourner un petit revers de 3 cm.

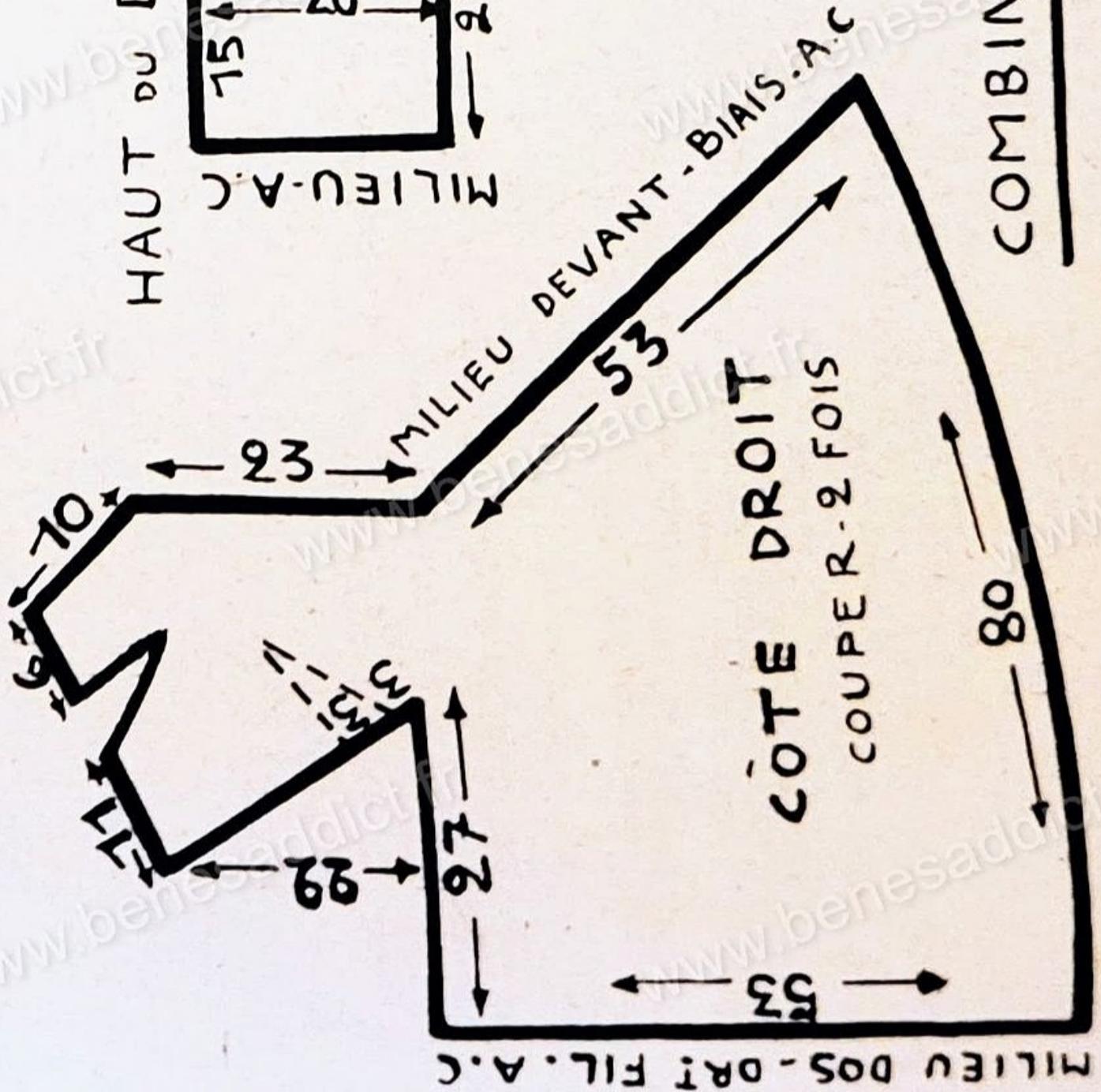
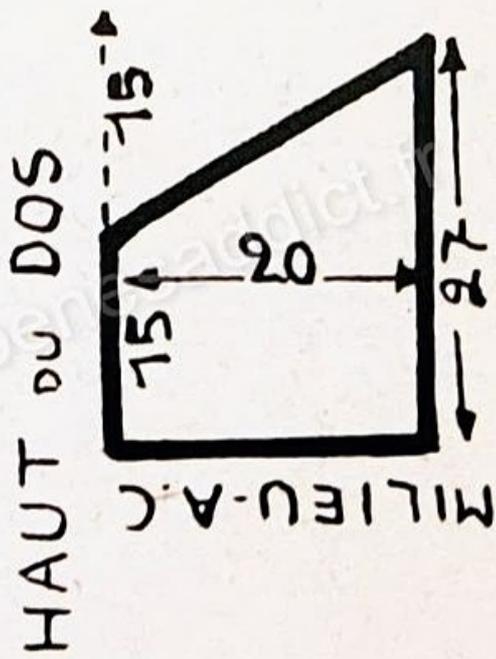
Nous pouvons fournir les patrons des modèles Viviane, Brigitte, Françoise, pour la somme de 100 fr. chaque. (Voir détails frais d'expédition p. 19.)



FRANÇOISE



Traité à l'aide de la version gratuite de Watermarkly. La version payante n'ajoute pas cette marque.



COMBINAISON

TOILE DE SOIE



# FEMINITE

TOILE DE SOIE

2 m en 0 m 80 toile de soie jaune, un empiècement de dentelle ocrée (s'achetant tout fait dans les Grands Magasins).

Cette combinaison comporte 4 morceaux. Une couture au milieu du devant en plein biais et une autre dans le dos de la jupe assemblent les deux grands morceaux. Le soutien-gorge est indiqué par des pinces : une, profonde de 3 cm, part de la taille et remonte en biais vers la poitrine ; l'autre, profonde de 2 cm, part du haut de la combinaison et descend en biais vers la poitrine. L'espace entre ces deux pinces forme le soutien-gorge. Les deux hauts du corsage dos sont assemblés par une couture au milieu du dos et une couture partant du haut de la combinaison pour rejoindre la taille presque sur le devant.

Lorsque les 4 morceaux sont ainsi assemblés, essayer, rectifier, puis monter les coutures au point bourdon avec de la soie d'Alger à deux brins. Quand les coutures sont terminées, poser, soit l'empiècement de dentelle, soit une dentelle au mètre, que l'on met autour du haut de la combinaison. Bâtir, essayer, puis incruster au point bourdon avec une soie de la teinte de la dentelle.

Le bas de la combinaison est festonné à petites dents, et les devants autour de l'empiècement sont parsemés de quelques semis de point noué. Si vous n'avez pas de dentelle, le haut peut être festonné comme le bas.

CREPE DE CHINE

2 m 10 en 0 m 80 de crêpe de Chine blanc ; 2 m dentelle pour le bas (10 cm de hauteur) ; 1 m 60 petite dentelle pour le haut.

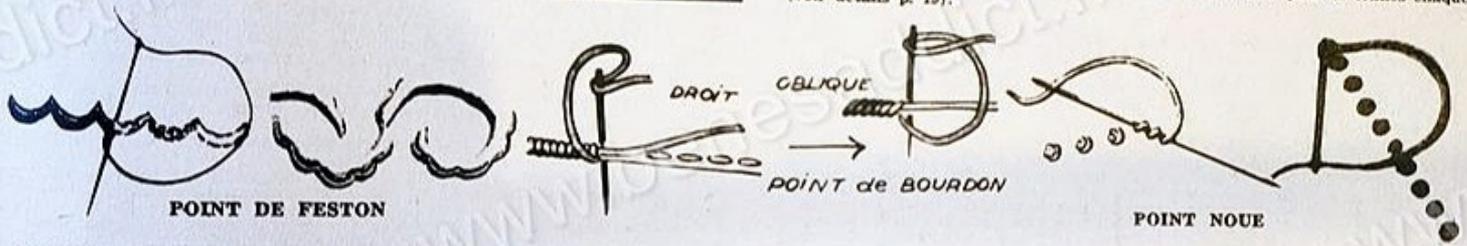
Cette combinaison est composée de sept morceaux. Un panneau, terminé en point devant, entre les deux parties du soutien-gorge, se resserre à la taille et, à partir de là, s'évase jusqu'en bas. C'est le milieu du devant. De chaque côté, partent, en dessous du soutien-gorge, deux panneaux également cintrés à la taille et évasés dans le bas. Le dos est fait en deux parties cintrées à la taille et évasées du bas.

Le soutien-gorge est creusé sous la poitrine par une pince profonde de 4 cm, longue de 9 cm. Une seconde pince de 1 cm de profondeur et 4 cm de long part du haut du soutien-gorge vers la poitrine (côté dessous de bras).

Bâtir ces différents morceaux, marquer les pinces, procéder à l'essayage, rectifier et monter les coutures au point bourdon, avec de la soie d'Alger blanche employée à deux brins.

Lorsque les coutures sont terminées, poser les dentelles, les bâtir et procéder à un deuxième essayage. Incruster au point bourdon comme les coutures, découper ensuite autour de chaque pointe de la dentelle dans le bas.

Nous pouvons vous fournir le patron des combinaisons pour 80 francs chaque (voir détails p. 19).



POINT DE FESTON

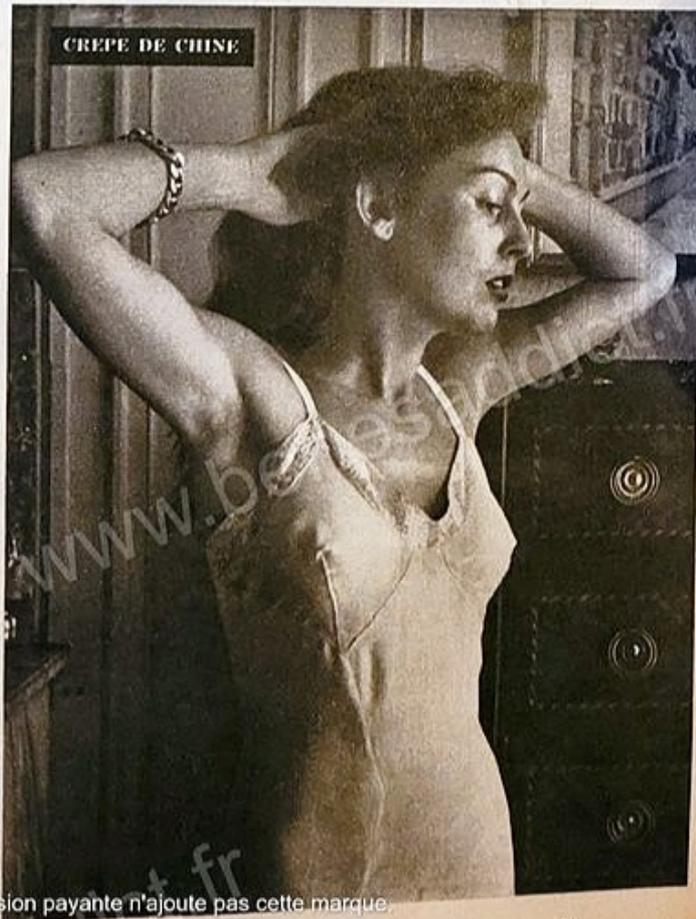
POINT DE BOURDON

POINT NOUE

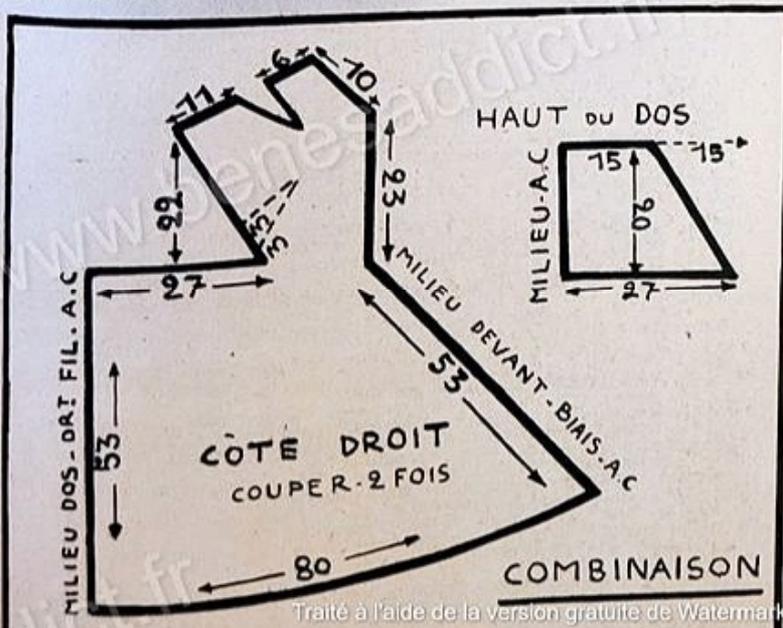
**POINT DE FESTON.** — Le point de feston étroit ne nécessite qu'un simple fil de préparation (simple ou double). Par contre, le feston bordant des contours dentelés ou représentant une certaine largeur exige un bourrage. Exécution : Conduire le point de gauche à droite en tenant le bord du tissu devant soi, et maintenir, sous le pouce gauche, le fil tourné vers la droite. Tirer l'aiguille en la passant par-dessus le fil, piquer l'aiguille au-dessus du premier tracé, pour la ressortir sous le second. Serrer le point sans faire franchir le tissu.

**POINT DE BOURDON.** — Ce point est employé très souvent en lingerie ; il sert par excellence pour le montage et l'incruster de la dentelle. Exécution : passer le fil de préparation, puis travailler de gauche à droite, piquer l'aiguille au-dessus du fil de préparation pour la ressortir en dessous. Les points doivent être très rapprochés, on peut les faire droits ou obliques.

**POINT NOUE.** — Sortir le fil et placer votre aiguille à plat. De la main gauche, tenir l'aiguille par le chas. De la main droite, enrouler le fil deux ou trois fois (selon la grosseur du nœud désiré) autour de l'aiguille. De la main droite, repiquer votre aiguille dans le tissu (près de sa sortie), en maintenant serré le fil que l'on vient d'enrouler. Ressortir votre aiguille un peu plus loin pour former un autre nœud ou arrêter normalement.



CREPE DE CHINE



# Menu de la Semaine



Notre potage : Soupe au potiron.

**DIMANCHE**  
Pâté de foie - Salade verte  
Entrecôte comme à Lyon  
Purée  
Gâteau vite-fait

**LUNDI**  
Pain au jambon  
Laitue  
Gruyère  
Pomme

**MARDI**  
Escalope panée  
Nouilles au beurre  
Yaourt sucré

**MERCREDI**  
Saucisse plate  
Céleris au jus  
Brie  
Banane

**JEUDI**  
Chou-fleur en salade  
Pudding au jambon  
Brie  
Poires au chocolat

**VENDREDI**  
Carottes crues en salade  
Harengs simples  
Petit suisse au sucre  
Gâteaux secs

**SAMEDI**  
Soupe au potiron  
Côte de porc  
Riz au gruyère  
Salade de mâche  
Confiture

## ENTRECOTE COMME A LYON

Faites revenir, sans roussir, dans de la graisse, 2 gros oignons hachés finement. Faites cuire l'entrecôte à feu très vif dans le beurre, trois minutes sur chaque face. Salez, poivrez, retirez la viande, mettez-la au chaud. Placez les oignons autour de la viande. Dans la poêle où a cuit la viande, versez 2 bonnes cuillères à soupe de vinaigre, faites réduire sur feu vif, parsemez la viande

de persil haché. Versez le jus sur l'entrecôte. Servez très chaud.

## GATEAU VITE-FAIT

Mélangez 125 g de farine avec 125 g de poudre d'amandes et 125 g de sucre. Amalgamez le tout avec un demi-quart de beurre frais et ajoutez-y 3 blancs d'œufs battus en neige ferme. Versez cette pâte dans un moule rond, beurré et fariné. Cuisez à feu doux, 30 minutes. Démoulez et saupoudrez de sucre-glace.

## PAIN AU JAMBON

Prenez, pour 4 personnes, 4 tranches de gros pain un peu rassis. Mettez ces tranches dans du lait (ne pas laisser tremper), puis dans deux œufs battus en omelette. Disposez 4 tranches de jambon dans un plat allant au four, posez dessus les 4 tranches de pain, mettez quelques noisettes de beurre et saupoudrez de gruyère râpé. Faites gratiner 10 minutes à four vif.

## ESCALOPES PANÉES

Prenez des escalopes de veau minces. Passez ces escalopes dans de l'œuf battu et panez-les avec de la chapelure mélangée, en parties égales, de gruyère râpé. Faites dorer les escalopes dans de la matière grasse. Servez sur un lit de nouilles, avec des rondelles de citron.

## CELERIS AU JUS

Coupez en gros morceaux un pied de céleris, faites-les blanchir 15 minutes à l'eau bouillante salée, additionnée d'un jus de citron. Mettez-les dans une casserole, avec des tranches minces de lard fumé (genre bacon), un gros oignon coupé en rondelles, sel, poivre. Dès que les céleris se colorent, versez dessus le contenu d'une boîte de sauce tomate diluée avec un grand verre d'eau chaude. Laissez cuire doucement pendant 1/2 heure. Ajoutez, au moment de servir, du persil haché.

## PUDDING AU JAMBON

Faites une béchamel épaisse avec du beurre, 2 cuillères à soupe de farine, 2 verres de lait. Hors du feu, ajoutez-y 3 œufs, puis 200 g de gruyère râpé et la valeur de 4 tranches de jambon

haché finement. Versez dans un moule beurré et faites cuire au bain-marie, 1 heure. Démoulez. Arrosez d'une sauce tomate.

## POIRES AU CHOCOLAT

Pelez une poire par personne, en gardant la queue. Faites-les cuire doucement dans deux grands verres d'eau sucrée. Mettez les poires cuites dans un compotier creux, en gardant le sirop dans la casserole, mélangez au sirop 100 g de chocolat granulé et 2 jaunes d'œufs. Faites cuire à feu très doux 10 minutes, en remuant sans cesse. Arrosez les poires avec ce jus.

## HARENGS SIMPLETS

Beurrez un plat allant au four et mettez-y un hareng bien nettoyé par personne. Ajoutez une livre (pour 4 personnes) de pommes de terre coupées en très fines rondelles, 4 gros oignons coupés en fines rondelles, sel, poivre, thym, laurier, et arrosez avec 4 cuillères à soupe d'huile. Faites cuire à four moyen, en arrosant de temps à autre. Servez avec du persil haché.

## RIZ AU GRUYERE

Faites revenir dans de l'huile un grand bol de riz (pour 4 personnes) ; dès qu'il commence à dorer, recouvrez-le avec 2 bols d'eau chaude, portez à ébullition, puis continuez la cuisson à feu doux, sans remuer, pendant 25 minutes, avec sel, poivre, thym, laurier. Servez, accompagné de gruyère râpé.

## SOUPE AU POTIRON

Epluchez une livre de potiron et coupez-le en gros dés. Faites-les revenir dans un peu de matière grasse brûlante ; quand ils sont dorés, remplacez-les dans la poêle par des oignons émincés ; réunissez potiron et oignons dans une grande casserole, ajoutez deux tomates épluchées ou une boîte de sauce tomate, et 3 ou 4 pommes de terre moyennes épluchées et coupées comme le potiron. Couvrez largement d'eau et faites cuire jusqu'à ce que tout s'écrase un peu, avec sel, poivre et brins de persil. Servez tel, ou passé avec des petites rondelles de pain séché au four.

## LA CUISINE EXPRESS

**D**E tous les appareils ménagers, les marmites de cuisson sous pression ou autocuiseurs, plus communément désignées sous le nom de « Cocotte-Minute », sont certainement ceux qui connaissent la plus grande vogue. Faire en 5 minutes un rôti au lieu d'une demi-heure, en trois quarts d'heure un pot-au-feu qui demande trois heures, en 35 minutes des tripes qui duraient six heures, voilà **DES ECONOMIES DE TEMPS, DE GAZ OU D'ELECTRICITE.**

### LES AVANTAGES DE LA « COCOTTE-MINUTE »

- Temps considérablement réduit :**
- QUELQUES TEMPS DE CUISSON COMPARES AVEC LE TEMPS NORMAL DE CUISSON**
- Rôti de porc : 20 min. par kilo au lieu de 1 h.
  - Lapin : 10 min., au lieu de 1 heure et demie ;
  - Ragout : 15 à 30 min. au lieu de 2 heures ;
  - Carottes (légumes frais) : 5 à 6 min. au lieu de 30 min. ;
  - Légumes secs : 5 à 20 min. au lieu de 1 à 3 heures ;
  - Potages : 10 min. au lieu de 1 heure.
- Economie de combustible :** Si vous utilisez le gaz (de ville ou butane), ou l'électricité, l'autocuiseur vous fera réaliser de très importantes économies.



L'économie de combustible est au moins de 50 % (80 % affirment les fabricants de certaines marques). Pour les ménagères qui utilisent en permanence une cuisinière pour le chauffage et la cuisine, la marmite sous pression ne présente pas évidemment le même intérêt que pour celles qui ont le gaz ou l'électricité. La soupe mijotée, les tripes longuement et doucement cuites ne sont pas pour déplaire aux gourmets.

**QUELLES QUESTIONS VOUS POSEZ-VOUS A PROPOS DE L'AUTOCUISEUR ?**  
Les vitamines sont-elles détruites ?  
Des travaux sur cette importante ques-

tion ont été réalisés au laboratoire d'hygiène alimentaire. Il est prouvé que la cuisson en vase clos permet de conserver au maximum les vitamines et notamment la vitamine C. Dans la cuisson à l'air libre, la perte de vitamines est de 33,6 % ; elle n'est que de 27,8 % dans la marmite sous pression.

**Les sels minéraux sont-ils plus ou moins bien conservés ?** Mieux conservés, puisqu'ils restent dans les aliments au lieu de s'en aller dans l'eau de cuisson. Il faut très peu d'eau pour cuire les légumes dans la marmite à pression (1/3 à 1/2 verre d'eau pour des légumes verts).

**Tous les aliments peuvent-ils être cuits de cette façon ?** Oui, viande rôtie ou en sauce, légumes frais, secs, pâtisseries même peuvent être faits dans votre marmite. Pour faire les viandes braisées, les rôtis, il faut les faire dorer comme dans une cocotte ordinaire et ne fermer l'autocuiseur que lorsque la viande n'a plus besoin que de cuisson.

**Le goût des aliments est-il modifié ?** Sur ce sujet, les avis sont partagés. Pour les gourmets, un poulet rôti « minute » n'a pas la saveur d'un poulet à la broche. Il n'en reste pas moins que pour qui utilise l'autocuiseur, le goût d'un ragout, d'un rôti de porc, ne semble pas modifié et, en toute sincérité, on peut dire que certains légumes y gagnent : les carottes, les artichauts, par exemple.

**Y a-t-il risque d'explosion ?** Le risque n'existe pas si vous vous servez « comme il faut » de votre appareil. Chacun d'eux a un mode d'emploi auquel il faut se tenir. L'appareil doit comporter des dispositifs de sécurité. Certains appareils comportent un sifflet qui prévient quand le degré de cuisson est atteint.

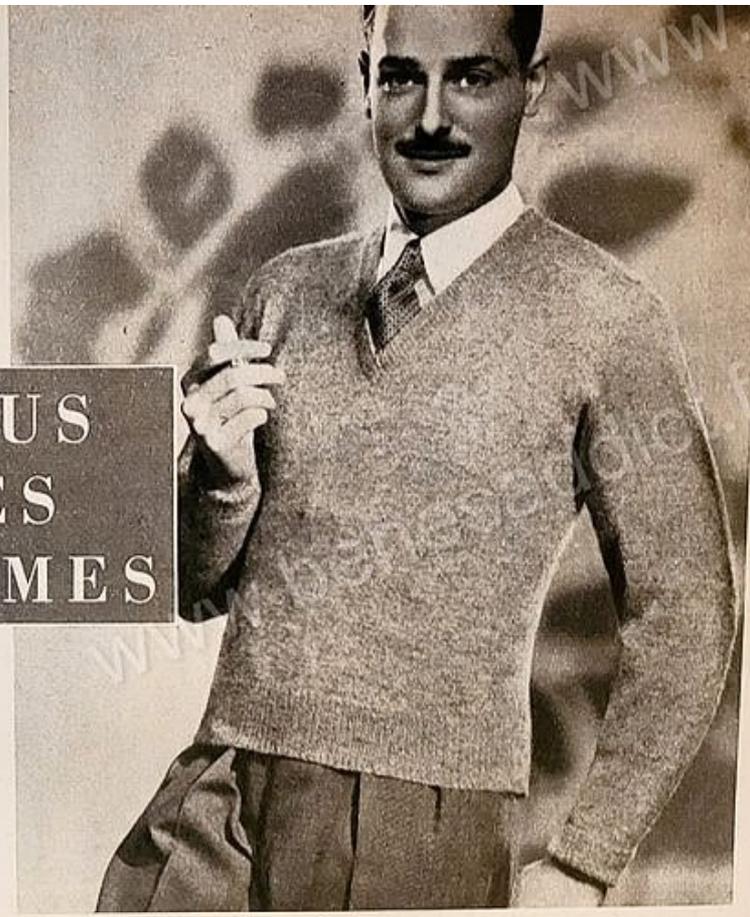
**Le prix ?** C'est un obstacle qui n'est pas des moindres, car les autocuiseurs sont d'un prix élevé. Ils se vendent tous à crédit. Pour 1.000 francs, vous pouvez obtenir certains appareils et verser le solde (10.000 francs) en 5 mois.

**Comment choisir ?** Le choix doit être adapté à l'usage : 4 litres pour 2 ou 3 personnes, 6 litres pour 4 ou 5 personnes, 12 litres pour 6 à 8 personnes.

**Nous terminons en disant que la « Cocotte-Minute » est, pour la femme qui travaille et a un temps réduit pour faire la cuisine, le moyen de faire vite et bon.**



## AVEC LA « COCOTTE MINUTE »



## NOUS LES HOMMES

### CLASSIQUE PULL-OVER ENCOLOURE EN POINTE

**FOURNITURES :** 600 g de laine 3 fils (400 g pour pull-over sans manches) ; 3 paires d'aiguilles n° 2 1/2 et 3 1/2.

**MESURES.** — Longueur : 55 cm ; poitrine : 95/100 cm ; couture des manches : 49 cm.

**ECHANTILLON :** 16 m. et 20 rangs donnent 2,5 cm sur aiguilles 3 (pour poitrine 95/100 cm) ; 15 m. et 19 rangs donnent 5 cm sur aig. 3 1/2 (pour poitrine 100/105 cm).

**POINTS EMPLOYÉS.** — Côtés simples : 1 m. end., 1 m. env. ; pt jersey : 1 rg end., 1 rg env.

**EXECUTION.** — Dos : Monter 131 m. sur aiguilles 2 1/2 et faire 36 rgs de côtes simples. Prendre aig. n° 3 et continuer au point de jersey, en augmentant 1 m. de chaque côté du premier rang, puis tous les 8 rgs, jusqu'à ce qu'il y ait 151 m. Continuer alors droit, jusqu'à ce que l'ouvrage mesure 38 cm (ou la longueur voulue), et former les emmanchures : Rab. 6 m.

au début des 2 rangs suivants, puis diminuer 1 m. de chaque côté des 6 rangs suivants (127 m.).

Continuer droit jusqu'à ce que les emmanchures aient 20 cm.

**Former le biais des épaules :** Rab. 4 fois 10 m. et les mailles restantes en 1 fois.

**Devant :** Comme le dos, jusqu'à ce que les emmanchures soient terminées. Former alors l'encolure au rang endroit suivant : 63 m. end, rab. 1 m., 63 m. end. Continuer sur les 63 dern. m., en diminuant 1 m. à l'encolure tous les 3 rangs jusqu'à ce qu'il reste 40 m. Continuer droit jusqu'à ce que l'emmanchure ait 20 cm 5 et former le biais de l'épaule : Rab. 4 fois 10 m. côté emmanchure. Faire l'autre côté en vis-à-vis.

**Manches :** Monter 65 m. sur aig. 2 1/2 et faire 36 rangs de côtes simples. Prendre aiguilles n° 3.

**Rang suivant :** \* 6 m. end, aug. 1 m. dans la m. suivante, rep. à \* (74 m.). Continuer au point de jersey, en augmentant 1 m. de chaque côté du 7<sup>e</sup> rang, puis tous les 6 rangs jusqu'à ce qu'il y ait 124 m. Continuer droit jus-

qu'à ce que l'ouvrage mesure 49 cm (ou la longueur voulue).

Rabattre, de chaque côté du travail, tous les 2 rangs, 4 fois 2 m., 24 fois 1 m., 2 m., 3 m., 6 m., et les dernières m. en 1 fois.

**Faire la bande d'encolure :** monter 208 m. sur les aig. 2 1/2, travailler en côtes 1 et 1, diminuer de chaque côté 1 m. tous les 2 rgs, pendant 8 rgs ; rabattre toutes les m.

**Montage :** Repasser sur l'envers du travail à la patte mouille ; coudre les coutures des dessous de bras, des épaules et des manches ; monter les manches, coudre la bande autour du cou, les pointes sur le devant du travail.

### MA CHEMISE (2 ans)

**FOURNITURES :** 100 g de coton, 2 aiguilles n° 3.

Points employés : Point mousse, côtes doubles.

### EXECUTION

Dos : Monter 66 m., faire 4 rgs pt mousse, continuer en côtes doubles. A 22 cm, rabattre tous les 2 rgs, 3 fois 2 m. de chaque côté. A 23 cm, tricoter

les 6 m. de chaque extrémité au pt mousse. A 28 cm, tricoter toutes les m. au pt mousse pendant 8 rgs ; au 8<sup>e</sup> rg, fermer les 30 m. du milieu en une fois, laisser une épaulette en attente, continuer sur l'autre au pt mousse pendant 3 cm, puis la fermer en pointe (rabattre 1 m. de chaque côté tous les 2 rgs) ; reprendre l'épaulette en attente et la terminer de la même façon.

**Devant :** Monter 66 m., faire 4 rgs de point mousse, continuer en côtes. A 22 cm, rabattre 1 fois 5 et 3 fois 2 m. de chaque côté tous les 2 rgs pour les emmanchures, ensuite tricoter les 6 m. de chaque extrémité au pt mousse. A 28 cm du bas, séparer l'ouvrage au milieu, laisser un côté en attente ; continuer sur l'autre en tricottant les 6 m. de chaque extrémité au pt mousse et en diminuant avant la bordure 1 m. tous les rangs côté devant. Lorsqu'il ne reste que 12 m., faire 4 cm pt mousse et finir en pointe. Reprendre le côté en attente et le terminer de la même façon.

Faire deux brides sur les pattes devant et poser deux boutons sur les pattes du dos.

## LE JOURNAL D'UNE ACCOUCHÉE SANS DOULEUR

par ISABELLE BARONTINI

CETTE semaine, je continue à répéter ma respiration superficielle et accélérée, ainsi que les exercices que j'aurai à faire au moment de l'expulsion. Je fais tout cela bien consciencieusement, comme le recommandent les docteurs qui nous font les cours, parce que je veux accoucher sans douleur. Non, je ne veux pas du tout connaître les mêmes souffrances que j'avais endurées il y a plus de sept ans, je veux réussir pour prouver aux autres femmes que l'accouchement sans douleur est une réalité.

Combien de femmes, et d'hommes aussi, ne croient pas à cette méthode ! Certaines femmes me disent : « Oh ! vous savez, nous sommes sceptiques ! » L'une d'elles m'a dit, il y a quelques jours : « Moi, j'ai eu quatre enfants ; chaque fois, j'ai beaucoup souffert ; alors, vous savez, j'ai de la peine à croire que, maintenant, on accouche sans douleur. » Une que, maintenant, on accouche sans douleur. » Une autre : « Vous savez, après tout, souffrir pour les mettre au monde n'est pas la douleur la plus longue, quand on pense à tout ce qu'il faut souffrir après pour en faire des hommes. » Il est vrai qu'à l'heure actuelle, élever un enfant est la cause de beaucoup de soucis pour la maman, mais pourquoi accepter de souffrir lorsqu'on a la possibilité de ne pas le faire ? Ma concierge, elle, veut bien croire

que l'on peut accoucher sans douleur, mais enfin elle ne sera vraiment persuadée de cette réalité que lorsque j'aurai moi-même fait l'expérience. Voilà donc les raisons primordiales qui font que je m'applique beaucoup mieux à suivre toutes les recommandations des docteurs, afin de réussir, pour pourfonder aux autres femmes, qu'aujourd'hui elles pourraient toutes accoucher sans douleur. Il y a aussi une autre raison qui fait que je veux accoucher sans douleur : les docteurs, eux aussi, et pour des raisons diverses, se heurtent à de nombreuses difficultés parmi le corps médical. Aussi, plus nous serons de femmes à avoir réussi la méthode, plus nous aiderons les docteurs, hélas ! encore très peu nombreux, qui pratiquent l'accouchement sans douleur, à démontrer que cette méthode n'est pas un rêve.

Il y a quelques jours, je suis allée voir un film réalisé par l'un des docteurs nous faisant les cours. J'ai donc vu comment se déroulait un accouchement d'autrefois et celui que je vous explique. Il me semblait que c'était moi-même qui étais l'actrice de ce film, que c'était moi, il y a sept ans, qui attendais nerveusement l'arrivée de mon enfant, qui me débattais au moment de l'accouchement, que

c'était moi qui, demain, calmement, avec le sourire, mettrais mon deuxième enfant au monde. Ce film ne peut que renforcer l'idée, qu'effectivement l'accouchement sans douleur est une chose à la portée de toutes les simples femmes.

Deux jours après la projection du film, j'ai assisté à un autre cours, qui avait trait au cerveau et à son rôle dans l'accouchement. On nous a expliqué dans quel état se trouvait notre cerveau autrefois, au moment de l'accouchement ; il était épuisé par les émotions provoquées par tout ce que nous avions entendu et subi pendant notre grossesse, et il était donc incapable d'avoir une activité positive pendant l'accouchement ; nous subissions donc l'accouchement passivement, alors que, maintenant, la préparation que nous avons eue pendant notre grossesse rend notre cerveau actif et fort, ce qui nous permet de participer consciemment à notre accouchement.

Notre préparation pour l'accouchement sans douleur arrive à sa fin. Je sens que l'heure de la naissance du prochain bébé approche très vite, et c'est très heureuse et très calme que j'attends ce moment, qui me donnera la joie non seulement d'être de nouveau maman, mais d'avoir contribué et aidé mon bébé à naître.



**Travailler en Musique**



**avec un SIRIUS**

PRIX - QUALITÉ  
PRÉSENTATION  
IRRÉPROCHABLE

**Exposition D'APPAREILS MÉNAGERS**  
des meilleures marques

Consulter la  
**COOPÉRATIVE DE T. S. F.**

**192, RUE LAFAYETTE  
PARIS-X<sup>e</sup> Tél. Nord 33-99**

MÉTRO LOUIS BLANC AUTOBUS 26 et 25  
Nous acceptons tous les bons d'achats

**VENTE À CRÉDIT**

# FEMMES FRANÇAISES VOUS OFFRE

## ÉLÉGANCES DE VOS NUITS

### CHEMISE DE NUIT

Longue, ample, en finette belle qualité. Le col, le bord de la platine et du devant sont soulignés d'une dentelle de fil. Manches longues, poignets boutonnés. Les trois plis de chaque côté rendent cette chemise très confortable. Ceinture nouant derrière.

Prix : 1.150 francs (du 42 au 48)  
Supplément : 70 fr. (pour taille 50)  
Se fait en finette pompadour ou à pois fond blanc, bleu ou rose.

### PYJAMA

Femme, manches longues, en finette de premier choix, façon très soignée. Le col châle, les poches fantaisie ainsi que les revers du pantalon et des manches sont bordés d'un picot blanc. Le pantalon est ouvert de chaque côté avec 1 platine d'avant et caoutchouc derrière.

Prix : 1.500 francs (du 42 au 48)  
Se fait en finette à raies roses, vertes ou bleues, en finette pompadour ou à pois fond blanc, rose ou bleu.

### LIVRAISON RAPIDE

Adressez vos commandes au service ARTICLES UTILITAIRES DES « FEMMES FRANÇAISES », 12 bis, rue d'Assorg, en joignant le BON ÉCONOMIE. Envois contre remboursement, frais de port à notre charge.



**BON ÉCONOMIE N° 161**

## LE SWEATER MODE ROSE BUVARD

taille 42

Fournitures : 7 pelotes de 50 grs laine 4 fils rose buvard. 1 jeu aig. 2 mm 1/2, 1 jeu 3 mm 1/2.

Points employés : côtes 1 et 1.

Point jersey : 1 rg endr., 1 rg env.

Dos. — Monter 100 m. avec les aig. 2 1/2, tric. en côtes 1 et 1 pendant 8 cm. Répartir 20 augm., prendre les aig. 3 1/2 et tric. en jersey pendant 23 cm en augmentant de 1 m. de chaque côté tous les 3 cm. A 23 cm. diminuer pour les emmanchures et de chaque côté 1 fois 10 m., 3 m., 2 m., 2 fois 1 m. Continuer droit pendant 14 cm., rabattre les m. des épaules, 4 fois 8 m., rabattre les m. restantes en 1 seule fois.

Devant. — Prendre les aig. 2 1/2, monter 110 m., tric. en côtes 1 et 1 pendant 8 cm, répartir 20 augm. avec les aig. 3 1/2 et tric. en jersey pendant 24 cm. en augm. 1 m. de chaque côté tous les 3 cm. A 24 cm., diminuer pour les emmanchures 1 fois 10 m., 2 fois 3 m., 2 fois 2 m., 2 fois 1 m. Tricoter droit pendant 17 cm. En même temps que les emmanchures, rabattre au milieu du travail 18 m. Du côté de l'encolure, rabattre tous les 4 rgs 1 m. pendant 13 cm., ensuite 1 m. tous les 6 rgs. Rabattre les 32 m. restantes en 4 fois pour les épaules. Faire l'autre côté semblable.

Manches. — Monter 58 m. sur les aig. 2 1/2, tric. pendant 9 cm. en côtes 1 et 1. Prendre les aig. de 3 mm 1/2, tric. en jersey pendant 35 cm. en augm. 1 m. de chaque côté tous les 4 rgs. Rabattre 8 m. de chaque côté, 3 m., 2 m. et ensuite 1 m. tous les 2 rgs. A 57 cm. de hauteur totale, rabattre les m. restantes en une seule fois.

Bande d'encolure. — Monter 240 m. sur les aig. 2 1/2, tric. en côtes 1 et 1 pendant 6 cm., rabattre toutes les m. en une fois.

Montage. — Repasser chaque morceau à l'envers avec un linge mouillé. Assembler le dos et le devant, coudre les manches. Monter les manches, monter la bande autour de l'encolure en chevauchant l'un des morceaux sur l'autre sur le devant.



**CONFORT et CHALEUR**  
ASSURÉS, GRACE A CETTE ROBE DE CHAMBRE EN VÉRITABLE TISSU DES PYRÉNÉES

Traité à l'aide de la version gratuite de Metasploit, gremlin. Votre ordinateur n'ajoute pas cette marque.

Tissu UNI : gris, beige, bordeaux, grenat, bleu, etc.  
40 au 48, au dessus Environ 4 800 f





On ne dira jamais assez combien les enfants ont pris leur rôle au sérieux, et avec quelle attention et quelle gravité ils ont voulu exprimer leur opinion. La qualité des films qu'ils ont choisis, les deux Prix Internationaux qu'ils ont ainsi désignés, prouve également que l'on peut sans crainte faire confiance aux enfants.

Les conclusions du concours seront publiées prochainement. Mais il faut bien se rendre compte que ces conclusions risquent de rester lettre morte si elles ne sont pas suivies de conclusions pratiques. Celles-ci ne dépendent plus des psychologues ou des éducateurs, mais des producteurs de films et, avant tout, des pouvoirs publics. Avoir du bon cinéma pour les enfants n'est qu'un aspect du grand problème social qu'est la défense de l'enfance.

Bianca ZAZZO.

## La bonne idée de la semaine

### LA PREMIÈRE ROBE DE MA FILLE

(Modèle demandé par Mme M.P., lectrice des Vosges.)

Voir les explications de ce tricot page 19.



# LEURS ROBES SIMPLES

## LA ROBE D'ANNETTE

(Voir notre patron coté.)

3 m en 140 ; lainage grain de poudre noir.

Placez les différents morceaux du patron sur l'envers du lainage. Vérifiez si celui-ci a un sens ou un reflet. Taillez en laissant 1 cm de couture en plus.

**JUPE ET CORSAGE :** Essayez le corsage, rectifiez, vérifiez la longueur et l'aplomb. Essayez la jupe, placez le milieu du pli creux au milieu du boutonage et les pinces du dos de la jupe correspondant à celles du corsage. Les coutures de côté doivent également être face à face. Vérifiez l'aplomb, la longueur, faire les rectifications nécessaires, vérifiez l'emplacement des poches.

**MANCHES :** Le montage de la manche est un travail très délicat et un très bon essayage est nécessaire. L'essayage étant terminé, marquez les rectifications, les repères de montage par un fil de bâti. Débâter et remettre les morceaux l'un sur l'autre afin d'effectuer la rectification d'une manière identique de chaque côté. Finir le bas des manches par un revers à coins pointus, le bas de la manche est fermé par une fermeture à glissière sur le côté.

**POCHES :** Fendre les deux poches, placez une doublure en fond de poche et adaptez les bandes. La deuxième bande est simplement placée dans une nervure, c'est une fausse poche.

**DEUXIEME ESSAYAGE :** Remontez entièrement la robe et procédez au deuxième essayage. Puis, piquez les pinces et les coutures, les ouvrant au fer au fur et à mesure. Pour la couture des manches (emmanchures), couchez-la vers la manche.

Laissez du côté gauche une ouverture de 20 cm que l'on fermera par une fermeture à glissière.

## LA ROBE DE CLAUDINE

Ce charmant modèle « Femmes Françaises » a été exécuté pour une fillette de 6 ans dans un fin lainage bleu France. Vous pouvez également la faire en tissu écossais.

**Métrage :** En 1 m : 1 m 60 de tissu (2 hauteurs de corsage + 2 hauteurs de jupe) ; en 140 de large : 1 hauteur de tissu.

**Coupe :** Le corsage est kimono, il ne nécessite pas de soufflets, les manches étant très courtes (les soufflets seront nécessaires si la manche est plus longue). Les deux devants du corsage se croisent (sur 8 cm).

La jupe est froncée à la taille, une partie plate est laissée devant, elle correspond au croisage du corsage.

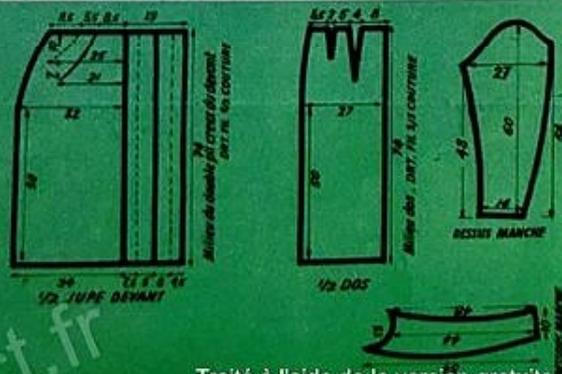
**Montage :** Assemblez les coutures de côté et d'épaules du corsage. Les boutonnières ne seront coupées que sur le côté droit du boutonage. En ne coupant pas celles de gauche, vous récupérez le tissu pour élargir le corsage l'an prochain.

Froncez la jupe en répartissant les fronces de chaque côté, à partir de 4 cm du milieu du devant. Froncez chaque moitié de jupe.

Bâtiez la jupe sur le corsage. Faites un essayage. Réglez la hauteur. Prévoyez un ourlet de 10 à 12 cm ; les enfants grandissent vite. Faites une ceinture qui se boutonnera par deux boutons correspondant à ceux du corsage. Les boutons sont recouverts de même tissu, ce qui est moins coûteux. Le col et les revers de manche sont en piqué blanc (ils peuvent, sur une robe plus habillée, être en gulpure). Ils sont taillés dans le biais. Fixez des pressions au col et aux manches pour pouvoir ôter les garnitures facilement.

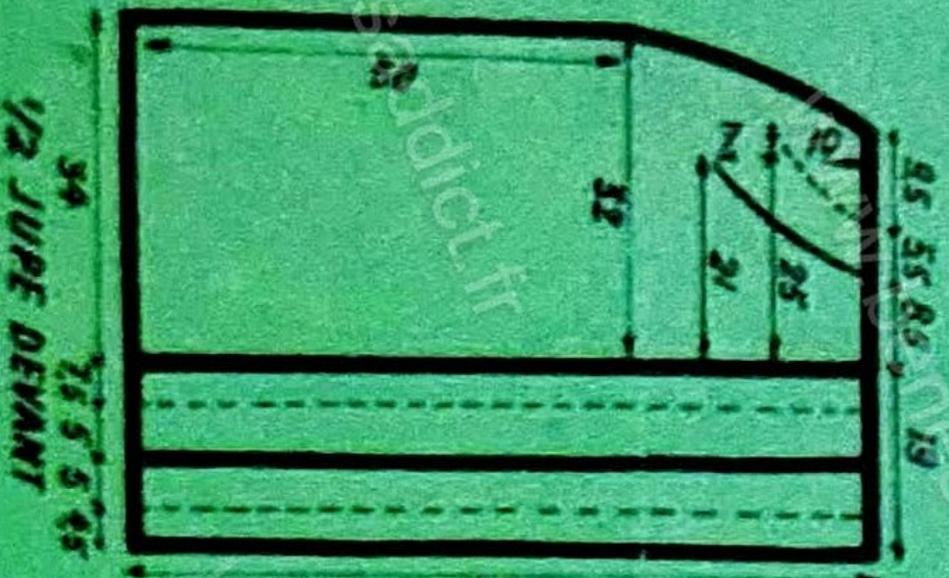


ANNETTE

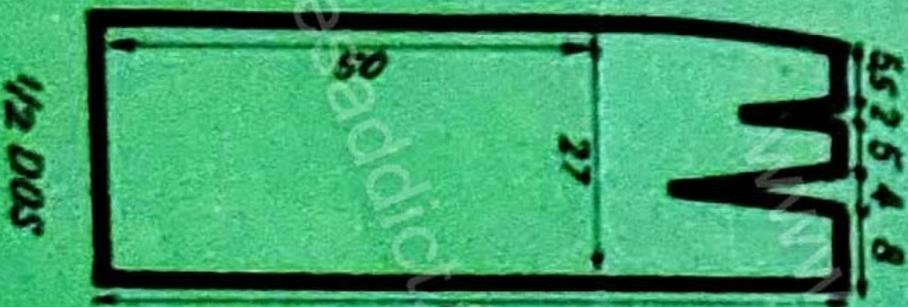


Traité à l'aide de la version gratuite de Watermarkly. La version payante n'ajoute pas cette marque.

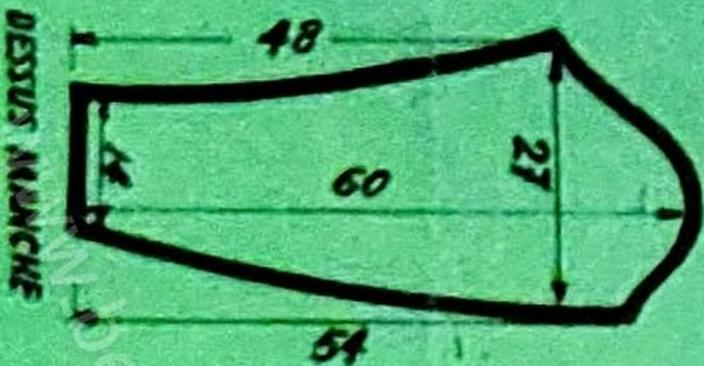
Patron coté de la robe d'Annette.



Milieu du double pli creux du devant  
DRT. FIL 5/5 COUTURE



Milieu dos - DRT. FIL 5/5 COUTURE



## Patron coté de la robe d'Annette.

# ET COQUETTES



CLAUDINE

## EN PE

On peut ad  
magasins et l  
l'ingénieuse fa  
voyons des bl  
et les poignets  
rayé. Ici, des  
souligné de r  
même matière  
sweaters garni  
ses de satin g  
Notre croqu  
pourrez repro  
A) Gulmpe  
les ourlets) S  
écossais en 30



B







Blouse de DIOR.

## EN PENSANT AUX FÊTES DE FIN D'ANNEE DES IDEES AUTOUR D'UN RUBAN

On peut admirer, aujourd'hui, dans tous les magasins et les « boutiques » des couturiers, l'ingénieuse façon d'employer le ruban. Là, nous voyons des blouses dont le boutonnage, le col et les poignets sont garnis de ruban de taffetas rayé. Ici, des marinières dont le col marin est souligné de ruban et fermé par une régâte de même matière et de même couleur. Enfin des sweaters garnis de ruban gros-grain et des liseuses de satin garnies de ruban broché.

Notre croquis : Voici des modèles que vous pourrez reproduire facilement :

A) Guimpe : fourniture (52 cm x 4 cm pour les ourlets) 56 cm de ruban de soie rayée ou écossais en 30 cm de large.

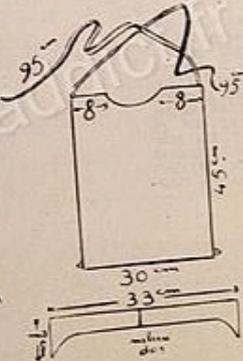
B) Col et parements : fournitures (124 cm de ruban d'ottoman bayadère en 3 cm de large).

C) Veste bord à bord sans revers : Le col est fait d'un ruban de piqué ou de gros-grain rayé posé à plat. Le même ruban est cousu sous les bords de la veste et permet de la fermer. 1 m 34 de ruban en 5 cm de largeur.

D) Robe : Avec grand décolleté bateau garni d'un ruban de soie à pois. Fourniture : 1 m 90 de ruban en 8 cm de large.

E) Ceinture : En ruban de gros-grain (2 m 20 en 3 cm de largeur).

Notre photo : Blouse de CHRISTIAN DIOR, garnie de ruban broché.



# VOS SACS A MAIN SERONT TOUJOURS NEUFS...

Le sac à main est un accessoire apportant une note d'élégance à une toilette simple, souvent cher ; il faut en prendre grand soin. Voici quelques conseils pour les entretenir toujours neufs.

## En box :

Préparez un mélange d'une cuillerée de cire jaune clair avec deux cuillerées de térébenthine. Passez la pommade sur le sac. Laissez sécher, faites briller avec une laine douce. Si la couleur est un peu passée, vous pourrez redonner la teinte initiale en passant sur le cuir du « Metaneuf Baranne ».

## Cuir jaune clair :

Enlevez les taches avec de l'alcool. Passez une crème incolore.

## En vernis noir :

Passez un linge humide sur le vernis pour ôter toute tache. Avec une étoffe douce humectée de crème de lait ou d'huile à salade, ou de beurre, frottez doucement le sac. Polissez à la flanelle ou à la soie naturelle.

## En daim :

Nettoyez le daim, ôtez les taches de

graisse avec un peu d'éther. Brossez à la brosse de caoutchouc ou avec une gomme. De temps en temps, passez doucement un papier de verre triple zéro pour empêcher le daim de se lustrer.

## En lézard :

Si le lézard est terni, passez un tampon de coton imprégné d'huile de ricin désodorisée. Laissez-la pénétrer dans le cuir qui s'assouplira. Frottez ensuite avec un chiffon de laine très doux. Entretenez avec une bonne crème incolore.



## En tissu :

Dégraissiez-les en saupoudrant avec de la terre de Sommières, brossez pour ôter la poudre — ou dégraissez-les avec un solvant : tétrachlorure (opérer à l'air, les vapeurs sont toxiques), benzine (vapeurs toxiques et inflammables), les taches grasses s'en vont également à l'éther (opérer à l'air). Les poussières, taches de transpiration seront ôtées avec une éponge imbibée d'eau ammoniacale.

## En plastique :

Passez une éponge humide.

## Sommaire du Bulletin édité par L'Union des Femmes Françaises N° 42 D'OCTOBRE

### DANS CE NUMÉRO :

- Le Conseil National a ouvert de nouvelles perspectives qui seront encore élargies par notre 5<sup>e</sup> Congrès National.
- Le recrutement.
- Union de toutes les femmes contre la remilitarisation de l'Allemagne.
- Ce que sera le 5<sup>e</sup> Congrès National.
- La fête du Congrès au Vel' d'Hiv.
- Le congrès local du quartier de la Goutte d'Or dans le 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris.
- Les 10 ans de « Femmes Françaises ».
- Nos activités sociales.
- La journée d'études des activités culturelles.
- Continuons la solidarité aux victimes d'Orléansville.
- Les stages nationaux.
- Le calendrier 1955.
- La Vie du Bulletin.

Abonnement au Bulletin : Mme Jeanne Tétart, 12 bis, rue d'Astorg, Paris (8<sup>e</sup>). C.C.P. Paris 7821-84. Le numéro : 30 frs. Les 5 numéros : 150 frs.

## MA PREMIÈRE ROBE

(Explications du tricot de la p. 6)

**FOURNITURES** (deuxième âge) : 150 gr laine layette rose, un peu de laine blanche, alg. n° 3.

**POINTS EMPLOYÉS.** — Point de semis : 1<sup>er</sup> rg : 4 m. end., \* 2 m. croisées (prendre la 2<sup>e</sup> m. avant la 1<sup>re</sup> m.), 8 m. end. \* ; 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> rgs : en jersey ; 5<sup>e</sup> rg : \* 8 m. end., 2 m. croisées \* ; 6<sup>e</sup>, 7<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> rgs : en jersey ; 9<sup>e</sup> rg : reprendre au 1<sup>er</sup> rg. — Point de côtes chevrons de l'empècement : décaler vers la gauche ; prendre par derrière la 2<sup>e</sup> m. avant la 1<sup>re</sup>, la 4<sup>e</sup> avant la 3<sup>e</sup>, etc. ; décaler vers la droite : prendre par devant la 2<sup>e</sup> m. avant la 1<sup>re</sup>, la 4<sup>e</sup> avant la 3<sup>e</sup>, etc. — Point de jersey envers. — Point de bourrelets : 3 rgs env. sur end. en blanc, 3 rgs jersey en rose, 3 rgs env. en blanc.

### EXECUTION

**DEVANT.** — Monter 150 m., faire 1 cm 1/2 en jersey, un rg env. sur end. pour la pliure de l'ourlet, 4 cm de pt de semis, un bourrelet blanc, et continuer au pt de semis. A 26 cm, rabattre de chaque côté, pour les emmanchures, 2 fois 3 m. A 28 cm, rabattre au milieu 50 m., laisser un côté en attente ; travailler sur le 2<sup>e</sup> en rabattant, côté milieu, 5 fois 9 m. tous les 2 rgs. Terminer le côté en attente de la même façon.

**DOS.** — Le dos est exactement semblable au devant.

**MANCHES.** — Monter 45 m., faire un bourrelet blanc, 3 rgs en rose, un

bourrelet blanc, doubler les m. et travailler au pt de semis. A 6 cm, former l'arrondi en rabattant 2 m. de chaque côté tous les 2 rgs. A 12 cm, fermer les m. 2 par 2.

**EMPIÈCEMENT.** — Commencer par le bord : monter 218 m., faire 3 rgs jersey env. en blanc, prendre ensuite la laine rose et travailler en côtes simples, sauf les 4 m. de chaque extrémité qui sont tricotées au point mousse, faire 4 rgs et commencer les chevrons ainsi : 4 m. pt mousse, 13 m. décalées vers la droite, 3 m. ens., \* 13 m. décalées vers la droite, 13 m. décalées vers la gauche, 3 m. ens., \* Faire 3 rgs en tricotant les m. comme elles se présentent ; au 4<sup>e</sup> rg, décaler les chevrons toujours dans le même sens, et l'on a 5 m. env. entre chaque. Répéter ces 4 rgs 8 fois, jusqu'à ce que toutes les m. soient à l'env., faire 6 rgs jersey env. en prenant 3 m. ens. au-dessus de chaque chevron, tous les 2 rgs. Après le 6<sup>e</sup> rg, il doit rester 70 m. sur lesquelles on fait 2 bourrelets blancs séparés par 3 rgs en rose pour la bande d'encolure, puis fermer.

**ASSEMBLAGE.** — Faire les coutures de côté, passer un fil de fronce dans les deux hauts de jupe, faire la couture des dessous de manches, les froncer et poser l'empècement dans le haut de la jupe. Fermer le dos par des pressions et broder d'un point noué blanc chaque diminution de chevron.



**I**l reste encore des calendriers, ne laissez pas passer l'occasion... Ils sont magnifiques. Notre montage montre la variété des jolies photographies d'enfants qui illustrent chacune des 12 pages. Passez dès maintenant vos commandes au journal « Femmes Françaises », 12 bis, rue d'Astorg, Paris (8<sup>e</sup>). C.C.P. Paris 4925-24. Prix de vente : 100 francs.

Traité à l'aide de la version gratuite de Watermarkly. La version payante n'ajoute pas cette marque.

# Parlons en AMIES

## LETTRÉ A SYLVIE

Chère Sylvie,

J'ai fait connaissance cet été d'un jeune homme très séduisant, qui faisait tourner la tête à toutes les jeunes filles. Je le croyais fat parce qu'il paraissait ne s'intéresser à aucune et ne faisait pas attention à leurs avances. Moi, je ne suis pas jolie, je ne cherchais même pas à lui plaire. Un incident de vacances, un jour de pluie où les autres avaient manqué le rendez-vous habituel nous a soudain rapprochés sans que je l'aie voulu. Par désespoir, nous avons bavardé et nous nous sommes découverts des goûts semblables. Il est dessinateur industriel et moi, j'ai toujours eu envie de faire ce métier-là, mais mes parents n'avaient pas assez de moyens pour me permettre d'entreprendre ces études. Ce n'était pas là notre seul point commun : les livres, les films, tout nous rapprochait merveilleusement.

Je me sens d'accord avec lui, jamais je ne retrouverai semblable compagnon, et pourtant quand à la fin des vacances, il m'a parlé mariage, j'ai refusé tout net. Il est parti blessé.

Mais je m'étais regardée franchement, dans la glace, Sylvie. Je ne suis pas du tout la femme qu'il faut à un garçon aussi charmant, je me sentrais tout le temps inférieure, et très vite il trouverait une autre fille plus belle, plus élégante, plus coquette qui serait toute prête à me remplacer.

Je croyais avoir agi sagement, mais il n'a pas encore renoncé, peut-être parce que mon refus lui paraît incompréhensible. Il a tenté de me revoir par des amis communs. Il m'écrit. Et moi-même je suis très malheureuse. Faut-il dire : mieux vaut maintenant que plus tard ? Ou faut-il quand même tenter ma chance ?

ANNE-MARIE.

Chère Anne-Marie,

Voici une lettre que je n'ai pas besoin de soumettre à nos amies de la Ronde, je connais d'avance leur réponse unanime... et vous la devinez, Anne-Marie : faites confiance à celui qui vous aime et que vous aimez ! Cette réponse leur serait dictée par le cœur, par la raison, par l'expérience.

Vous avez trop d'orgueil Anne-Marie. Vous vous croyez très simple et très modeste en vous jugeant vous-même « pas jolie » (et je ne vous crois pas entièrement, étant de celles qui pensent que toutes les femmes ont en elles de la beauté ou du charme; mais ce n'est pas l'essentiel). Vous n'accordez aucune créance aux jugements qui viennent d'autrui. « Anne-Marie devant son miroir », voilà ce qui vous semble important !

Aussi, lorsqu'un jeune homme vient avec toute son honnêteté vous offrir de partager sa vie, quelqu'un avec qui vous vous sentez pourtant en parfait accord, vous lui répondez en somme que son amour n'est ni sérieux ni durable et que vous savez mieux que lui ce qui lui convient.

Allons, il y a bien de l'enfantillage dans ces craintes injustifiées... et peut-être aussi, le désir, justifiable celui-là, d'éprouver l'attachement de votre amoureux. Voilà qui est fait : il est fidèle, il est constant.

Il dépend de vous, telle que vous êtes, jolie ou non, qu'il le demeure très longtemps.

Sylvie

## COURRIER SOCIAL ET JURIDIQUE



### QUESTION DE Mme I. J., DE NICE.

Un travailleur en chômage peut-il malgré tout bénéficier des Allocations familiales ?

#### REPONSE :

Oui, mais pour cela les travailleurs sans emploi doivent justifier de leur impossibilité d'exercer une activité professionnelle. Les services de la main-d'œuvre leur fourniront une attestation prouvant qu'ils sont inscrits comme demandeurs d'emploi.

Dans les localités où il n'existe pas de bureau de la main-d'œuvre, les chômeurs doivent s'adresser au maire de la commune.

### QUESTION DE Mme I. L., DE PARIS.

Voulez-vous m'indiquer comment l'on peut obtenir la carte de cécité ?

#### REPONSE.

La carte de cécité doit être demandée à la mairie du lieu de résidence. Celle-ci est délivrée par

le préfet, sur avis de la commission départementale, aux seules personnes de nationalité française dont la vision est inférieure ou égale à 1/10 de la vision normale. Cette carte donne droit au port de la canne blanche, à certaines réductions de tarif et aux places réservées sur les réseaux de la S.N.C.F.

#### REPONSE.

Les deux premiers mois de l'apprentissage sont considérés comme un temps d'essai pendant lequel le contrat peut être annulé par la seule volonté de l'une des parties. Dans ce cas, aucune indemnité ne sera allouée à l'une ou à l'autre partie, à moins de conventions expresses.

Le temps d'essai ne peut durer plus de deux mois, à moins que le contrat ne lui donne une durée plus longue.

### QUESTION DE Mme V. B., DE COURBEVOIE.

Comment doit-on faire une demande pour bénéficier de la longue maladie ?

#### REPONSE.

Vous devez adresser votre demande à la direction de la caisse de Sécurité sociale, en joignant un certificat du médecin traitant précisant que votre cas relève de l'assurance longue maladie, et qu'un traitement prolongé vous est nécessaire.

L'attribution de la longue maladie est subordonnée à des conditions médicales et administratives.

### QUESTION DE Mme L. B., DE PANTIN.

Est-il vrai que la caisse de Sécurité sociale a le droit, à tout moment, de faire contrôler les malades à qui elle paie des prestations maladie ?

#### REPONSE.

Oui, la caisse de Sécurité sociale peut faire contrôler à tout moment par les médecins-conseils ou visiteuses, au siège de la caisse ou à domicile, les malades à qui elle paie des prestations maladie.

Le contrôle a pour but la prévention, la fixation du repos nécessaire, la justification des prestations réclamées par le malade, risqué de nuit ou du dimanche.

Les caisses remboursent aux assurés les frais de déplacement qui résultent pour eux de l'exercice du contrôle médical et, éventuellement, les pertes de salaire qu'ils ont subies à cette occasion.

### QUESTION DE Mme V. R., DE TOULOUSE.

Quel est le délai de temps d'essai pour un apprenti ?

### QUESTION DE Mme L. B., DE MOULINS.

Quels sont les délais de naissance d'un enfant pour que les parents bénéficient de l'allocation de maternité ?

#### REPONSE.

Pour une première naissance, l'enfant doit naître dans les deux premières années du mariage.

Dans le cas où ce délai est dépassé, la mère bénéficie tout de même de l'allocation si elle a moins de vingt-cinq ans.

Pour une seconde naissance, elle doit se produire dans les trois ans qui suivent la première maternité, dans les cinq ans du mariage, ou avant que la mère ait atteint vingt-cinq ans.

La troisième naissance doit se produire dans les trois ans suivant la précédente maternité, les six ans suivant la première maternité, les huit ans suivant le mariage, ou avant que la mère ait atteint vingt-cinq ans.

En ce qui concerne les naissances suivantes, l'allocation de maternité sera acquise sans condition de délai.

### A M. S., DE MORANGIS.

Vous n'êtes pas obligée de reprendre votre travail à la fin de votre congé, mais il est évident que, dans ce cas, vous êtes contrainte de démissionner.

Le mieux, c'est que vous preniez contact avec votre syndicat, qui vous guidera, afin de préserver vos droits.

### A Mme L. G., DU PAS-DE-CALAIS.

Donnez-nous votre adresse, afin que nous puissions vous conseiller directement.

## RONDE DE L'AMITIÉ



### A NOS CAMPEUSES.

Je voudrais bien camper moi aussi... Pouvez-vous me dire comment faire pour éviter les erreurs ennuyeuses du début ?

#### MÈRE POULE.

### A MAMAN ETUDIANTE.

Je pense que la meilleure voie à suivre et la moins coûteuse, de s'inscrire au Centre National d'Enseignement par Correspondance, 17, rue des Maraîchers, à Paris. Elle pourra ainsi se préparer au baccalauréat dans des conditions équivalentes à celles qu'elle aurait si elle pouvait suivre encore les cours du lycée. Les frais sont réduits aux seuls frais de correspondance. C'est un lycée d'Etat où enseignent les professeurs de l'Etat et non une entreprise commerciale.

Le centre a été créé spécialement pour aider les malades ou les personnes qui, travaillant ou devant rester à la maison, ne peuvent suivre des cours oraux.

#### J. S., PROFESSEUR.

Nous faisons parvenir à notre courageuse maman étudiante des échantillons de lettres et de

MADELINE L., de JEAN ET JEANNETTE, de MICHELLE L., d'UNE MARRAINE, de Mme Z. (Seine-et-Marne), et de Mme E. J. Merci infiniment à toutes ces amies. Nous sommes heureuses d'avoir eu tant et de si pertinentes réponses.

J'entre dans la Ronde pour demander un conseil de mode et... une correspondante. Je suis une jeune femme de vingt-six ans comme il y en a beaucoup en France. Mon mari gagne ce qu'un ouvrier peut gagner, et nous avons un fils de six ans. Mais voilà : je suis coquette et je voudrais toujours être à la dernière mode de Paris. Cependant, j'habite loin de la capitale. Y aurait-il une jeune femme de la région parisienne qui voudrait correspondre avec moi et me donner des conseils ?

#### VICTOIRE.

Je travaille comme secrétaire et n'ai que le B.E.P.C. comme diplôme d'enseignement général. Je fréquente, d'autre part, des cours de rythmique depuis l'âge de treize ans. J'ai maintenant vingt et un ans. Une amie de la Ronde pourrait-elle me dire s'il m'est encore possible de devenir professeur de danse rythmique ? Merci, et ma sympathie à toutes.

#### PETIT ESPOIR.

A mon tour d'entrer dans la Ronde. Depuis sa parution, je lis régulièrement Femmes Françaises, qui me plaît beaucoup, et je me suis abonnée depuis peu à Heures Claires, qui est une revue très intéressante.

Une amie de la Ronde pourrait-elle m'indiquer une marque de machine à tricoter pas trop chère, qui exécute bien le travail et soit assez rapide ? J'aimerais bien qu'une personne qui a déjà fait elle-même l'acquisition d'une telle machine puisse me conseiller.

Avec mes remerciements et mes amitiés à toutes.

#### ESPERANCE TARNAISE.

### A SCAMPOLLO.

Cette année, j'ai fait un pot de trois tulipes sur mon balcon, et je viens de m'apercevoir qu'elles

recommencent à pousser. Donc, j'en conclus que, pour conserver les stigmates de tulle, il faut les laisser en terre. J'échangerais volontiers avec vous des tulipes et des jacinthes contre des plantes grasses, dont j'ai une grande quantité.

#### AMOUREUSE DES CACTUS.

Amies qui aimez les chansons, pouvez-vous me procurer les paroles de Fleur de blé noir ? D'avance, merci.

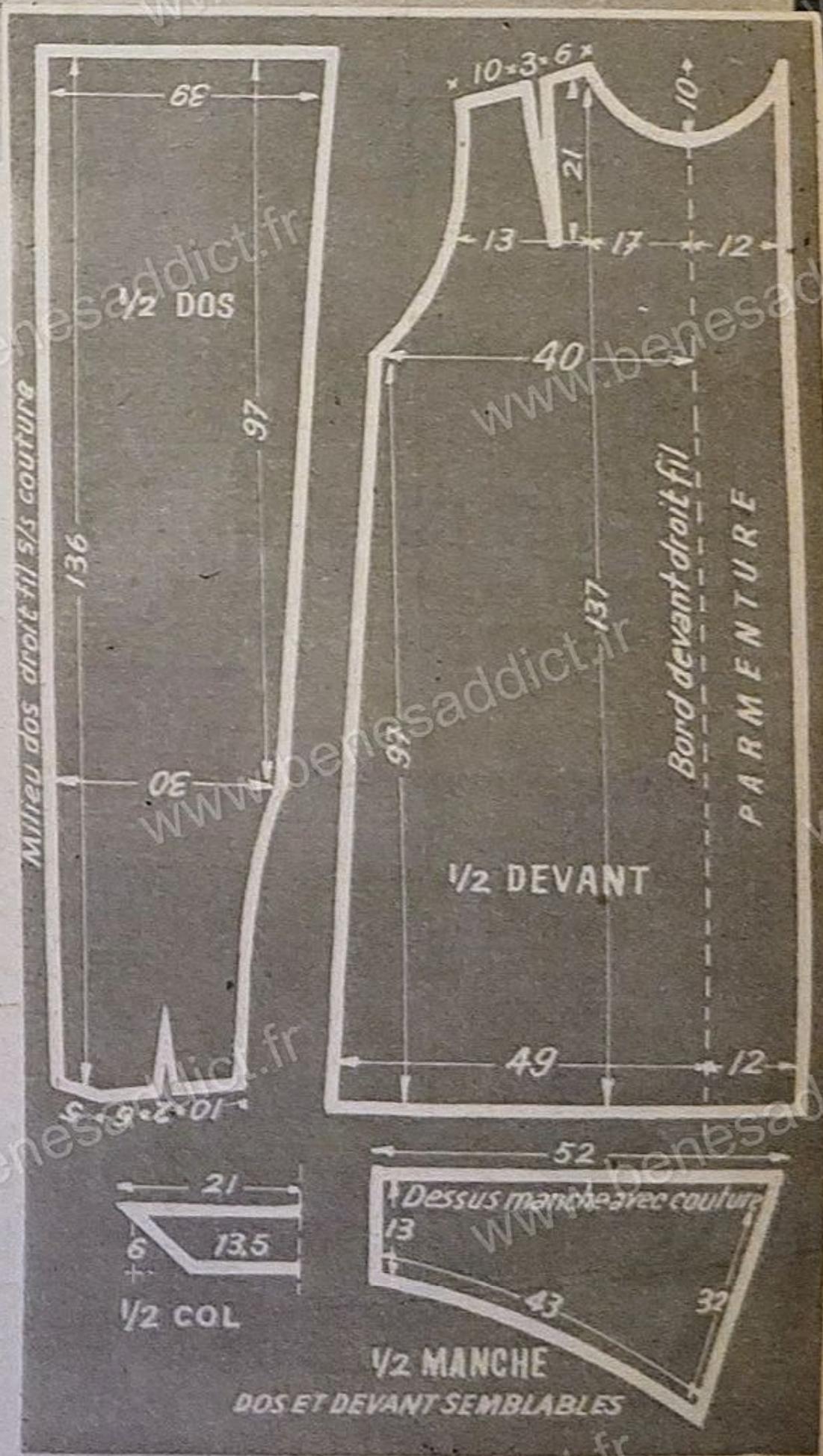
#### JACQUELINE B.

### A JEANNETTE, DE BORDEAUX.

Achetez la méthode Foucher, cours complet de sténodactylographie, système Prevost-Delaunay.

Apprenez à fond les signes, en étudiant si possible une leçon par jour. Révises autant de fois qu'il faudra, ensuite, vous passerez à l'entraînement de vitesse. Si vous voulez faire vos cours quotidiens sur feuilles de cahier détachées, vous pouvez me les envoyer à la correction. Je ne suis pas professeur, mais je connais assez bien mes signes pour enseigner la méthode à quelqu'un. Je vous conseillerais ensuite pour l'entraînement. Mais, avant tout, échauffez-vous vite d'esprit et ayez-vous une bonne orthographe ! C'est très important. Pour être secrétaire, il vous faut aussi la dactylographie ; là encore, avec une méthode, vous pouvez travailler seule ; tout est entraîné dès que vous connaissez les règles élémentaires.





Patron côté robe de chambre Annette.

ANNETTE



ANNETTE

## ROBE DE CHAMBRE EN TISSU MOLLETONNE BLEU

5 m 25 en 80 de tissu molletonné, 5 m 25 en 80 de tissu végétal pour doublure.  
 Posez les différents morceaux du patron sur le tissu, faire attention au sens s'il y en a un dans les dessins du tissu employé. Taillez en réservant 1 cm en plus sur toutes les coutures. La réalisation de cette élégante robe d'intérieur ne présente aucune difficulté du fait qu'elle est ample et vague. Il n'y a aucune pince à ajuster, et l'essayage est très simple. Assemblez les coutures des épaules et des côtés, rentrez les parementures. Assemblez chaque manche par deux coutures, les monter aux grandes emmanchures à peine marquées. Assemblez les deux parties du col, le piquer, le retourner, le bâtir à l'encolure après avoir pris le milieu du col et le milieu de l'encolure et, partant de là, le poser régulièrement de chaque côté. Le montage étant terminé, procédez au premier essayage. Vérifiez l'aplomb de l'ensemble du vêtement, s'attarder particulièrement au montage des manches, elles doivent tomber droit sans grigner de nulle part. Faire un deuxième essayage rapide avant de procéder au doublage.

Doublage : Coupez la doublure d'après le patron du vêtement, parementure en moins. Donnez 4 cm de plus de largeur au milieu du dos pour l'aisance des mouvements. Assemblez les coutures d'épaule et de côté, les piquer, les ouvrir au fer. Mettre le vêtement sur l'envers. Fixez la doublure par des épingles, la baguez aux coutures. Rabattez à points de côté le long de la parementure, à l'encolure, aux emmanchures, dans le bas du vêtement et au bas des manches.

La robe étant sans boutonnage, la fermer par une grosse cordelière de soie bleue.

★

MIREILLE

## ROBE DE CHAMBRE DROITE EN LAINAGE DES PYRENEES JAUNE BORDEE DE GANSE NOIRE

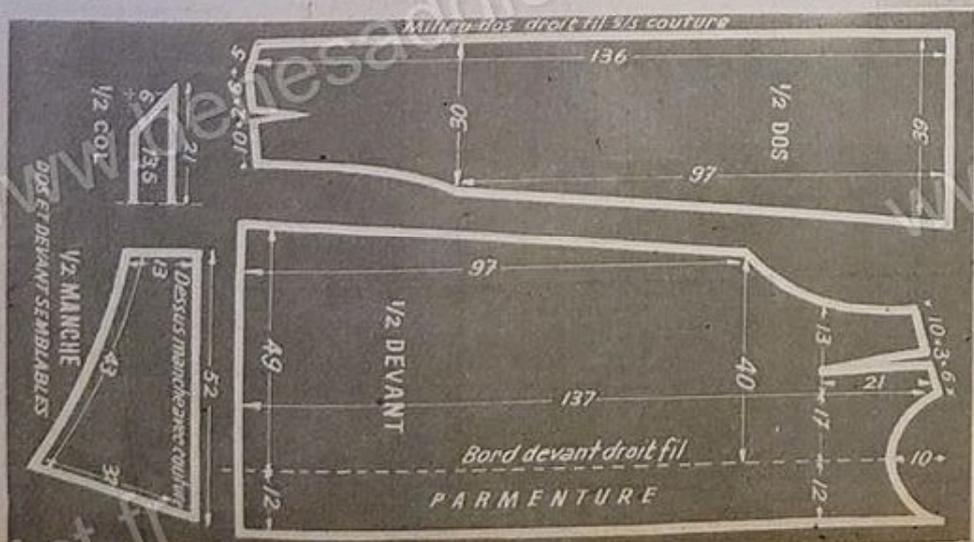
La coupe en est simple. Elle ne comporte pas de col. Elle n'est pas coupée à la taille, des pinces la cintrant à la taille. Très chaude parce que boutonnée jusqu'à l'ourlet. Les manches sont montées, mais les emmanchures sont larges et donnent une aisance parfaite. Mét. : 3 m en 140.

★

Nous pouvons vous fournir les patrons des robes de chambre Annette et Mireille. Voir prix et détails p. 19.

# CHAUD

## OU LES ROBES DE CHAMBRE DOUILLETES

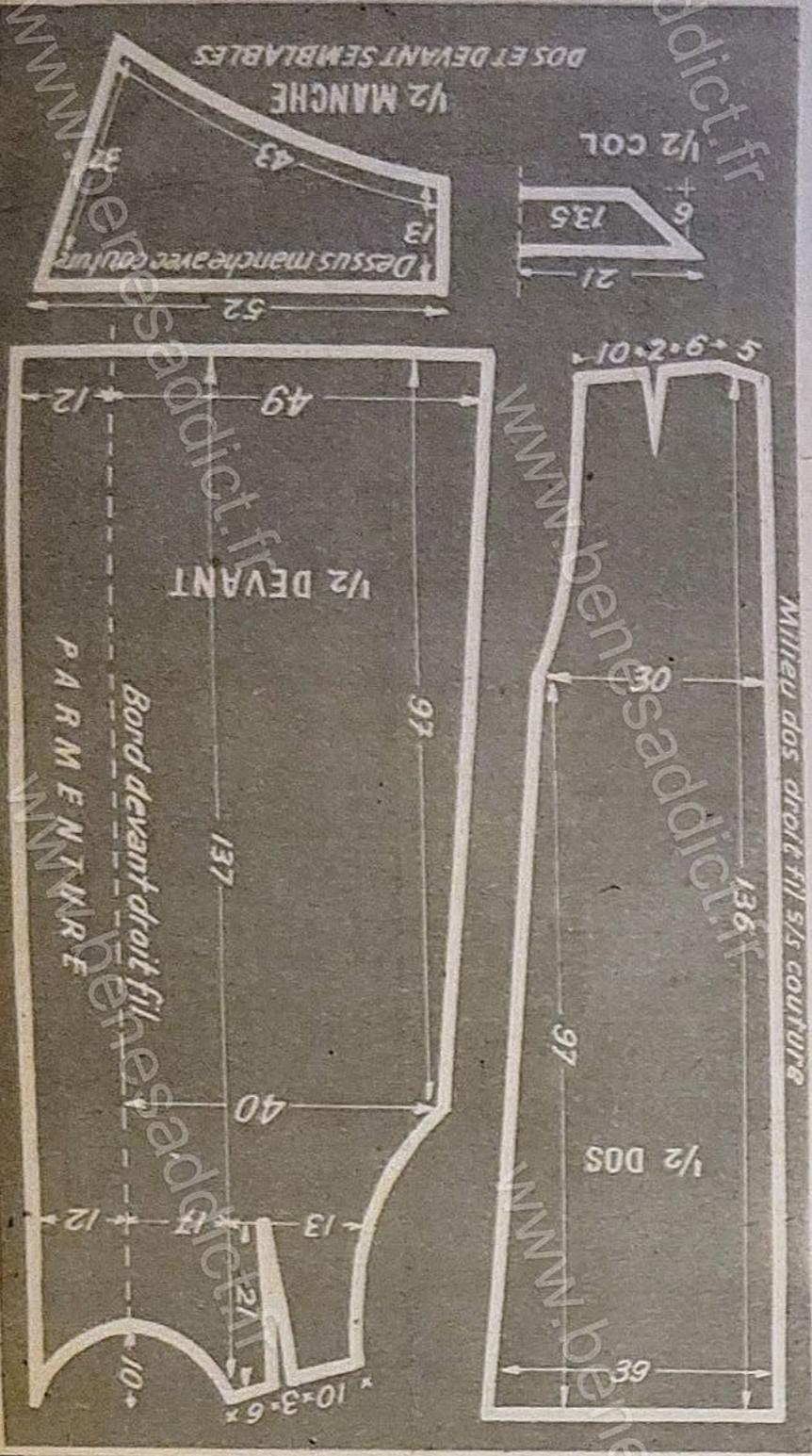


MIREILLE

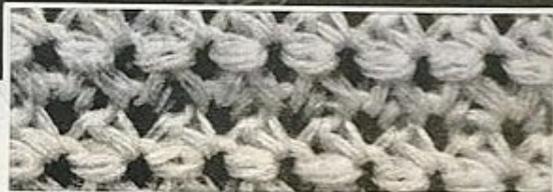
Traité à l'aide de la version gratuite de Watermarkly. La version payante n'ajoute pas cette marque.

Patron côté robe de chambre Annette.

# CHAUDE OU LES ROBES DE CHAMBRE DOUILLETES



Traité à l'aide de la version gratuite de WatermarkMy. La version payante n'ajoute pas cette marque.



## EN PENSANT AUX FÊTES DE FIN D'ANNÉE UN CADEAU APPRÉCIÉ

### PELERINE AVEC CAPUCHON POUR BÉBÉ

**FOURNITURES :** 100 g de laine, 1 crochet assorti, ruban de soie.

**POINTS EMPLOYÉS :** Dessin fond.

Sur une chaînette de m. en l'air, travailler comme suit :

**1<sup>er</sup> rang :** Piquer avec le crochet dans la 3<sup>e</sup> m. de la chaînette et ramener une boucle par devant ; ramener une boucle sur la 4<sup>e</sup> m. de la chaînette ; 1 jeté ; glisser 2 boucles du crochet ; 1 jeté ; glisser les 2 dernières boucles ; 1 m. en l'air ; ramener une boucle encore une fois sur la 4<sup>e</sup> m. de la chaînette ; ramener une boucle sur la m. suivante de la chaînette ; faire 1 jeté et glisser 2 boucles ; 1 jeté ; glisser 2 boucles ; 1 m. en l'air ; ramener une boucle sur la 3<sup>e</sup> m. de la chaînette, etc.

**2<sup>e</sup> rg :** Comme le 1<sup>er</sup> rg, en levant la première boucle avant et la deuxième boucle après le groupe de m. du rang précédent.

**EXECUTION :** Faire une chaînette de 102 m. en l'air (46 cm de long). Crocheter au pt du fond jusqu'à 15 cm de haut. tot. Ne continuer alors que sur les 21 premières m. pour le devant droit. A 21 cm de haut. tot., former l'encolure en laissant en attente, bord droit, tous les 2 rgs, 2 m. de plus, 5 fois. A 25 cm de haut. tot., il reste encore 11 m. pour l'épaule.

Sur les 21 dernières m. de la partie princ., travailler en sens inverse pour le devant gauche. Repr. les 52 m. du milieu (les 4 m. de chaque côté de ces 52 m. restent libres pour les emmanchures) ; crocheter tout droit jusqu'à 25 cm de haut. Reste deux fois 11 m. pour chaque épaule et les 30 m. centrales pour l'encolure dos.

**MANCHES :** Commencer par le bas et monter 6 m. en l'air pour le poignet. Crocheter au pt du dessin fond jusqu'à 12 cm de haut. tot. Sur un des bords longs de cette pièce, faire un rg de m. serrées (36 m. au tot.). Continuer alors au pt du dessin fond pendant 16 cm. Former l'arrondi en laissant en attente, de chaque côté, tous les 2 rgs, 5 m., 2 fois. Reste 16 m.

**ASSEMBLAGE :** Faire les coutures des côtés, des épaules et des manches. Monter les manches. Entourner la pelérine comme suit : 1<sup>er</sup> rg : de m. serrées ; 2<sup>e</sup> rg : \* 1 bride sur une m. du rg préc., 1 m. en l'air ; sauter une m. du rg préc. \*. Rép. de \* à \* sur tout le rg ; 3<sup>e</sup> rg : comme le 2<sup>e</sup> rg, en posant une bride sur l'arceau du rg préc. et en exécutant 1 m. en l'air après chaque bride. Travailler ainsi sur les bords devant et sur le bord montage. Sur le bord encol., faire 1 m. serrée sur l'arceau du rg préc., 3 m. en l'air, etc. N'exécuter le 4<sup>e</sup> rg que sur les bords devant et sur le bord montage.

Prendre le travail vers sol et faire 3 brides sur le corps de la 1<sup>re</sup> bride du 2<sup>e</sup> rg. Détourner le travail et faire 3 brides sur le corps de la 1<sup>re</sup> bride du 1<sup>er</sup> rg. Retourner le trav. et faire 3 brides sur le corps de la 2<sup>e</sup> bride du 2<sup>e</sup> rg. Détourner le trav. et faire 3 brides sur le corps de la 2<sup>e</sup> bride du 1<sup>er</sup> rg, etc. Continuer ainsi en tournant et détournant le trav. continuellement, de façon à obtenir une ruche. Garnir le bord de cette ruche d'un rg de picot en fil.

Faire la même ruche au bas du poignet et garnir le bord de cette ruche d'un rg de picot en fil.

**CAPUCHON :** Faire une chaînette de 60 m. en l'air (30 cm de long). Crocheter pendant 13 cm au pt du dessin fond. Plier cette pièce au milieu et faire la couture du fond. Garnir le bord devant de la ruche d'un rg de picot en fil. Coudre le capuchon sur le premier rg mailles serrées de la bordure garniture, en laissant dépasser 6 cm environ des bords devant. Passer le ruban de soie dans les trous-trous du rg de brides de l'encolure.

## CARDIGAN JERSEY ET TRICOT

Voici un moyen d'utiliser une veste de jersey trop petite. Le jersey n'étant pas de bonne qualité, a rétréci au lavage et la veste n'était plus mettable.

Dans ce cas, la veste avait des poches passepoilées qui étaient remontées à la taille. Nous avons coupé à la hauteur des poches. Les manches qui étaient devenues trop étroites ont été ouvertes au milieu.

# UN ARRANGEMENT QUI SUIVRA LA MODE

Bandes du bas : devant : monter 80 m. sur aig. 2 1/2, faire 10 cm côtes doubles, faire le 2<sup>e</sup> devant semblable, en réservant à 8 m. du bord et distantes de 4 cm les unes des autres, trois boutonnières de 3 m.

Bande dos : monter 120 m., faire 10

cm côtes doubles.

Poignets : monter 60 m., faire 7 cm en côtes doubles.

Pour les bandes du tour des devants et des manches, employer le point de bourrelet : 2 rgs jersey endroit, 2 rgs jersey envers.

Manches : monter 18 m., travailler au pt bourrelet pendant 50 cm.

Bande des devants : monter 36 m., travailler au pt de bourrelet pendant 108 cm.

Lorsque toutes ces bandes sont prêtes, les adapter à la veste. Il sera sans doute nécessaire de froncer un peu pour poser les côtes du bas. Poser autour des devants la bande en double et tailler du côté droit 4 boutonnières distantes de 4 cm les unes des autres.

Il faut 125 g de laine 3 fils pour ce travail.



## NOTRE RÊVE UNE MACHINE A LAVER



### LAQUELLE CHOISIR ?

COMMENT CHOISIR SA MACHINE A LAVER ? — Telle machine qui sera parfaite pour un ménage avec un enfant ne convient pas à une famille nombreuse, telle autre s'adapte mieux au cas de personnes ayant à laver des bleus de travail très sales, alors qu'une autre convient à un ménage au travail sédentaire.

### POSONS LES QUESTIONS ESSENTIELLES...

— QUELLES SONT VOS POSSIBILITÉS FINANCIÈRES ? C'est la première question que vous seule pouvez résoudre.

— ÊTES-VOUS NOMBREUX, AVEZ-VOUS DE GROSSES LESSIVES ? Les plus petites machines (Godin, Comor-cadette, Brandt, Flandria, Lavix, Hoover, Saoping, Thermor, etc.), lavent de 2 kg à 3 kg de linge sec.

Les machines plus importantes, d'une capacité de 3, 5 et 6 kg (Bendix, Clarys, Comor, Danube, Daring-Aisace, Frégate, Laden, Mora, Sauter, Servis, Vedette, Teemo, Vitalux, etc.), conviennent aux grosses lessives.

Le poids de linge indiqué pour chaque machine est un poids maximum, n'en mettez jamais davantage.

— AVEZ-VOUS BEAUCOUP DE LINGE DE MEME CATEGORIE ? Cette question est importante. Si vous avez beaucoup de linge très sale lavable à la fois, vous avez intérêt à choisir une machine de capacité importante et automatique ou semi-automatique, ce qui vous évite d'ôter le linge pour les diverses opérations. Si, au contraire, vous avez beaucoup de linge, mais de catégorie très difficile (torchons, sales, serviettes peu sèches, couches de bébé, linge fragile, chemises d'homme peu sales, couleur), une machine de petite capacité vous suffit, vous faites des lessives successives.

### UN TRIAGE S'IMPOSE

— DE QUELLE PLACE DISPOSEZ-VOUS ? Vous vous attacherez évidemment à cette importante question. Les dimensions et les formes des machines sont variables.

— FIXE OU MOBILE ? Si vous choisissez la machine fixe, pensez qu'elle doit être à côté d'une prise d'électricité, de gaz de ville ou butane (le cas échéant), d'un poste d'eau, d'un écoulement. La machine mobile me semble plus adaptable.

— DESIREZ-VOUS OU NON QUE LE LINGE BOUT ? Presque toutes les ménagères auxquelles j'ai posé la question m'ont répondu oui. Il y a des machines sans chauffage, dans lesquelles on met l'eau chaude (celle-ci doit avoir un minimum de 85°). Généralement, on met de l'eau bouillante. Choisissez une machine qui chauffe. Qui dit chauffage n'implique pas bouillage. Toutes les machines chauffantes ne font pas bouillir (renseignez-vous près du vendeur), le mode de chauffage diffère.

— COMMENT VIDANGER LA MACHINE ? Le plus généralement, le vidange se fait par pompe, quelquefois par gravité (ceci dans les modèles coûteux).

— QUEL ESSORAGE PREFEREZ-VOUS ? Nombreuses sont les machines munies d'un essorage à rouleaux, le linge passe entre les deux rouleaux que vous actionnez à la main (quelques marques font les rouleaux électriques). L'essorage avec rouleaux est celui de presque toutes les petites machines ; dans les machines plus importantes, l'essorage est centrifuge et se fait à l'intérieur de l'appareil.

On reproche aux rouleaux d'arracher les boutons, de détériorer les tissus fragiles. A la vérité, il faut faire plus attention que dans l'essorage centrifuge, mais les résultats sont, en prenant des précautions, excellents.

### UN EXEMPLE A MULTIPLIER

DE VOUS ET NON DE LA MACHINE DEPEND UNE BONNE LESSIVE

La machine fait le travail mécanique (et c'est déjà beaucoup), mais de la manière dont vous vous en servez dépendent les résultats. Faites-vous bien expliquer le fonctionnement.

#### PREPARATION

Les pièces de linge très sale seront trempées à l'eau tiède avec un produit qui « dégrasse ».

La lessive : Ajoutez à l'eau du savon en copeaux, de la lessive, soit que vous fassiez « tourner » votre machine en ajoutant de l'eau bouillante ou soit en faisant bouillir. Votre linge bout et se trouve agité, brassé.

Essorez le linge avant rinçage, une grande partie de votre savon s'en va. Rincez et essorez après chaque rinçage.

### UN EXEMPLE A MULTIPLIER : LA MACHINE A LAVER COLLECTIVE

Vous ne pouvez vous acheter une machine, votre voisin ne peut pas s'acheter une machine et nous pourrions ainsi conjuguer le verbe ne pas pouvoir.

C'est le point de départ de l'initiative. Pour rendre service à ses adhérents, il a acheté une machine à laver, bientôt a acheté une machine à maintenir, qu'une deuxième, il y en a maintenant quatre. Ces machines circulent, les jours de lessive sont établis. Nombreuses sont les amies pour qui le jour de lessive n'est plus un jour de corvée. Cette heureuse initiative a créé un contact entre de nombreuses femmes, fait connaître l'U.F.F. et 35 nouvelles adhérentes sont inscrites au Comité de Reims.

Le fonds d'Allocations familiales peut la caisse d'Allocations familiales peut apporter une aide matérielle pour l'achat de machines à laver collectives.



LA lessive est, pour la ménagère, une des tâches les plus dures, les plus longues. C'est pourquoi la machine à laver est l'auxiliaire précieux dont elle rêve. Et ce rêve ne se réalise pas pour beaucoup d'entre nous, parce que la machine à laver reste un luxe inaccessible, étant donné son prix la gamme des prix s'établissant de 55.000 à 195.000 francs. Tous les établissements de vente (ou presque) font des conditions de paiement, généralement le quart à la commande et le solde par mensualités (6, 8, 10, 12 mois).

# LA BLOUSE DE

## BLOUSE

EN PENSANT AUX FETES DE FIN D'ANNEE, NOUS AVONS RETENU CETTE JOLIE BLOUSE, TRES ELEGANTE, QUI HABILLERA LA SIMPLE JUPE NOIRE DE TOUS LES JOURS.

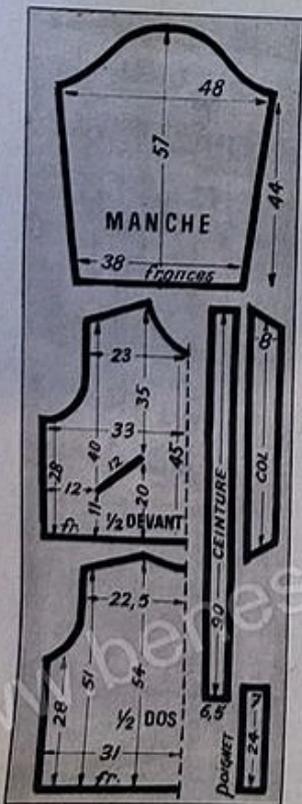
Il faut 3 m en 0 m 80 de mousseline de soie blanche, 4 m 40 de très belle dentelle blanche. (S'achète au mètre dans les Grands Magasins.)

L'élégance de cette blouse très habillée réside dans les entre-deux de dentelle incrustés et dans les nervures faites à la main qui séparent ces entre-deux. Le dos est droit entièrement en mousseline. Les devants sont faits de dentelle et de mousseline, plissés de nervures, intercalés régulièrement. Décolletée en pointe, col en mousseline et, prenant sur ce col, un jabot de dentelle et de mousseline très travaillé.

Grandes manches de mousseline, dentelle dans le bas et poignets à nervures verticales.



Nous pouvons vous fournir les patrons de la blouse et du blouson. Voir prix et détails p. 19.



(Patron côté du blouson d'homme.)

# GRAND STYLE

## BLOUSON

LE BLOUSON EST, PAR EXCELLENCE, LE VETEMENT PRATIQUE. SI VOUS L'EXECUTEZ EN POPELINE, EN GABARDINE DE COTON, IL CONVIENTRA A LA BELLE SAISON, EN GABARDINE DE LAINE, SUEDE, LAINE, IL SERA CHAUD CET HIVER. DOUBLE DE LAINAGE, IL SERA ENCORE PLUS CONFORTABLE POUR LES JOURS FROIDS.

Métrage : gabardine ou lainage en 130-140 : 1 m 80.

**COUPE :** Vérifiez si les mesures du patron correspondent à celles de votre mari ou de votre fils. Vérifiez par un coup de fer si votre tissu est décati.

Placez le tissu à plat, plié suivant la pliure du milieu. Pour les devants, laissez une parementure d'environ 10 cm. Épinglez chaque morceau du patron. Tracez sur le tissu à la craie ou en passant un fil (coutures en plus). Indiquez les points de repère. Coupez. Enlevez le patron et reportez les points de repère sur l'autre face des morceaux double.

**ASSEMBLAGE :** Assemblez les coutures de côté, les coutures d'épaules en faisant coïncider exactement les points de repère. Fermez les manches. Préparez la ceinture et pliez la bande de 14 cm de hauteur; finie, elle a 6 cm de hauteur, de même que les poignets.

**COL :** Le dessous est coupé en biais avec une couture au milieu. La toile taillure également. Décatissez-la avant. Bâtittez-la sur le dessous du col, laissez 1 cm de rentré de tissu au bas du col. Piquez à la machine tout le dessous. Les piqûres étant faites, donnez un coup de fer à la pattemouille. Faites le rentré du bas. Essayez le vêtement. Épinglez le dessous du col à l'encolure. Montez les manches (à l'aide d'épingles). Pour faire les rectifications, passez les fils de bâti d'une couleur différente de celui qui a servi à souligner les tracés de contour ou de sans. Montez la ceinture. Démontez le vêtement pour reporter les rectifications sur l'autre côté. Refaites si vous voulez un essai. Piquez. Faites lever les bras pour que le blouson aille bien.

### DETAILS

**POCHES :** Coupez une bande de 6 cm, cousez endroit sur endroit. Piquez les coutures et repassez-les ouvertes. Bâtittez en laissant dépasser 1 cm sur le dessus, faites une piqûre tout autour de la poche pour poser la fermeture à glissière. Bâtittez la poche pour la tenir fermée quand vous cousez la fermeture. Ajoutez un morceau de tissu à la fente de la poche et y coudre un morceau de doublure solide qui fera le fond de poche.

**DEVANT :** Bâtittez le rentré du devant, passez un fil à 1 cm du bord. A cet endroit, faites une piqûre pour poser votre fermeture à glissière qui part du bas de la ceinture. Cousez solidement la fermeture dans la piqûre.

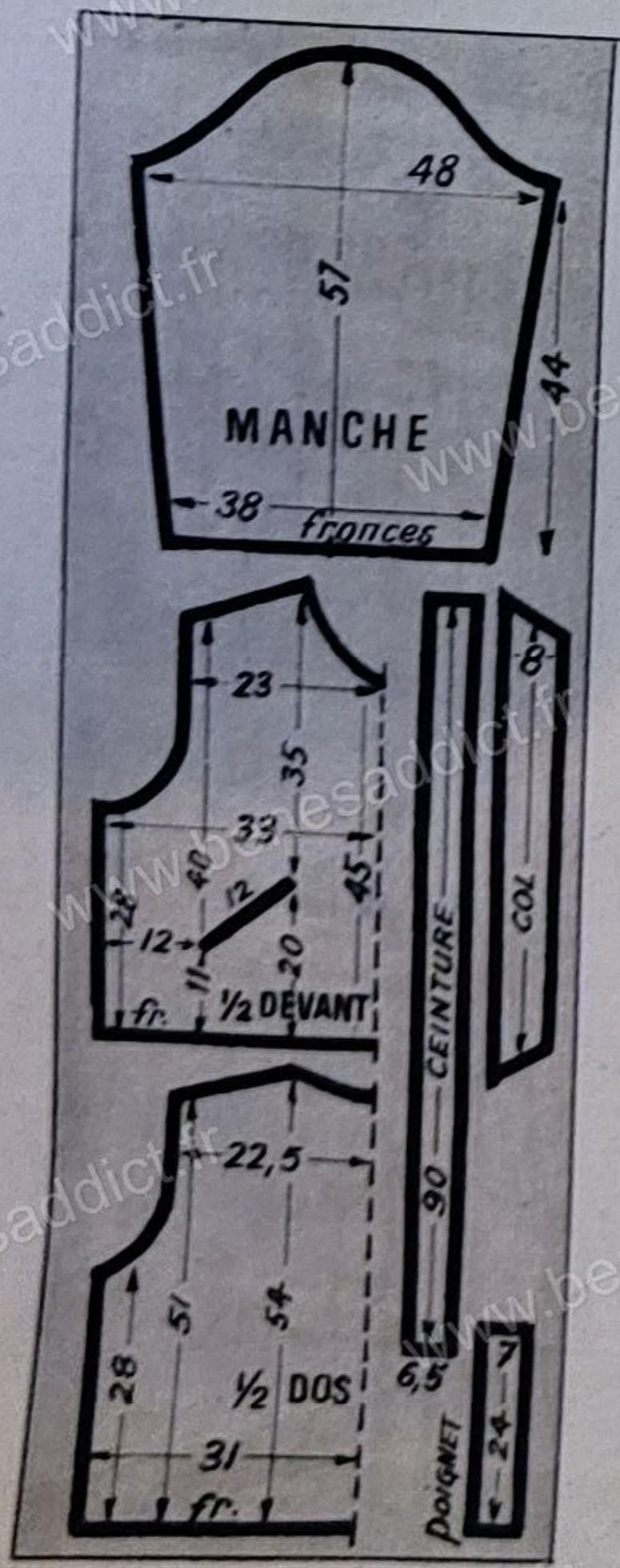
**DESSUS DE COL :** Il est coupé droit fil. Bâtittez endroit sur endroit, piquez, retournez, faites une piqûre à 1 cm du bord.

Vous pouvez remplacer la bande du bas, ainsi que les poignets, par un élastique à côtes de la couleur du blouson, il resserre davantage. (Cet élastique à côtes est en vente dans les Grands Magasins.)



# E BLOUSON DE

# TOUTES SAISONS



(Patron côté du blouson d'homme.)

# SA MAJESTÉ LA SOUPE



Elle arrive fumante dans la soupière dodue. En France, la soupe fait partie du repas du soir dans presque tous les foyers. Pour beaucoup de foyers de travailleurs, elle est le plat essentiel du dîner. Elle figure également aux menus les plus délicats, elle prend alors le

nom plus distingué de « potage » ou consommé.

## LA PANADE DE NOS GRAND-MÈRES

Profitez du fait que vous avez du pain rassis (400 gr environ). Coupez-le en petits morceaux, ajoutez 1 litre d'eau froide, une pincée de sel. Laissez gonfler, mettez à feu doux et faites cuire trois

quarts d'heure. Ajoutez 1/2 litre de lait chaud et laissez bouillir quelques minutes. La soupe ayant la consistance d'une crème bien homogène, versez-la dans la soupière où vous aurez délayé un jaune d'œuf dans quelques cuillers de lait. Mélangez, ajoutez un bon morceau de beurre. La panade est encore meilleure et plus nourrissante si vous ajoutez au jaune d'œuf un petit pot de crème fraîche.

## LES SOUPES AUX LEGUMES FRAIS

Quels potages peut-on faire avec les légumes d'hiver : oignons, pommes de terre, choux, carottes, etc. ? Vous pourrez varier vos potages avec un même légume, suivant la façon dont vous épaissez le liquide : pâtes, riz, pain (frit ou non), fromage, semoules, pommes de terre, flocons d'avoine, crème de riz, tapioca, purée de légumes secs, farine.

Potage purée d'oignons (voir menu de la semaine « Femmes Françaises » n° 520).

Le tourin à l'ail. — Ecrasez 4 gousses d'ail et versez dessus un litre d'eau salée et poivrée, un clou de girofle, une feuille de laurier, une feuille de sauge (si possible). Laissez bouillir une dizaine de minutes. A travers une passoire, versez le liquide bouillant dans la soupière où vous aurez délayé un jaune d'œuf et mis des tranches de pain grillé. Cette soupe est encore meilleure et constitue un véritable plat si vous la versez sur des tranches fines de pain passées au four et saupoudrées de gruyère râpé que vous laisserez fondre (comptez 50 gr de râpé pour au moins une dizaine de fines tranches de pain).

Soupe express aux légumes. — Prenez tous les légumes que vous avez sous la main : carottes, pommes de terre, céleri, poireaux, navets. Epuchez-les, mettez à bouillir deux litres d'eau salée. Pendant ce temps, râpez tous les légumes, les poireaux pourront être finement hachés. Mettez dans l'eau bouillante, les légumes seront vite cuits. Vous ajouterez un peu de crème de riz délayée à froid pour épaisser le potage. Ajoutez un morceau de beurre au moment de servir. Cette soupe a l'avantage d'être vite faite et d'être nourrissante. Saupoudrez de cerfeuil ou persil haché.

Soupe au potiron (voir menu de la semaine « Femmes Françaises » n° 519).

## SOUPES DE LEGUMES SECS

Aux lentilles. — Triez, lavez, faites tremper une demi-journée une livre de lentilles. Mettez-les cuire dans 2 litres d'eau froide avec du sel, un oignon, un bouquet de persil. Quand elles sont en purée, versez sur des croûtons de pain grillés ou passés à la poêle graissée au lard ou au saindoux.

Aux pois cassés. — Lavez 300 gr de pois cassés, mettez-les dans une casserole avec 2 gousses d'ail, 1 gros oignon, persil, thym, laurier et 2 litres d'eau salée. Mettez à feu doux et laissez très doucement cuire (environ 1 h 1/2). Ajoutez à ce moment 2 grosses pommes de terre coupées en fines lamelles. Laissez-les cuire. Passez le potage au moulin à légumes. S'il est trop épais, ajoutez un peu de lait. Se sert avec des croûtons.

## POTAGES DE SANTE

Ils sont rafraîchissants et économiques.

Soupe au cresson (voir menu de la semaine « Femmes Françaises » n° 513).

Soupe au cerfeuil. — On y remplace le cresson par une grosse poignée de cerfeuil.

## SOUPES A LA VIANDE

Elles sont soupes et plats de résistance.

La soupe aux choux. — Mettez dans 3 litres d'eau froide environ 250 gr de lard maigre et 400 gr d'échine de porc. Faites bouillir, écumez. Ajoutez deux belles carottes, deux poireaux coupés en morceaux. Après 1/2 heure d'ébullition, mettez un chou vert frisé coupé en quatre (faites-le blanchir au préalable à l'eau bouillante), écrasez 2 gousses d'ail que vous joindrez au bouillon, assaisonnez, sel, poivre. Faites cuire une 1/2 heure environ et ajoutez une livre de pommes de terre (choisissez une espèce qui ne s'écrase pas). Laissez cuire environ 3/4 d'heure. La soupe se sert avec des légumes. Une autre partie des légumes, se sert avec la viande.

Soupe à la mode du Soissonnais. — Triez et faites tremper toute la nuit 400 grammes de haricots de Soissons (haricots blancs). Mettez-les cuire dans deux litres d'eau froide. Faites bouillir, écumez, ajoutez sel, poivre, carottes coupées en morceaux, bouquet garni, deux oignons piqués d'un clou de girofle. D'autre part, faites revenir à la poêle environ 100 gr de petits lardons maigres. Versez-les dans la soupe et laissez cuire deux heures en couvrant la marmite. Avant de servir, ôtez les lardons, le bouquet garni. Versez dans le moulin à légumes, passez la soupe. Elle se sert sur des croûtons que vous passerez à la poêle, en ajoutant au besoin un peu de saindoux.

Bortsch (potage russe), à la demande d'une lectrice de Valenciennes. — Coupez en julienne des betteraves, des cœurs de choux, des poireaux, 1 pied de céleri, 2 gros oignons, 3 navets, 3 carottes. Faites revenir le tout dans de la matière grasse. Mouillez avec 2 litres d'eau et ajoutez thym, laurier, ail, persil et le jus d'une betterave crue. Ajoutez alors une livre de poitrine de bœuf. Laissez cuire 3 heures. Une heure avant la fin de la cuisson, mettez 2 cuillerées à soupe de vinaigre. Au moment de servir, découpez le bœuf en dés et versez dessus le potage agrémenté de 2 cuillerées à soupe de crème fraîche et de fenouil haché.

## SOUPES AUX POISSONS

Soupe aux têtes de poissons (économique). — Ôtez les têtes des poissons que vous allez faire frire. Mettez-les dans une casserole avec une cuillerée d'huile (d'olive de préférence), deux gousses d'ail, un gros oignon coupé, un bouquet garni, quelques rondelles de carottes, une cuillerée à soupe de concentré de tomates. Mélangez à la cuiller de bois et ajoutez 1 litre 1/2 d'eau chaude, assaisonnez, sel, poivre (un peu de safran si possible). Laissez bouillir vingt minutes environ. Versez dans un récipient à travers une passoire fine, écrasez le tout au pilon. Remettez le bouillon sur le feu et, au besoin, rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez des pâtes à potage ou versez sur des croûtons frottés d'ail.

A la bretonne (soupe et plat de résistance). — Coupez du poisson de mer en gros morceaux. Dans une marmite en terre, mettez une couche de pommes de terre coupées en rondelles et des rouelles d'oignons. Couvrez avec de l'eau. Salez, poivrez. Fermez la marmite et faites cuire à moitié les pommes de terre. Ajoutez les morceaux de poisson ; le poisson le moins long à cuire sera mis un peu plus tard. Laissez cuire. Quand le poisson est cuit, ajoutez du beurre et laissez quelques minutes au coin du feu. Le bouillon se sert sur des tranches minces de pain grillé. Et le poisson se mange avec les pommes de terre.

## MENU DE LA SEMAINE

### DIMANCHE

Betterave, pommes de terre en salade.  
Rôti de veau.  
Choux-fleurs au jus.  
Laitue.  
Brie.  
Soufflé aux pommes (1).

### LUNDI

Veau froid mayonnaise.  
Lentilles (voir Soupe).  
Endives en salade.  
Yaourt sucré, confiture.

### MARDI

Carottes crues en salade.  
Boudin.  
Purée.  
Banane.

### MERCREDI

Soupe aux choux

Salade de mâches.  
Poire.

### JEUDI

Côtelette de porc.  
Nouilles sauce tomate.  
Scarole.  
Gâteau au citron (2).

### VENREDI

Artichauts froids vinaigrette.  
Poisson à la bretonne (voir Soupe).  
Pomme de terre vapeur.  
Pomme.

### SAMEDI

Poireaux vinaigrette  
Saucisses plates  
Pois cassés (voir Soupe).  
Brie

### SOUFFLE AUX POMMES :

(1) Faire cuire 1 kg de pommes avec leur peau, en compote. Passez la compote, sucez-la, remettez-la sur le feu avec le jus de deux citrons et laissez réduire. Ajoutez 3 cuillers à soupe de confiture de framboise ou de groselle, 4 blancs d'œufs battus en neige très ferme et 100 gr de miettes d'amandes. Versez dans un plat à soufflé et faites cuire à four moyen.

### GATEAUX SECS AU CITRON :

(2) Travaillez ensemble 2 œufs entiers, 100 gr de sucre semoule, 100 gr de beurre ramolli, ajoutez 250 gr de farine. Continuez à bien travailler, puis ajoutez le jus de deux citrons et les zestes râpés des deux citrons. En dernier lieu mettez 1 petit paquet de levure Alsacienne. Formez des boules de pâte grosses comme une petite pomme, posez-les très espacées sur une plaque beurrée et farinée. Faites-les cuire à four moyen une demi-heure environ jusqu'à ce que les gâteaux aient bien doré. Faites refroidir dans un plat. Ces gâteaux se gardent plusieurs jours.

# Parlons en AMIES

## LETTRE à SYLVIE

Chère Sylvie,

De votre réponse dépend un peu ma vie, ou, du moins, mon bonheur. J'ai pourtant l'âge de me décider toute seule, vingt-cinq ans, mais il y a des cas où l'on éprouve le besoin de se sentir guidée par une main amie, par une expérience plus grande.

Je suis fiancée depuis dix ans à un garçon que j'adore. Je suis vendeuse dans une boutique assez élégante, mais, hélas ! ça ne remplit pas notre bourse, et si nous n'avons pas encore pu nous marier, c'est parce que ni mon fiancé ni moi n'avons assez d'argent pour trouver un logement.

Mes parents, qui sont installés assez confortablement, ont bien proposé de nous céder une chambre, mais cela nous semble plein de périls pour notre bonne entente future. Bref, nous avons refusé, nous préférons attendre.

Ainsi, nous nous voyons le dimanche et parfois en semaine (mais rarement, car nous habitons dans des quartiers de Paris très éloignés l'un de l'autre). Ce n'est pas idéal, mais tant de fiancés sont logés à la même enseigne !

Je prendrais les choses avec philosophie (car je suis de caractère optimiste) si Robert ne s'était avisé, depuis quelque temps, de devenir ostensiblement jaloux. Il est jaloux des gens que je vois dans mon métier, d'amis qui viennent chez mes parents, au regard que me jette un passant. J'ai d'abord prié cela en plaisanterie, mais ces scènes à propos de tout (et, en réalité de rien) me sont maintenant devenues insupportables.

Je ne fais rien de mal ; je mène une vie assez pleine, assez difficile pour avoir le droit de rire et de plaisanter lorsque l'occasion s'en présente. L'amour, ce n'est pas une cage où l'on n'a plus la permission de chanter. J'ai assez montré à Robert, en attendant si longtemps, qu'il était le seul qui comptait pour moi.

Le plus injuste, dans cette affaire, c'est que c'est moi qui aurais l'occasion, la vraie, d'être jalouse. Robert est fonctionnaire, et, avant de me connaître, il a été fiancé avec une collègue de bureau. Cette jeune fille n'était pas sérieuse du tout ; Robert l'a quittée définitivement, mais il en a eu, je l'ai su, beaucoup de chagrin. Elle est mariée, maintenant, mais il la reçoit souvent, puisqu'ils travaillent ensemble. Or, j'ai fait, moi, confiance à Robert : je n'ai pas pensé une minute qu'il me mentait ou qu'il pensait encore à cette femme.

Je vous ai tout dit, chère Sylvie. Vous voyez que l'amour, pour moi, c'est avant tout la confiance, la loyauté pleine, entière, sans arrière-pensée. Si je dois, toute ma vie, supporter des soupçons, des scènes, des querelles sans rime ni raison, je préférerais...

Mais non, Sylvie, ne me dites pas cela, ne me dites pas de rompre ; j'aime trop Robert, il doit y avoir moyen de le changer...

LILIANE.

Chère Liliane,

Mais non, je ne vais pas vous dire de rompre. Le mot vous effraie, la chose plus encore ; rassurez-vous, il n'en est pas question.

Je suis comme vous : la jalousie, le « monstre aux yeux verts », c'est, en amour, un des plus dangereux écueils. Être soupçonné sans motif, sans cesse épié, voir les projets les plus innocents interprétés comme avec une sorte de malveillance chronique, ne point pouvoir donner à celui qu'on aime des preuves d'amour qu'il juge certaines, être privée de liberté et peu à peu de toute joie, c'est se vouer à une existence odieuse. Et vous m'apparaissez si franche, si joyeuse, si sympathique, que je ne voudrais pas pour vous, chère Liliane, de ce bonheur empoisonné.

Alors, rompre, dites-vous ? Encore une fois, non, pourquoi rompre ? Je vous mets en garde : n'épousez pas un jaloux.

Mais Robert est-il un vrai jaloux ? Rappelez-vous, Liliane ! Il n'était pas ainsi au début de vos fiançailles. Il venait pourtant de subir une expérience amère, sa confiance avait été trahie. Mais il vous aimait comme vous êtes, avec votre joie de vivre. Pourquoi, aujourd'hui, votre gaieté lui est-elle devenue douloureuse ? Pourquoi se méfie-t-il de vous ?

Vous mettrez, qu'il vous met en contact avec tant de gens ? Votre innocence souffrirait-elle ? Je ne crois pas. Bien plutôt ces longues fiançailles que vous acceptez avec sérénité, une « philosophie » qui sont en droit de le rendre songeur.

Et vous aimez Robert, et il faut vous poser honnêtement la question, il faut tout faire pour que cette vie incomplète dont il souffre si profondément change le plus vite possible. Vous attendez avec une sagesse admirable un peu de chance qui manque à la plupart des jeunes couples : un toit s'offre à vous. C'est celui de vos parents, et il est vrai que ce n'est pas la meilleure solution. Tant pis ! Vous paraissez si bien prévenues l'un et l'autre contre le danger des querelles, des mésententes familiales, que vous saurez peut-être l'éviter.

Ce que Robert sent confusément, ce qu'il exprime à travers sa jalousie sans motif, c'est le désir d'un bonheur stable. L'amour n'est pas longtemps un jeu de rendez-vous, ce jeu-là devient cruel à la longue ; de rendez-vous, ce jeu-là devient l'expérience. Il n'est vous êtes en train d'en faire l'expérience. Il n'est pas question de rompre, comme vous le craigniez, ni de changer Robert. Je suis certaine que ce fiancé qui devient si sombre ferait bientôt le plus charmant des maris.

SYLVIE.

## COURRIER SOCIAL ET JURIDIQUE

### QUESTION DE Mme L. M., DE LA COURNEUVE.

Que doit-on faire lorsque la caisse de Sécurité sociale vous informe que vous ne pouvez plus bénéficier de l'assurance maladie ?

### REPONSE.

Si votre caisse primaire n'a pas demandé à la Caisse régionale de vous faire bénéficier de l'assurance invalidité, faites-en la demande par lettre recommandée (soit à la Caisse primaire, soit à la Caisse régionale) dans un délai de douze mois suivant la fin de la période maladie ou longue maladie, afin de sauvegarder vos droits.

### QUESTION DE Mme R. B., DE PARIS.

Est-il vrai que les étudiants qui poursuivent leurs études, s'ils ne sont pas déjà assurés sociaux ou

ayant droit d'assuré social, peuvent bénéficier du régime spécial des étudiants ?

### REPONSE.

Pour bénéficier du régime spécial, les étudiants doivent être âgés de moins de vingt-six ans (cet âge limite est reculé d'un temps égal à celui passé sous les drapeaux ou du temps pendant lequel ils n'ont pu poursuivre leurs études (résistance, service du travail obligatoire, prisonnier)).

Ils doivent être élèves d'un établissement figurant à la liste fixée par arrêtés du ministre du Travail.

Cette liste peut être consultée à la Caisse de Sécurité sociale. Si ces conditions sont remplies, l'établissement où ils sont inscrits leur fera affilier à la Caisse primaire de Sécurité sociale.

Ils doivent verser une cotisation forfaitaire d'un montant annuel de 1.000 francs, qui sera recourcée en même temps que les sommes dues pour frais d'études.

En dehors de quelques cas particuliers, qui sont appréciés par une commission, seuls les boursiers sont exonérés de cette cotisation.

### A Mme C., DU LOIRET.

Donnez-nous votre adresse, afin que nous puissions vous renseigner directement.

### A Renée Chaze.

Je vous ferai parvenir des plantes pour votre comité. Elles ont des racines et reprendront bien.

### A Nous Six.

J'échangerais volontiers des plantes avec vous.

### A Passionnée des plantes.

Il ne faut plus arroser des plantes grasses en cette saison, cela les fait pourrir. Lorsque le temps est très doux, on peut les sortir un moment, mais attention au « coup de froid » : c'est si fragile ! On ne peut plus faire de boutures actuellement, elles ne reprendraient pas, il faut attendre le mois de mars. Donnez-moi votre adresse, et je vous enverrai des conseils plus détaillés.

### LORRAINE, CAMPAGNARDE DANS L'YONNE.

Merci à « Femmes Françaises » de m'avoir trouvé des correspondantes. La maman de quatre enfants et l'amie de Chambéry qui m'ont envoyé des livres voudraient-elles me donner leur adresse ?

### ACACIA.

### A Vers la Vie.

Toutes mes félicitations pour votre pseudo. Je puis vous envoyer des livres, dites-moi ce que vous aimez et donnez-moi votre adresse. Ayez confiance dans l'avenir et recevez la sympathie d'une amie U.F.P.

### V. R.

Ma situation vient d'être brutalement bouleversée : les médecins me conseillent de changer de métier en raison de mon état de santé. Or, je suis cultivateur et déjà assez âgé. Je ne désespère pas, cependant, mais je désirerais m'instruire en vue d'un métier différent. Peut-être le mari d'une des correspondantes de la Ronde a-t-il déjà trouvé dans ce cas et pourrais-je profiter de son expérience ? En particulier, pourrais-je m'agripper vers une organisation de confiance qui s'occuperait d'enseignement par correspondance ? Merci d'avance.

### M. L.

### Aux rédactrices de mode.

J'entre dans la Ronde pour savoir si d'autres mamans, comme moi, seraient contentes de trouver dans notre journal des idées de travestissements, courant février-mars, travestis joyeux et jolis, et non pas les cow-boys qui traînent dans les autres journaux. Qu'en pensez-vous ?

### MAMAN INSTITUTRICE.

## LE MARIAGE



## AMIES LECTRICES... AMIES DIFFUSEUSES...

Vous trouverez tous ces renseignements et tous ceux concernant vos droits à la Sécurité Sociale, aux Allocations Familiales, aux Assurances Vieillesse, etc., dans le GUIDE SOCIAL présenté par la COMMISSION SOCIALE DE L'UNION DES FEMMES FRANÇAISES, au prix de 250 Fr. C.C.P. 4212-94 PARIS.

Je voudrais, chères amies de la Ronde, trouver parmi vous une correspondante qui ait le même âge, les mêmes conditions de vie que moi et... qui soit du Midi (comme moi). Est-ce possible ? Je suis mariée, mon mari est ouvrier, et nous avons cinq enfants. Qui me répondra ?

### LYLY, DE LA DROME.

Notre grande Ronde me permettra-t-elle de résoudre mon petit problème ? Je désirerais apprendre très rapidement le métier de coiffeuse : l'une de vous m'indiquerait-elle un centre d'apprentissage à méthode accélérée et proche du 11<sup>e</sup> arrondissement (ou plus éloigné si les cours sont gratuits) ? Avec mes remerciements et ma sympathie à toutes.

### PARISIENNE.

### A Bruyère.

Je vous demande si vous pouvez me donner des renseignements concernant les machines à tricoter.

Je suis déjà en possession d'une machine « Tricomatic » familiale, qui est très bien pour son usage, mais pas suffisamment rapide. Avant de me procurer une machine « artisanale », je voudrais savoir : 1<sup>o</sup> Quelle machine vous possédez les avantages et les résultats obtenus ;

2<sup>o</sup> Si les tricots confectionnés avec une machine artisanale peuvent être défaits ;

3<sup>o</sup> Quels sont les points que l'on peut composer ?

4<sup>o</sup> Peut-on employer toutes les grosseurs de laine ?

5<sup>o</sup> Pouvez-vous me conseiller une marque ?

Merci d'avance. Merci aussi à notre grande merveilleuse, qui permet de développer l'amitié et l'entraide entre les lectrices.

### CHAUMIERE ET BUISSON.

Qui pourrait me dire comment conserver un cyclamen et une azalée d'une année à l'autre ?

### PASSIONNÉE DES PLANTES.

A toutes nos Amies. Nombreuses sont, parmi vous, celles qui, répondant généreusement à l'appel d'amies malades, vous recommandent pour elles, mais nous vous prions de nous envoyer des livres au Journal. Sur votre demande, et avec son acquiescement, nous vous transmettrons le nom et l'adresse de l'amie qui a lancé l'appel, et vous pourrez ainsi correspondre directement avec elle.

### SYLVIE.

# SUR LE MARCHÉ

## Pull rouge "Cardinal"

**FOURNITURES** : 360 g laine, aig. 2 1/2, 3 boutons, ruban gros-grain.

**POINT I** : Nombre de mailles impair : 2 m. end., 2 m. env. Commencer toujours l'aig. par 2 m. end., le dessin se contrarie de lui-même.

**POINT II** : Jersey endroit.

**DOS** : Monter 145 m. et tricoter comme suit : 2 1/2 cm au point I (ourlet) ; augmenter 24 m. sur l'aig. suivante, puis 36 cm au point II, en augmentant 30 fois 1 m. sur les coutures jusqu'au biais raglan : rabattre, de chaque côté, 25 m. en une fois, puis 60 fois 1 m. au début de chaque aig., les 59 m. du milieu en une fois.

**DEVANT** : Pareil au dos, mais, pour la fente, partager au milieu à 38 1/2 cm du montage.

**MANCHE** : Monter 64 m. sur un jeu d'aig. et tricoter comme suit : 8 cm au point I (côtes en rond),

puis partager pour la couture et, en même temps, augmenter 20 m. réparties sur une aig. Continuer 46 cm au point II, en augmentant 40 fois 1 m. sur les coutures jusqu'au biais raglan : continuer d'abord 5 cm tout droit, puis lâcher 60 fois 1 m. au début de chaque aig. et, en même temps, tricoter toutes les 2 aig., au milieu de la manche, 34 fois 2x2 m. ens. avec 2 m. end. d'intervalle.

**PATTES DE FENTE AVEC COL** : Monter 40 m. pour la sous-patte. Tricoter 23 cm au point II puis lâcher 20 m. (ourlet) et placer les 20 m. restantes sur une aig. auxiliaire. Sus-patte : Monter 3 m. et tricoter au point II, en ajoutant 2 m. chaque fois que l'on tourne, jusqu'à 20 m. Tricoter une même pointe sur une aig. auxiliaire, puis assembler toutes les m. et continuer 24 cm en faisant 3 boutonnières doubles, la première à environ 8 cm du montage et les suivantes à 7 cm d'intervalle. Lâcher 20 m. (ourlet) ; ajouter 70 m. aux m. restantes (col) ; ajouter les 20 m. de la première aig. auxiliaire (sous-patte) ; tricoter encore 11 cm au point II et rabattre.

**FINITION** : Fermer toutes les coutures ; coudre les pattes de fente rabattues aux bords de fente ; plier le col par la moitié vers l'extérieur ; poser un ruban gros-grain et fixer le col à points cachés. Border les boutonnières doubles et repasser les parties jersey.



**Tricomatic**  
MACHINES A TRICOTER FAMILIALES

**MACHINES A TRICOTER FAMILIALES**

réalisent le véritable point mousse aussi bien qu'à la main

**25.000 francs**

Vente et démonstration

chez tous nos agents départementaux  
Siège à Troyes, 15, rue de l'Union  
Bureaux de Paris, 6, rue Monsigny, 2°

## TRICOT MAIN... A LA MACHINE

**T**OUTES les femmes savent tricoter si elles ne savent pas toutes coudre. Elles habitent leur famille avec du tricot. Le tricot fait à la main a en outre l'avantage de se détricoter et il fait ainsi double ou triple usage. Mais les heures de veillée, le temps de trajet par le train, le métro, l'autobus, toutes ces minutes précieuses accumulées pour ajouter les mailles aux mailles pourraient être des moments consacrés au repos, à la lecture, à la distraction, si ce n'était le soul constant d'économie. Depuis peu d'années, des machines à tricoter à la main sont vendues dans le commerce, et il n'est pas de femmes, de mères de famille, qu'elles n'intéressent. Les stands de démonstration sont très entourés et nombreuses sont les visiteuses qui soupirent : « Voilà ce qu'il me faudrait, mais je n'en ai pas les moyens. » Le seul défaut de ces machines étant leur prix encore très élevé.

**QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA MACHINE A TRICOTER ?**

**LA RAPIDITE** : 130 ou 180 aiguilles tricotent plus vite que 2 aiguilles manées par une tricoteuse, même très expérimentée.

S'il faut à celle-ci 4 ou 5 heures pour tricoter une pelote de laine à la main, elle mettra une demi-heure ou trois quarts d'heure (selon son habitude) à la tricoter à la machine.

**LA POSSIBILITE D'UTILISER N'IMPORTE QUELLE LAINE** : Alors que les machines industrielles à tricoter doivent utiliser une laine spéciale pour machine, les appareils à tricoter main utilisent n'importe quelle laine, de même que le coton, l'angora, le soie, le cachemire, le nylon, etc. Le tricot à la

main se fait à la machine, on peut régler la machine suivant la matière utilisée.

**L'ASPECT DU TRICOT MAIN** : La plupart des machines exécutent tous les points réalisables à la main. Les dessins sont possibles avec des laines de couleurs différentes.

**UN TRAVAIL REGULIER**, qui ne peut être obtenu à la main.

**LA POSSIBILITE DE DETRICOTER** : comme si le tricot était tricoté à la main.

**AUGMENTATIONS, DIMINUTIONS** se font à la machine. Vous guidez votre ouvrage comme si vous le faisiez avec deux aiguilles. Les boutonnières se font en tricotent.

**VOUS POUVEZ REALISER N'IMPORTE QUEL TRICOT** : layettes, liseuses, aux points ajourés, vêtements de sport, chaussettes, etc.

### QUELQUES TYPES DE MACHINES

**E**LLES sont en métal ou en métal et matière plastique ou en matière plastique.

Le nombre d'aiguilles est variable de 130 à 201, soit une largeur de tricot qui varie environ entre 65 cm et 95 cm, suivant le serrage de la maille.

Elles comportent une rangée ou une double rangée d'aiguilles ; dans le premier cas, vous obtenez une fausse côte, dans le second la côte élastique comme le tricot main.

**TRICOVITE** : le plus léger, 1 kg 900, 170 mailles. L'appareil à tricoter familial : 12.250 fr.

116.500 fr. avec un coffret portatif.

TRICOMATIC 165 mailles (lar-

geur de tricot, 65 cm), légère (3 kg 500), facilement transportable. Elle fait tous les points fantaisie. Prix : 25.000 fr. Elle comporte des accessoires complémentaires qui facilitent le travail, et fournit des patrons.

**VITELUX** : 152 aiguilles inoxydables (comporte un guide-aiguilles, un guide-fil et un tendeur de laine automatique. 39.900 fr.

**PINGOUIN** (matière plastique) : à double rangs d'aiguilles (160 aiguilles), permet d'alterner automatiquement des mailles endroit et des mailles envers les unes au-dessus des autres. 49.500 fr.

**PHILDAR** (Suisse) : 161 aiguilles (double rang). Un système spécial supprime les poids qui tendent habituellement le tricot. 25.500 fr. (avec compteur de rangs : 28.500 fr.).

**TRICOTFIX** (Suisse) : entièrement métallique, 160 mailles. Avec compteur de rangs, 38.500 fr.

**ERKA** : 160 aiguilles (80 cm de longueur de tricot), 2 rangs d'aiguilles. Tricote automatiquement les mailles à l'envers et à l'endroit. 36.500 fr.

**MULTICOTES** : 192 mailles, double rang d'aiguilles, ultra-rapide. Fait toutes les côtes automatiquement. 59.000 fr.

**PASSAF M 201** : tout acier, plus de 200 aiguilles (simple rang), ne comporte pas de poids. 32.000 fr.

### VOTRE CHOIX

**N**OUS vous avons donné les principales marques en vente actuellement. Votre choix dépend en premier lieu de vos possibilités (des facilités de paiement sont accordées). Vous ne

pourriez vous baser pour choisir, exclusivement, sur les brèves caractéristiques que nous vous donnons. Votre choix dépendra de l'usage que vous voulez faire de la machine. Une mère de famille qui veut en tirer profit, ou une personne qui veut en faire un objet d'intérêt à choisir une machine solide de long usage et perfectionnée, qui lui assure durée et vitesse.

Renseignez-vous avant de vous décider, et demandez à voir fonctionner la machine. **A LA FAIRE FONCTIONNER VOUS-MEME**. Il semble apparemment que le tricot se fasse seul. L'apprentissage demande de la patience et si, au début, vous allez lentement en suivant les conseils donnés par des personnes expérimentées, la pratique fera de vous une tricoteuse parfaite.

## TRICOVITE

Le nouvel appareil qui vous permet de tricoter AUTOMATIQUEMENT, comme à la main, laines et cotons, avec les avantages d'une machine portable garantie 5 ans.

Prix exceptionnels :  
Modèle bois et plastique  
12.250 fr.

Modèle métal et plastique  
16.500 fr.

La SUPERTRICOVITE  
(100 gr. de laine en 6 min.)  
49.500 fr.

Démonstration à domicile  
dans la Région parisienne

Renseign. c. env. timbre

TRICOVITE (Serv. P.)

123, bd Sébastopol, Paris (2<sup>e</sup>)

Tél. GEN. 09-92

Adr. dépos. prov. sur dem.

# COURRIER DE BEAUTÉ

par J. JOY, esthéticienne

## DEUX COQUETTES DE CHAN- CEAUX :

Coquette n° 1 a de légères poches sous les yeux et une peau excessivement sensible.

Coquette n° 2 a des taches de son en grande quantité, une peau très sensible également, a essayé une recette (eau oxygénée + jus de citron) que nous avions donnée dans un précédent numéro, et sa peau s'est couverte de plaques rouges.

Les poches sous les yeux sont généralement l'indice d'une mauvaise santé. Ne souffrant ni du foie ni de l'estomac, dites-vous, ces poches peuvent également provenir d'un mauvais état des reins (une analyse d'urine est à conseiller), ou d'une fatigue des yeux ou d'un manque de sommeil. Localement, nous pouvons vous conseiller de lotionner chaque jour, matin et soir, ces poches avec la solution suivante que vous pouvez faire préparer par votre pharmacien ou faire vous-même :

Eau distillée ..... 250 g  
Fleur de romarin ..... 20 g  
Fleur de camomille .... 20 g

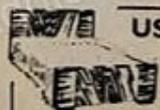
Laissez macérer pendant 8 jours, filtrez et ajoutez à ce moment 15 g d'eau de roses.

Le soir, mettez une bonne crème nourrissante sous les yeux en tapotant très très légèrement (ne jamais frotter). Gardez cette crème une demi-heure, mais jamais toute la nuit. Essuyez très doucement. Comme crème nourrissante, nous pouvons vous conseiller la crème Nutrix de chez Lancôme, ou de l'Huile d'Iris, de l'Académie Scientifique de Beauté. Mais ces simples soins ne vous donneront des résultats que si vous soignez vraiment la cause externe profonde.

Il est certain que les taches de rousseur apparaissent en général sur des peaux prédisposées, fines, sèches, fragiles. Tous les produits qui les atténuent risquent d'attaquer plus ou moins la peau afin de la faire pâlir.

Nous pouvons vous conseiller pour votre toilette de lotionner votre visage avec du lait d'amandes douces (s'achète chez le pharmacien), qui éclaircit l'épiderme et, étant très doux, ne peut provoquer de rougeurs. Il y a aussi le mélange suivant qui peut donner de bons résultats : Prenez du cresson, écrasez-le bien afin de pouvoir recueillir deux cuillerées à café de jus que vous diluez avec 1 cuillerée à café de miel pur ; étendre sur votre visage matin et soir, gardez une demi-heure, enlevez à l'eau tiède boratée. L'Académie Scientifique de Beauté, maison sérieuse avec des produits de qualité, a mis au point la crème et la lotion « anti-éphélides » (lotion petit modèle, 430 fr, crème, 400 fr.). Mais n'espérez pas la disparition totale de vos taches. Pour celles-ci, il n'y a vraiment qu'un remède, c'est le « peeling » (traitement se faisant dans les instituts de beauté à un prix assez élevé) qui, en un mois de traitement, enlève toutes les couches superficielles de l'épiderme et permet l'apparition d'une peau neuve. Encore n'est-il pas certain que les taches de rousseur ne renaissent pas au bout d'un certain temps, car elles dépendent de la nature de la peau et parfois de l'état de santé.

Les lectrices désirant une réponse rapide voudront bien mettre leur nom et adresse; nous leur répondrons directement. Par la voix du journal, le délai de parution est d'un mois.

 **USINE LIT IDÉAL**  
2, rue Sarrasin, LILLE  
1 LIT fer 125 2 panneaux  
1 SOMMIER  
1 MATELAS capitonné  
ET 1 TABLE DE CHEVET  
Francs gare de votre localité  
CATALOGUE GRATUIT **16.950** FR

# Menu de la Semaine



## DIMANCHE

Céleri rémoulade  
Lapin à la Royale  
Purée  
Scarole  
Brie  
Poires au chocolat.

## LUNDI

Saucisse plate  
Purée de pois cassés

Cresson en salade  
Brie  
Noix

## MARDI

Carottes crues rapées avec persil  
Macaroni sur canapé  
Port-Salut  
Pomme

## MERCREDI

Poireaux en salade  
Choux rouge farci  
Yaourt  
Orange

## JEUDI

Rôti de cheval  
Frites  
Mâche et betterave  
GALETTE DES ROIS

## VENDREDI

Morue comme dans le Nord  
Chicorée frisée  
avec croûtons alliés  
Confiture

## SAMEDI

Ris froid en salade  
avec cornichons et olives  
Endives au lard fumé  
Gruyère  
Mandarine

## LAPIN A LA ROYALE

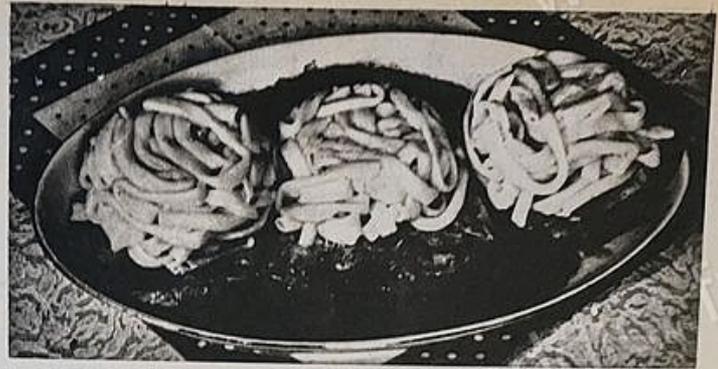
Faites rôtir au four le râble et les pattes de derrière d'un lapin que vous aurez bardé de lard et parsemé de matière grasse. Une fois le lapin bien doré, ajoutez un verre d'eau tiède, sel, poivre, arrosez souvent et laissez cuire doucement une bonne heure. Retirez le lapin, gardez-le au chaud. Dans la sauce, mettez 2 cuillères à soupe de farine, puis tournez bien en ajoutant doucement du bouillon (tête de lapin que vous aurez fait cuire dans un peu d'eau avec ail, oignon, thym, laurier, persil, sel, poivre), puis ajoutez 3 grosses cuillères à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à café de vinaigre. Vérifiez l'assaisonnement.

## POIRES AU CHOCOLAT

Prenez 2 poires par personne. Faites-les cuire dans un sirop composé de 150 gr de sucre semoule, (10 cuillères à soupe) dans un verre d'eau, ajoutez une gousse de vanille. Egouttez les poires, mettez-les dans un compotier. Faites fondre dans un petit verre d'eau 5 grosses barres de chocolat à cuire. Lorsque la pâte est lisse, délayez-la avec le sirop des poires. Versez cette sauce sur les poires et servez avec des biscuits à la cuiller.

## PUREE DE POIS CASSES

Faites tremper pendant 3 heures 1 livre de pois cassés dans de l'eau froide. Cuisez-les dans cette même eau, avec sel, poivre, ail, oignon, thym, laurier. Passez en purée épaisse. Liez la purée avec un jaune d'œuf. Ajoutez un morceau de matière grasse et une poignée de feuilles de cresson cru hachées très finement. Garnissez le plat avec les saucisses ou avec des œufs durs.



Macaroni sur canapé

## MACARONI SUR CANAPE

Mettez cuire le macaroni à l'eau bouillante salée pendant une demi-heure. Egouttez-les. Faites une bonne sauce blanche et ajoutez-y 100 gr de gruyère rapé. Mélangez le macaroni et la sauce en petits tas sur les beefsteacks préalablement cuits au beurre. Servez très chaud.

## CHOU ROUGE FARCI

Nettoyez un chou, faites-le blanchir pendant 15 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez-le, puis enlevez l'intérieur que vous garnirez d'une farce (pain trempé dans du lait, chair à saucisse ou boîte de pâté, oignon, ail, persil hachés très fins). Recouvrez la farce à l'aide de feuilles de chou, puis ficellez celui-ci. Mettez-le à cuire à feu très doux pendant 2 heures dans de la matière grasse. 1 oignon entier, 2 carottes coupées en rondelles, 4 pommes acides (fruit) coupées en morceaux, poivre, sel, thym, laurier. Mouillez avec 1/2 litre de bouillon. Une fois cuit, enlevez le chou, tenez-le au chaud et liez la sauce avec 2 cuillères à soupe de farine. Nappez le chou avec cette sauce.

## GALETTE DES ROIS

Mélangez 250 gr. de farine, 125 gr. de beurre fondu légèrement au bain-marie, une pincée de sel et un demi-verre d'eau additionnée du jus d'un demi-citron. Pétrissez rapidement du bout des doigts en une boule que vous laisserez reposer au chaud deux heures (couvrir la pâte avec une serviette farinée). Etendez au rouleau sur une table farinée et pitez en

trois, abaissez dans l'autre sens et repliez en trois. Laissez reposer une demi-heure et donnez encore deux tours avec le rouleau. Formez la galette bien ronde d'environ 2 cm d'épaisseur, dorez le dessus au jaune d'œuf, dessinez des quadrillages à l'aide d'un couteau et introduisez la révé. Faites cuire 25 minutes à four chaud.

## MORUE COMME DANS LE NORD

Prenez 1 kg de morue (pour quatre personnes) que vous ferez désaler pendant 24 heures en changeant l'eau quatre fois au moins. Coupez ensuite la morue en huit morceaux. Dans une cocotte, faites blondir deux échalottes hachées avec un gros morceau de matière grasse, mettez ensuite dessus une livre de pommes de terre coupées en grosses rondelles. Sur les pommes de terre, mettez les morceaux de morue plus 2 verres d'eau tiède dans lesquels vous aurez dilué 4 cuillères à soupe de purée de tomate. Couvrez et faites cuire à feu très doux une heure. Egouttez la morue, enlevez peau et arêtes, mettez-la dans un plat creux, entourez-la avec les pommes de terre. Nappez morue et légumes de la sauce, parsemez d'un hachis de persil.

## ENDIVES AU LARD FUME

Ne lavez pas les endives faites-les cuire très doucement une heure à l'étuvé, dans une cocotte contenant un gros morceau de matière grasse. Sortez les endives et enroulez chaque endive dans une fine tranche de lard fumé. Rangez-les dans un plat beurré allant au four. Couvrez avec une couche de purée de pommes de terre, nappez du jus de cuisson, saupoudrez avec 100 gr de fromage rapé, parsemez de noisettes de beurre, faites dorer à feu vif un quart d'heure.

## NOTRE BRODERIE

Pour les tout-petits : *L'ÉCUREUIL*



DANS un grand drap pas trop usagé, vous trouverez facilement de quoi faire un drap de dessus pour lit d'enfant. Vous y broderez cet agile petit écureuil dans des teintes vives qui raviront l'enfant, très attiré par des couleurs chatoyantes. Écureuil dans les tons roux au point de tige, les feuilles vertes et rouges au point de feston et lancé, les glands marron chaud au point passé empâtant.

LES POINTS DE FESTON, TIGE, LANCE VOIR LES NUMEROS 512-514-519.

# L A V I E E N B L E U

## CARDIGAN à empiècement rond

**FOURNITURES :** 450 gr laine 3 fils bleue, aiguilles n° 2 1/2.

**POINTS EMPLOYÉS :** Jersey, côtes doubles.

### EXECUTION

**DOS :** Monter 160 m., faire 8 cm 1/2 de côtes doubles, continuer en jersey. A 35 cm du bas, commencer à diminuer pour le raglan : 3 fois 3 m., 12 fois 2 m., 22 fois 1 m. tous les 2 rgs. A 48 cm, fermer en une fois les 52 m du cou.

**DEVANTS :** Monter 90 m., faire 8 cm 1/2 de côtes doubles, continuer en jersey. A 35 cm du bas, rabattre pour le raglan : 2 fois 4 m., 4 fois 3 m., 8 fois 2 m., 8 fois 1 m., 8 fois 2 m. A 47 cm du bas, rabattre pour le décolleté 5 fois 6 m. tous les 2 rgs.

**MANCHES :** Commencer par le bas; monter 68 m., faire 9 cm de côtes doubles, continuer en jersey en augmentant de chaque côté 1 m. tous les 1 cm jusqu'à ce que l'on ait 156 m. A 50 cm du bas, rabattre pour le raglan côté devant : 2 fois 4 m., 4 fois 3 m., 8 fois 2 m., 16 fois 1 m. Côté dos : 3 fois 3 m., 12 fois 2 m., 21 fois 1 m. Fermer en une fois les mailles restantes. Faire la 2<sup>e</sup> manche inverse.

**EMPIÈCEMENT ROND :** Monter 216 m., faire 5 cm de côtes 3 et 3, puis un rang en diminuant 1 m. env. au milieu; faire 3 cm en côtes 3 m. endr., 2 m. env.; puis un rang en prenant ensemble les 2 m. env. Faire 2 cm 1/2 en côtes 3 m. endr., 1 m. env. en prenant des aig. n° 1 1/2. Faire un rg env. sur endr. et 2 cm 1/2 de côtes simples et fermer.

Assembler les côtés, monter les manches, faire une pince de 9 cm sur 2 au milieu de la manche. Poser l'empiecement en arrondi.

**BANDE DEVANT :** Monter 225 m. en côtes doubles, faire 10 cm. Poser en double. Faire la deuxième bande inverse en réservant 8 boutonnières distantes de 8 cm.

★

## GRISERIE DE LA "VITESSE"

JEAN-PAUL, 10 ans

(Fin des explications des pages 10 et 11.)

Monter 4 fois 9 m. tous les deux rangs pour la couture de côtes. A 41 cm de haut. tot., faire des rayures en couleur selon l'explication : point n° 2. Continuer ensuite à tricoter au point n° 1 en gris en tricotant à l'endroit le premier rg gris (côté endroit). Lorsqu'on a fait les 19 m. d'augmentations indiquées du côté épaule, on a atteint une haut. tot. de 47 cm. Tricoter encore 5 cm tout droit (52 cm de haut. tot.) et faire l'autre côté en continuant et en vis-à-vis, c'est-à-dire qu'au lieu des augmentations on fera des diminutions.

**DEVANT DROIT :** Se commence par le milieu devant. Monter 69 m., travailler au point n° 1 et monter tout de suite à l'encolure 5 fois 1, 2, 2, 3, 4 m. ts les 4 rgs (85 m.). A partir de là, continuer avec le même nombre de mailles et les mêmes mesures que pour le dos en tricotant les rayures en couleur à 7 cm de haut. tot. Ces rayures doivent correspondre avec celles du dos.

**DEVANT GAUCHE :** Travailler en vis-à-vis du devant droit, c'est-à-dire commencer par le bas de la manche et faire des augmentations au lieu des diminutions.

**BORD DE L'ENCOLURE :** Reprendre 91 m. avec la laine verte au bord intérieur. Travailler au point n° 1 et rabattre 5 fois 1, 2, 3 m. des deux côtés et au début de chaque aiguille pour l'arrondi de l'encolure. Monter ensuite à la fin de chaque aiguille 3, 2, 5 fois 1 m. et rabattre. Replier ce bord et coudre ensemble les bords devant correspondants.

# Femmes Françaises

HEBDOMADAIRE PUBLIÉ PAR L'UNION  
DES FEMMES FRANÇAISES, 12 bis rue d'Astorg  
N° 525 - 25 DÉCEMBRE 1954 - PRIX : 40 F. - SUISSE : 0 f. 60



\* VARIATIONS  
\* AUTOUR D'UNE  
\* ROBE ROUGE

(VOIR PAGE 14)

# Parlons en AMIES

## LETTRE A SYLVIE

Chère Sylvie,

Je veux me confier à vous. Je me trouve devant une situation difficile. Autour de moi, pas d'amis pour me conseiller.

J'étais malheureuse chez moi. Ma mère est une grande nerveuse et rend la vie difficile à son entourage : ma grand-mère (très douce et très bonne, mais sans caractère pour résister à ma mère), mon beau-père (ma mère, veuve très jeune, s'est remariée, et je m'entends bien avec son mari qui me traite comme si j'étais sa fille) et moi. Au contact du caractère instable, cotéreau, capricieux de ma mère, je sentais que je devenais, moi aussi, un peu névrosée. Certains jours, je m'enfuyais sur ma bicyclette pour aller respirer un peu dans la campagne tant l'atmosphère de la maison m'oppressait. Parfois, j'aurais cru que ma mère me haïssait, moi, sa fille unique, elle contrariait tous mes projets, tous mes désirs. J'ai rencontré Francis, chez des amis communs. Nous étions plusieurs jeunes, nous nous sommes amusés à chanter en chœur des chansons montagnardes (j'habite une région de montagne et j'adore mon pays). J'ai une assez jolie voix, j'ai vu qu'il m'écouillait avec plaisir. Puis, il a cherché à me revoir. Il est venu à la maison, et quand il s'est rendu compte de la vie que me faisait mener ma mère, il m'a dit : « Il faut partir, vous ne pouvez rester dans cette atmosphère... »

Un soir, je suis arrivée chez mes amies en sanglotant après une scène particulièrement pénible. Francis était là, il était bouleversé. Il m'a rattaché à la maison et, sur la route, par un beau clair de lune d'hiver, sec et froid, il m'a demandé de l'épouser.

Quelques jours plus tard, j'ai répondu que j'acceptais. Ma mère était stupéfaite. Mais elle n'a pas fait d'opposition et nous nous sommes mariés voici presque un an. Nous vivons assez difficilement. Mon mari poursuit ses études d'espagnol et fait des cours dans une institution privée en attendant d'avoir terminé ses examens. Moi, j'ai trouvé une place de secrétaire à la demi-journée chez un avoué. Tout cela ne fait pas de gros revenus. Mais là n'est pas encore le pire. Voici ce qui se passe en moi : mon mari a 27 ans, mais il est beaucoup plus vieux que son âge. Par certains côtés, il me fait l'effet d'un homme vraiment sûr, pas mon mari, plutôt un père. Moi je suis jeune (20 ans), très exubérante, j'ai besoin de mouvement, de distractions, de la société d'autres jeunes. Malgré l'amour que mon mari me porte, sa douceur avec moi, je sens souvent chez lui une indulgence un peu railleuse qui me blesse et me donne même de la rancune vis-à-vis de lui.

Parmi nos amis, il y a un jeune homme de 25 ans très brillant, beau, gai. Je lui plais, il vient souvent à la maison (dans notre malheureuse petite chambre) et ses regards m'en disent beaucoup plus que ses paroles. Sylvie, il me plaît aussi. Par moments, je me dis que j'ai été folle de me marier si tôt, si vite, que ma vie, c'est avec Henri qu'elle devait se faire. Nous avons les mêmes goûts, la même gaieté.

Que faire ? Francis m'aime. Nous n'avons parlé de rien, mais il souffre, je le sens. Et quand je m'interroge, je sens que je lui suis attachée. Son affection, presque paternelle, m'est nécessaire. Je suis incertaine, irreflexive, son bon sens, son intelligence très aiguë et pénétrante me sont d'un grand secours. Je me rends compte de ma jeunesse, des erreurs que je commets souvent. Mais pourtant, je suis sûre que j'aime Henri. Deux fois j'ai failli partir, à la dernière minute je n'ai pas pu. C'est atroce. Aidez-moi à prendre un parti.

ANNETTE.

CHERE ANNETTE,

Chère Annette, je crois que vous vous jugez bien : vous êtes, en effet, un peu instable, impulsive. Mais vous êtes honnête et c'est beaucoup.

Vous avez, semble-t-il, pour Henri, un « coup du cœur » : il est beau, gai, aimable. En faut-il plus pour troubler une Annette de 20 ans ? Mais vous tenez à Francis, vous sentez combien il vous serait douloureux de vous séparer de lui, vous vous rendez compte de son amour profond pour vous. Comment pouvez-vous mettre sérieusement en balance ce flirt léger avec Henri et le sentiment qui vous attache à votre mari ?

Non, Annette, vous êtes une brave petite femme, soyez courageuse. Faites comprendre à trop séduisant Henri d'avoir à espacer ses visites. Rendez-en vous-même. Vous vous appréciez vite que la joie de plaisir, plus qu'un sentiment profond, vous a attirée vers Henri. Francis est peut-être trop sérieux. A vous de le rendre plus jeune. Pourquoi ne pas lui parler sincèrement de ce qui vous gêne parfois en lui ? Je suis persuadée que vous trouverez un terrain d'entente et le bonheur dû à une véritable union basée sur l'amitié et la confiance.

Bonne chance, Annette !

Sylvie

## COURRIER SOCIAL ET JURIDIQUE

A Mme M. V., DE MARSEILLE.

D'après l'article 167 du Code civil : « Lorsque le défunt ne laisse ni parents au degré successible, ni enfant naturel, les biens de sa succession appartiennent en pleine propriété au conjoint non divorcé qui lui survit et contre lequel n'existe pas de jugement de séparation de corps. »

Et, d'ailleurs, l'article 916 du Code civil précise : « A défaut d'ascendants et de descendants, les libéralités par acte entre vifs ou testamentaires pourront épuiser la totalité des biens. »

Dans ces conditions, et pour plus de sécurité au cas où il y aurait tout de même un parent auquel vous ne pensez pas, il serait peut-être plus prudent de faire un testament.

A Mme G. S., DE METZ.

Oui, une allocation est accordée aux mères de famille ayant élevé cinq enfants pendant au moins neuf ans (jusqu'à l'âge de 16 ans) si elles remplissent, d'autre part, les conditions suivantes :

Être française ou appartenir à un pays ayant passé un accord international.

Être conjointe ou veuve de salarié, ou divorcée, séparée abandonnée. Une veuve remariée peut prétendre à l'allocation à condition que le deuxième mari soit salarié.

QUESTION DE Mme L. B., DE BOURGES.

En quoi consiste et comment fonctionne le capital-décès ? Les enfants ou petits-enfants d'une assurée sociale ont-ils droit au capital décès de celle-ci ?

REPONSE :

En cas de décès de l'assuré social, l'assurance-décès garantit, sous certaines conditions, le paiement d'une indemnité aux personnes à sa charge ou aux ayants droit.

Cette indemnité appelée capital-décès permet à la famille et aux personnes à charge soudainement privées de l'aide de l'assuré, de faire face aux dépenses nécessitées par les obsèques et de trouver une aide pécuniaire à l'occasion d'une situation difficile.

Pour bénéficier du capital-décès, les demandeurs doivent justifier que le défunt :

— avait la qualité d'assuré au jour du décès ;

— et avait occupé un emploi salarié ou assimilé pendant au moins 60 heures au cours des trois mois précédents ;

— soit la date du décès s'il est subit ;

— soit la date de la première constatation médicale de la maladie ou de l'accident dont résulte le décès ;

— ou s'il était trouvé en état de chômage involontaire constaté pendant une durée équivalente.

Oui, les enfants et petits-enfants de l'assuré ont droit au capital-décès à condition, lorsqu'ils ne sont pas à charge, d'être légitimes ou légitimés et, lorsqu'ils sont à charge,

de l'être légitimes naturels reconnus ou non, adoptifs recueillis ou pupille de la nation dont l'assuré est tuteur.

QUESTION DE Mme L. M., DU CHER.

Mon père, âgé de 70 ans, touche l'allocation temporaire. Peut-il être exonéré de l'impôt foncier pour la maison qu'il habite ?

REPONSE :

Il faut, maintenant, pour être exonéré, être titulaire de la carte des économiquement faibles. Pour obtenir cette carte, il faut remplir les conditions suivantes : être âgé de 65 ans ou de 60 ans en cas d'invalidité au travail et ne pas disposer de ressources supérieures à 104.000 francs si cette personne vit seule, ou 138.000 francs si elle est mariée. Peuvent aussi l'obtenir les vieillards bénéficiaires d'une allocation d'assistance ainsi que les personnes infirmes ou incurables sans qu'il soit tenu compte d'un minimum d'âge également bénéficiaire d'une allocation d'assistance.

## L'ADOPTION ORDINAIRE

Elle assimile l'enfant adopté à un enfant légitime, sauf certaines limitations qui peuvent être partiellement ou totalement supprimées par la légitimation adoptive.

QUI PEUT ADOPTER ?

Toute personne, homme ou femme, française ou étrangère, mariée ou célibataire, parente ou non de l'adopté, à condition d'avoir plus de 40 ans, ou s'il s'agit d'époux qui adoptent conjointement, plus de 35 ans au moins pour l'un d'entre eux et plus de 10 ans de mariage. D'avoir 15 ans de plus que l'adopté, ou 10 ans si l'enfant est celui d'un époux (sauf dispense du président de la République). De n'avoir ni enfants ni descendants légitimes vivants (les enfants adoptés ou légitimés par adoption ne sont pas un obstacle). D'avoir le consentement de l'autre époux lorsqu'un seul des deux adopte.

NATIONALITE

Elle ne change pas, mais l'enfant étranger adopté par un Français peut demander la nationalité française avant 21 ans s'il est domicilié en France (adresser la demande au juge de paix qui transmettra au ministre de la Justice).

Vous trouverez tous ces renseignements dans Le Guide Social, présenté par la Commission Sociale de l'Union des Femmes Françaises, 12 bis, rue d'Astorg, Paris (8<sup>e</sup>), au prix de 250 francs l'exemplaire de 130 pages. C.C.F. 4212-94 Paris.

## RONDE DE L'AMITIÉ

A mes correspondantes.

Merci de m'avoir répondu avec tant d'empathie et de gentillesse. Notre Ronde est vraiment celle de l'amitié.

ACACIA.

A Scampollo.

Je vous remercie de votre admirable colla de plantes grasses qui comptait au moins vingt variétés et toutes aussi jolies. L'envoi que je vous ai fait était très médiocre à côté du vôtre. Gardons l'amour de notre jardin, mais aussi de notre journal « Femmes Françaises ». Vous qui êtes jeunes, faites un petit effort pour gagner quelques lectrices ! Moi j'avance doucement.

MEME MITCHOU.

Aux lectrices « Cordon-bleu ».

Pour un jour de fête, qui pourrait m'indiquer une bonne recette permettant de réussir un gâteau « moka » ?

NOUNOUCHIE.

A nos Savoyardes.

Mon mari désirerait se fixer dans votre région. Moi, je crains que l'hiver y soit trop rude pour les Parisiens que nous sommes et que nous ne puissions pas nous y habituer. Une lectrice de cette contrée me dira-t-elle en toute sincérité ce qu'elle en pense ? D'avance je l'en remercie.

M. G.

A Victoire.

C'est avec plaisir que je réponds à votre demande de correspondance car je serais heureuse d'avoir une amie U.F.F., amie de région différente de la mienne et qui m'exposerait ses difficultés et ses goûts. J'espère que nous nous comprendrons et je demande à Sylvie de vous transmettre ma première lettre.

BETTINA.

A Petit Espoir.

Il existe à Paris une école (la seule, je crois, qui soit reconnue par l'Etat) d'où l'on peut sortir en deux ans avec un diplôme de professeur de rythmique fort estimé : l'École « Simon-Stegel ». Je vous donne de plus amples détails par lettre personnelle que je prie les amies de la Ronde de vous communiquer.

Mme G. B.

J'habite à côté de la maison de George Sand, d'où mon nidou. La Ronde pourrait-elle me dire :

1° Si la dentelle du Puy est difficile et si je puis avoir la chance d'arriver à exécuter quelques modèles simples ?

2° Dans l'affirmative, où me procurer les matières et les accessoires nécessaires ainsi que les indications permettant l'exécution de ces modèles ?

Toute ma sympathie et ma reconnaissance au journal des « Femmes Françaises ».

BERRICHONNE DE NOHANT.

A Espérance tarnaïse.

Voulez-vous me donner votre adresse ? Je peux vous fournir tous les renseignements concernant les machines à tricoter. J'exerce le métier de tricoteuse (qui me plaît beaucoup) et j'ai fait l'achat d'une de ces machines.

Bien amicalement,

BRUYERE.

Je remercie de tout mon cœur les Amies de la Ronde qui, dans une promptitude et touchante solidarité, ont bien voulu me répondre et m'aider. Si j'arrive au but, je leur envoie une large part de réussite et ne l'oublierai pas.

UNE MAMAN ETUDIANTE.

Il y a quatre ans que je lis chaque semaine avec une grande sympathie notre beau journal. Je voudrais poser une question pratique aux Amies de la Ronde : comment conserver les kallas en hiver ? Merci d'avance aux Amies qui me répondront.

ARUCENA.

Ma belle-fille, nouvelle abonnée à « Femmes Françaises », désirait qu'une correspondante de notre Ronde réponde à deux questions ménagères :

1° Comment décaféiner le café ?

2° Pourquoi les brûleurs de gaz noircissent-ils le fond des casseroles ?

D'autres lectrices seront certainement intéressées par ces petits problèmes. Qui en donnera la solution ?

R. M.

A Jacqueline B.

La chanson que vous aimez, « Fleur de Blé noir », est de Théodore Botrel. Les paroles vous en ont été envoyées simultanément par deux amies de la Ronde, « une jeune Bretonne » et une lectrice « vieille Bretonne » et une lectrice de Nantes-la-Jolie, avec leurs amitiés.

SYLVIE.

# SOLEIL DE MONTAGNE



## Protection GANTS D'HIVER

**FOURNITURES** : 100 gr de laine, 2 aig. de 3 et 3 mm 1/2.

**POINTS EMPLOYES** : Pt de côtes 1 et 1 : 1 m. end., 1 m. env.

**Dessin** : 1<sup>er</sup> rg (end. du trav.) : \* 1 m. end., 1 jeté, glisser 1 m. à l'env., \* Rép. de \* à \* sur tout le rg; 2<sup>e</sup> rg (env. du trav.) : \* tric. ens. end. le jeté et la m. glissée du rg préc., 1 m. env., \* Rép. ces 2 rgs continuellement.

**ECHANTILLON** : 18 m = 7 cm de large.

### EXECUTION

Monter 45 m. Tric. 6 cm en côtes 1 et 1 avec les aig. de 3 mm puis cont. au pt avec les aig. de 3 mm 1/2. Marquer le dessin avec les aig. de 3 mm 1/2. Marquer la m. centrale. A 13 cm de haut. tric. les 15 prem. m., glisser les 7 m. suiv. sur une aig. aux. et les remplacer par 7 m. montées. Cont. droit jusqu'à 17 cm de haut. tot. Index : Glisser sur alors comme suit : Index : Glisser sur une aig. aux. la m. centrale et les 6 m. de chaque côté de cette m. centrale = 13. Monter de chaque côté de ces 13 m. 1 m. comme m. listière et tric. 7 cm au pt du dessin. Au rg suiv. tric. ens. endr., toujours 2 m., passer la laine dans le reste des m., serrer et coudre le doigt avec le même fil; Majeur : Remailler 1 m. sur la cout. de l'index et ajouter de chaque côté 6 m. du dessous de main et du côté sus de main = 13 m. Monter de chaque côté encore 1 m. comme m. listière = 15 m. Tric. 7 cm 1/2 au pt du dessin. Terminer comme l'index; Petit doigt : Remailler le majeur; Petit doigt : Remailler 1 m. sur la cout. de l'annulaire, ajouter de chaque côté 4 m., et monter de chaque côté 1 m. comme m. listière à l'aide de la version gratuite de Watermarkly. La version payante n'ajoute pas cette marque.

11 m. Tric. 6 cm au pt du dessin, terminer comme les autres doigts et fermer ens. les côtés. Pouce : Repr. les 7 m. en attente du pouce et monter de chaque côté 1 m. comme m. listière = 9 m. Tric. 6 cm au pt du dessin. Tric. ens. end., toujours 2 m., passer la laine dans le reste des m., serrer et arrêter. Remailler 7 m. sur la base pouce et ajouter de chaque côté 1 m. comme m. listière = 9 m. Tric. 6 cm au pt du dessin. Terminer comme la prem. partie. Coudre le pouce.

## Soileil de montagne PULL-OVER A COTES POUR DAME TAILLE 44

**FOURNITURES** : 12 pel. de laine 4 ns. col. blanc; 2 aig. de 2 mm; 2 aig. de 3 mm.

**POINTS EMPLOYES** : Pt de côtes 1 et 1 : \* 1 m. end., 1 m. env., \* Pt de côtes fantaisie : 1<sup>er</sup> rg (end. du trav.) : 2 m. lis., \* 1 m. env., garder la laine dev. le trav., 1 m. glissée en la prenant comme l'aig. en la ramenant à nouveau dev. le trav. pour former un jeté sur la m. glissée. Terminer par 2 m. lis.; 2<sup>e</sup> rg (env. du trav.) : 2 m. lis., \* tric. ens. à l'env. la m. glissée et le jeté du rg précédent, puis tric. à l'end. la m. env. du rg précédent, \* 2 m. lis. Répéter toujours ces 2 rgs.

**ECHANTILLON** : 13 m. = 5 cm - 25 rgs = 5 cm.

### EXECUTION

**DEVANT** : Sur les aig. de 2 mm, monter 124 m. et tric. au pt de côtes 1 et 1. A 10 cm de haut. tot., prendre les aig.

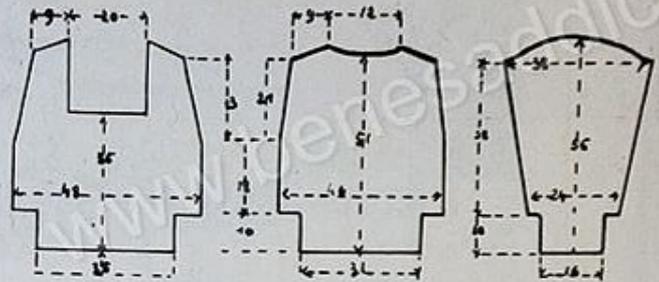
de 3 mm et tric. au pt de côtes fantaisie, droit. A 28 cm de haut. tot., rab. de chaque côté du trav., pour les emmanch., ta les 1 cm 1/2, 13 fois 1 m. Simultanément, à 35 cm de haut. tot., rab. les 50 m. du mil. du trav. et term. chaque côté séparément et en vis-à-vis. Tric. le bord encol. droit. A 51 cm de haut. tot., rab. pour les épaules, ta les 2 rgs, 6 fois 4 m.

**DOS** : Sur les aig. de 2 mm, monter 120 m. et tric. au pt de côtes 1 et 1. A 10 cm de haut. tot., prendre les aig. de 3 mm et tric. au pt de côtes fantaisies, droit. A 28 cm de haut. tot., rab. de chaque côté du trav., ta les 5 cm., 4 fois 1 m. A 49 cm de haut. tot., rab. de chaque côté du trav., pour les épaules, ta les 2 rgs, 4 fois 6 m. et simultanément, à 51 cm de haut. tot., rab. pour l'encol. ta les 44 m. du mil. et term. chaque côté

séparément et en vis-à-vis. Cont. à rab. côté encol., ta les 2 rgs, 3 m., 2 m.

**MANCHES** : Sur les aig. de 2 mm, monter 82 m. et tric. au pt de côtes 1 et 1. A 10 cm de haut. prendre les aig. de 3 mm et tric. au pt de côtes fantaisie en augm. de chaque côté du trav., ta les 2 cm, 18 fois 1 m. A 48 cm de haut. tot., rab. de chaque côté du trav., ta les 2 rgs, 3 m., 17 fois 2 m. et les dern. m. en 1 fois.

**MONTAGE** : Repasser sur l'env. du trav. à la pattemouille. Piquer les cout. des dessous de bras, des épaules et des manches. Monter les manches. Sur les aig. de 3 mm, remmailler les côtés de l'encol. devant et l'encol. dos et tric. 20 cm en côtes 1 et 1 et rab. Coudre les côtés de cette bande du col au mil. de l'encol. devant à pts glissés en faisant croiser le col devant et en mettant le côté droit sous le côté gauche.



# PROTECTION

# BONNE ANNÉE

## 1<sup>er</sup> MENU

Brioche surprise  
Timbales de crabe  
Canard rôti petits pois (notre photo)  
ou Canard à l'orange  
Laitue  
Fromages variés  
Gâteau de Nouvel An

## 2<sup>ème</sup> MENU

Mousse au jambon  
Coq au vin  
Purée  
Salade endives et noix  
Fromages variés  
Salade d'oranges à l'angélique (notre photo)

## 3<sup>ème</sup> MENU

Coquilles St-Jacques à la crème  
Le filet de porc aux pommes  
Endives roulées au jambon  
Fromages variés  
Ananas au vin blanc



## GATEAU DE NOUVEL AN

Pouettez une tasse de crème fraîche, ajoutez petit à petit 125 gr de sucre semoule, 3 cuillerées à soupe de farine, 50 gr de féculé, 2 cuillerées à soupe de levure alsacienne et 5 blancs d'œufs battus en neige très ferme. Versez dans un moule beurré et faites cuire à four modéré pendant 45 minutes. Démoulez, laissez refroidir et coupez en deux horizontalement. Tartinez de la crème suivante : 4 jaunes d'œufs battus en mousse avec 1 pincée de sel, 125 gr de sucre semoule, 3 cuillerées à soupe de cacao, 125 gr de beurre ramolli au bain-marie et 3 cuillerées à soupe de crème fraîche. Reformez le gâteau, glâchez-le au chocolat avec 3 bâtons de chocolat à cuire dans 2 cuillerées à soupe d'eau et 3 cuillerées à soupe de sucre cristallisé. Garnissez les côtés du gâteau avec le reste de la crème dont il est fourré.

## 2<sup>ème</sup> MENU

### MOUSSE AU JAMBON

Faites un béchamel épais avec du beurre, de la farine et un demi-litre de lait. Laissez refroidir un peu et, tiède, ajoutez 4 jaunes d'œufs et 5 tranches de jambon (250 gr environ) passés à la moulinette. Battez 4 blancs d'œufs en neige très ferme. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de purée de tomate pour avoir une belle couleur rose. Mélangez le tout, beurrez un moule, versez-y le mélange et mettez-le au four au bain-marie 45 minutes. Lorsque la mousse est cuite, démoulez-la, recouvrez-la d'une sauce normande : faites un roux blond, mouillez-le avec une demi-litre de vin blanc sec. Ajoutez, hors du feu, 2 jaunes d'œufs et 1 verre de crème fraîche. Battez bien, remettez à chauffer au bain-marie.

### COQ AU VIN

Mettez dans une cocotte sur le feu vif, du beurre, 125 gr de petits lardons, les morceaux de coq qui doivent bien dorer. Saupoudrez de farine, faites roussir, en tournant à la cuiller de bois, mouillez peu à peu avec 1 litre de bon vin rouge tiède. Faites dorer à part des petits oignons ainsi que 250 gr de champignons coupés en morceaux que vous adjoindrez au coq, ajoutez bouquet garni, ail, sel, poivre, laissez cuire 1 heure et demie. Dix minutes avant de servir, ajoutez le foie gras et, si cela est possible, 3 cuillerées à soupe de cognac. Ne laissez pas bouillir et liez avec 2 cuillerées à soupe de crème fraîche (facultatif).

### SALADE D'ORANGES

Pelez 6 oranges, enlevez les peaux, coupez en rondelles fines, enlevez les pépins, arrosez de kirsch (ou toute autre liqueur) et de sucre en poudre. Laissez macérer au froid quelques heures. Décorez avec de l'angélique (fruit confit) coupée en menus morceaux.

## 3<sup>ème</sup> MENU

### COQUILLES SAINT-JACQUES A LA CREME

Ouvrez les coquilles, prenez seulement la noix de chair et le corail, que vous laverez, égoutterez, ferez cuire dans un mélange de vin blanc sec et d'eau, sel, poivre. D'autre part, faites un roux beurré — farine — que vous mouillerez avec l'eau de cuisson ci-dessus et vous ajouterez 1 verre de crème fraîche, sel, poivre, en assez grande quantité. Nettoyez bien les coquilles. Dans chacune, mettez des fragments de chair et de corail et nappez le tout de sauce, parsemez chaque coquille d'un peu de fromage râpé et faites dorer à four très vif.

### FILET DE PORC AUX POMMES

Prenez un filet de porc, entourez-le avec des pommes de reinettes entières épluchées dont vous aurez enlevé l'axe et les pépins. Faites cuire les pommes se touchent les unes les autres. Faites cuire à la cocotte ou au four selon le goût. Les fruits cuits dans le jus du porc sont une garniture de choix.

### ENDIVES ROULEES AU JAMBON

Ne lavez pas les endives, vous les rendriez amères. Essayez-les. Posez-les bien serrées dans le beurre chaud de la cocotte, sel, poivre, le jus d'un citron, 1 ou 2 morceaux de sucre, recouvrez d'un papier blanc beurré, couvrez la cocotte. Faites cuire à feu très doux pendant une demi-heure, enlevez-les du feu, laissez-les refroidir, roulez chaque endive dans une tranche de jambon, dir, roulez-les dans un plat allant au four et nappez-les roulez-les dans un plat allant au four et nappez-les de sauce Mornay (sauce béchamel plus 150 gr de fromage râpé). Faites dorer au four une demi-heure.

### ANANAS AU VIN BLANC

Faites bouillir un demi-litre de vin blanc sucré avec le jus d'une boîte d'ananas, un peu de cannelle et de sucre. Ajoutez-y, hors du feu, 3 jaunes d'œufs. Laissez épaissir. Mettez les tranches d'ananas dans un plat, nappez-les de la crème chaude et laissez refroidir. Servez avec une garniture de crème fouettée sucrée.

## 1<sup>er</sup> MENU

### BRIOCHE - SURPRISE

Prenez une petite brioche par personne, enlevez le chapeau, creusez en enlevant un peu de l'intérieur et garnissez avec le « foie gras maison » dont la recette est parue dans notre précédent numéro, page 17 ou avec le contenu d'une boîte de mousse de foie achetée dans le commerce. Mettez au four dix minutes. Servez chaud.

### TIMBALES DE CRABES

Versez le contenu d'une boîte de crabe (ou si vous pouvez langoustes ou homard) dans une passoire que vous plonger pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez, coupez en petits morceaux et arrosez-les avec un verre de vin blanc sec. D'autre part, faites un roux blanc avec une grosse noix de beurre, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 demi-litre de

lait, ajoutez-y 3 cuillerées à soupe de purée de tomate, sel, poivre, et 200 gr de champignons coupés en morceaux et passés préalablement au beurre. Tournez la sauce jusqu'à ébullition, puis couvrez et laissez cuire doucement pendant 20 minutes. Ajoutez les morceaux de crabe puis, hors du feu, 2 jaunes d'œufs. Servez dans des coquilles, des timbales ou dans des croûtes de bouchées (que l'on achète toutes faites chez le pâtissier).

### CANARD A L'ORANGE

Dans une cocotte, mettez une grosse noix de beurre et mettez-y le canard pour le faire dorer de tous les côtés. Salez, poivrez. Ajoutez 2 verres de vin blanc sec. Laissez cuire doucement 1 heure et demie. Sortir le canard et passez la sauce, ajoutez-y le jus de 3 oranges et leurs zestes hachés en lamelles très fines et blanchies à l'eau bouillante 3 minutes. Décorez le tour du plat et le canard avec des rondelles d'oranges. Versez alors une partie de la sauce sur le canard après l'avoir fait doucement frémir 5 minutes. Servez le reste de la sauce dans une saucière chaude.



## Où naissent ces poupées ?

*Vous admirez ces gracieuses poupées : elles sont nées du dévouement, de l'ingéniosité, du goût de nos amies du Comité U.F.F. d'Ivry ; voici leur belle histoire :*

### DEPUIS LA LIBERATION, DES POUPEES NAISSENT A IVRY.

Les premières avaient un masque de carton-pâte et un corps de chiffons, les secondes une tête entière de carton et un corps de chiffons. Celles-ci sont de gracieuses poupées tout en celluloid, roses, bouclées, élégantes.

### LEUR PAYS D'ORIGINE.

Qu'elles soient Bretonnes, Alsaciennes, Basques, Nicoises, Hongroises, elles viennent toutes semblables (30 cm) et toutes nues, bien emballées, d'Oyonnax, la capitale du celluloid et de la matière plastique. Ivry les a achetées (pour commencer) par 20 (330 francs pièce).

### COMMENT ELLES SONT HABILLEES.

Nos amies (selon le traité) ont aidé de leur

font leurs « fonds de tiroir », il n'est pas de petit bout de chiffon qui n'ait son emploi. Au foyer U.F.F., un immense carton contient des trésors où l'on « pioche ». Ici un foulard fait un fichu d'Arlésienne, quelques paillettes décorent un boléro minuscule. Beaucoup de femmes emportent chez elles leur « fille toute nue », et celles-ci reviennent comme vous les voyez ici.

### DES POUPEES QUI RAPPORTENT.

Pour financer le V<sup>e</sup> Congrès de l'Union des Femmes Françaises, les femmes ont émis des billets de tombola. Les poupées étaient les lots les plus enviés. La Bretonne était « le clou ». Une présentation des poupées a été faite par le Comité U.F.F. d'Ivry.

« Heures Claires » dans les H.L.M. d'Ivry. 20.000 francs de billets ont été vendus.

### UNE BONNE IDEE POUR NOEL.

Les poupées connaissent un légitime succès. Une nouvelle et importante commande est envisagée pour Noël par le Comité d'Ivry. Quel plus charmant cadeau faire à une petite fille ? (Et je connais bien des grandes personnes qui en seraient ravies). Cette bonne idée fera sûrement son chemin. Nos amies d'Ivry sont à la disposition de tous les comités U.F.F. et de toutes les lectrices pour leur donner les renseignements pratiques (achat des poupées, façonnements des costumes, moyen d'en tirer un bénéfice). Ecrivez au Comité d'Ivry, 24, rue Jeanne-Hachette, Ivry (Seine). (Ajouter 30 f en timbres pour frais.)

La version gratuite de Watermarkly. La version payante n'ajoute pas cette marque.

# 1 TRICOT : 3 IDÉES

IDÉE N° 1



IDÉE N° 2



**DOS EN POINTE, COMME LE DEVANT :**  
 Vous pouvez faire le dos exactement comme le devant, ce qui donne un décolleté en pointe dans le dos.

**FOURNITURES :**  
 3 pelotes de laine très fine, 1 paire d'aig. n° 2, 1 crochet moyen.

**ECHANTILLON :**  
 24 mailles et 32 rgs donnent 5 cm.

**POINTS EMPLOYÉS :** Fantaisie (sur un multiple de 4 + 2 m.) : 1<sup>er</sup> rg : 2 m. end. \* 2 m. glissées, ramener la laine dans le dos des m. glissées, 2 m. end. Rep. de \*.

2<sup>e</sup> rg : Envers.

**EXECUTION :** Dos : Monter 196 m. ; tricoter au point fantaisie en diminuant 1 m. de chaque côté, tous les 10 rgs, 6 fois (174 m.). Tricoter droit jusqu'à ce que l'ouvrage mesure 8 cm., puis augmenter 1 m. de chaque côté tous les 1 cm, 13 fois (200 m.). Tricoter droit jusqu'à 24 cm du bas.

Rgs suivants : Tricoter sur les 75 premières m. Attacher une autre pelote de laine ; rabattre les 50 m. suivantes ; tricoter jusqu'au bout. Travailler des deux côtés à la fois ; continuer à augmenter de chaque côté tous les 7 rgs, 3 fois encore et en même temps, sur les bords int., rab. 6 m. jusqu'à ce que toutes les m. soient rabattues.

Devant : Tricoter comme le dos, jusqu'à 8 cm, puis augmenter 1 m. de chaque côté, tous les 5 rgs, 21 fois (216 m.). Tricoter droit jusqu'à 28 cm.

Emmanchures : Diminuer 1 m. de chaque côté, tous les 2 rgs, 8 fois.

Encolure : Tricoter sur 100 m. Attacher une autre pelote ; tricoter jusqu'au bout du rg. Continuer sur les 2 côtés en même temps en diminuant, côté emmanchure, tous les 2 rgs, 50 fois et, en même temps, diminuer 1 m. côté encolure, tous les 12 rgs, 12 fois (38 m.). Tricoter droit jusqu'à ce que l'emmanchure ait 28 cm 1/2.

Rabattre ensemble les m. de chaque côté en prenant chaque fois 1 m. de droite et 1 m. de gauche.

**ASSEMBLAGE :** Repasser à la pattemouille. Faire les coutures des côtés. Faire 1 rg de m. simples au crochet sur le bas, 2 rgs, sur les bords dos et devant.

**DOS PLEIN :**  
 Commencer exactement comme l'explication. En arrivant à 28 cm du bas, former les emmanchures en diminuant 1 m. de chaque côté, tous les 2 rgs, 8 fois. Former les épaules en rabattant 65 m. en 3 fois, de chaque côté. Rabattre les \* m. restantes en une fois. \*

IDÉE N° 3



## DES MORCEAUX LES MOINS CHERS AUX METS SAVOUREUX



Les bouillis ou pot-au-feu mijotés doucement.

Vous pouvez choisir, pour un excellent pot-au-feu (plate-côte ou milieu de poitrine) : pour un pot-au-feu un peu gras (gros bout de poitrine) ; pour un bon bouillon, mais viande assez sèche (macreuse, griffe, culotte, pointe de tranche) ; pour faire un pot-au-feu très bon marché (joue, queue, flanchet, tendon).

### UN TRUC DE CORDON BLEU

Vous savez que le bouillon n'est excellent que lorsque la viande a été mise à l'eau froide, mais que la viande n'est savoureuse que lorsqu'elle a été plongée en eau bouillante. Si vous le pouvez, prenez deux morceaux de viande que vous mettrez l'un à l'eau froide, l'autre à l'eau bouillante. Celui mis à l'eau bouillante sera servi chaud, avec les légumes. Celui qui a été mis à l'eau froide servira le lendemain pour un hachis Parmentier.

### Les carbonnades.

Faites dorer des rondelles d'oignons dans de la matière grasse, avec 200 gr de lard gras coupé en lardons. Mettez la viande (culotte, collier ou gîte) coupée en morceaux. Vous laisserez dorer, puis vous recouvrirez avec 1/2 litre

de bière ; ajoutez un bouquet garni. Faites mijoter deux heures et demie. Servir avec des pommes de terre vapeur.

### Bœuf casserole.

Faites mariner le morceau (gîte, noix, rond, collier, culotte, aloyau, aiguillette) une nuit dans moitié vin, moitié vinaigre, ail, oignon, persil, thym, laurier. Mettez dans la casserole deux oignons émincés, une carotte en rondelles, des lardons. Laissez dorer le tout, puis mettez la viande. Salez, poivrez, ajoutez 1 verre d'eau tiède et 1 verre de vin rouge. Fermez la casserole ; laissez cuire 2 h 1/2.

### Ris de génisse.

Ils sont beaucoup moins chers que les ris de veau. Mettez-les tremper dans de l'eau salée pendant une nuit. Retirez-les et faites-les cuire 1/4 d'heure dans un court-bouillon bien épicié. Laissez refroidir dans l'eau. Nettoyez les ris en enlevant les peaux et déchets. Mettez un morceau de beurre dans une casserole. Laissez blondir. Ajoutez les ris coupés en dés et laissez dorer doucement. Ajoutez 200 gr de champignons coupés en morceaux, petits oignons entiers et laissez cuire. Quand le tout est bien tendre, servez avec une sauce blanche bien épiciée que vous ferez avec le court-bouillon du ris.

CES QUELQUES RECETTES VOUS AIDERONT A COMBI-  
 NER VOS REPAS DE LA SEMAINE LE « MENU DE LA  
 SEMAINE » REPARAITRA DES LA SEMAINE PROCHAINE.

Une seule poche décollée.

L'emplacement du dos de la jupe.

# LA ROBE DE

# TOUTES LES HEURES

Cette élégante robe, en flanelle gris-fer, facile à porter, tout en étant très habillée, est composée de deux pièces : corsage et jupe sont séparés.  
Métrage : 4 m 50 de tissu en 140.

### Corsage :

Le dos est coupé droit fil, avec couture au milieu; les deux parties de devant sont coupées en biais. Les manches kimono sont trois-quarts, avec une couture sur le dessus; un soufflet sous le bras est indispensable. Le revers de la manche est rapporté.

A l'essayage, vous vérifierez l'aisance de votre manche en posant la main sur la tête.

La découpe du devant forme col et se continue à l'encolure du dos (couture au milieu du col). Le col est doublé de même tissu qui forme parementures. Le corsage est boutonné en biais et se ferme par deux boutons; les boutonnières sont passées.

Deux pinces poitrine ajustent le corsage devant; deux pinces ajustent également le dos.

### Jupe :

Elle est coupée en deux parties taillées dans le biais, avec couture au milieu du dos pour obtenir la largeur voulue. La fermeture se fait à gauche, le côté droit venant se boutonner sur le côté gauche. Elle suit la fermeture du corsage. Les trois boutons suivent ceux du corsage. La jupe comporte un empiècement d'une coupe spéciale (voir notre patron), cette découpe forme poche. Celle-ci est doublée de taffetas. La jupe est entièrement doublée de taffetas. Elle rayonne, qui donne de la tenue au tissu. Elle est montée sur une ceinture de tissu doublée d'un gros-grain (en nylon il ne plie pas). Cette ceinture s'agrafe sur la ligne de boutonnage simulant une véritable ceinture.

Le dessous de la jupe doit être également agrafé à l'intérieur de la ceinture.

Nous pouvons vous fournir le patron de cette robe. Prix : 125 fr., plus 20 fr. de frais d'envoi.

Nous pouvons vous fournir le patron de cette robe. Voir prix et frais d'envoi p. 19.

Le lainage est coûteux, aussi mérite-t-il tous nos soins.

**AVANT DE COUPER, ASSUREZ-VOUS QUE LE TISSU EST DECATI**

Tous les tissus ne sont pas décatés, votre vêtement fait dans un tissu non décati se tachera à l'eau et peut rétrécir. Pour décatir, maintenez le tissu au-dessus d'une marmite d'eau bouillante, ou repassez-le à la pattemouille (très mouillée) et un fer très chaud, à l'endroit et à l'envers. Faites beaucoup de vapeur et laissez sécher.

La toile tailleur dont vous doublez col, poches, parementures, sera également décati.

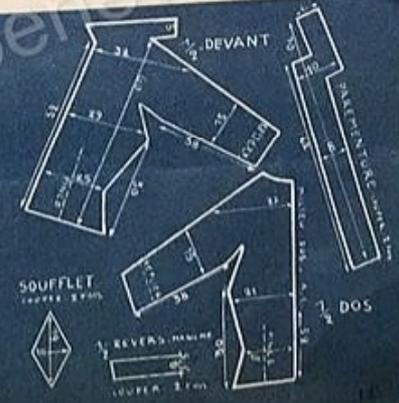
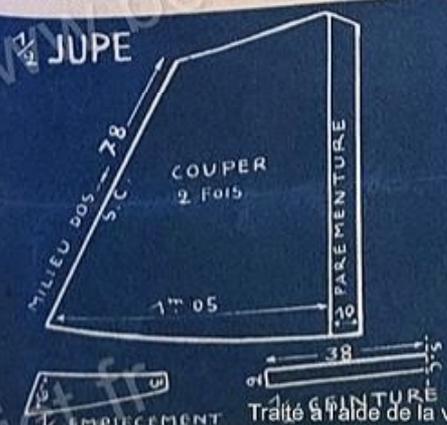
### LAVAGE DES TISSUS DE LAINE :

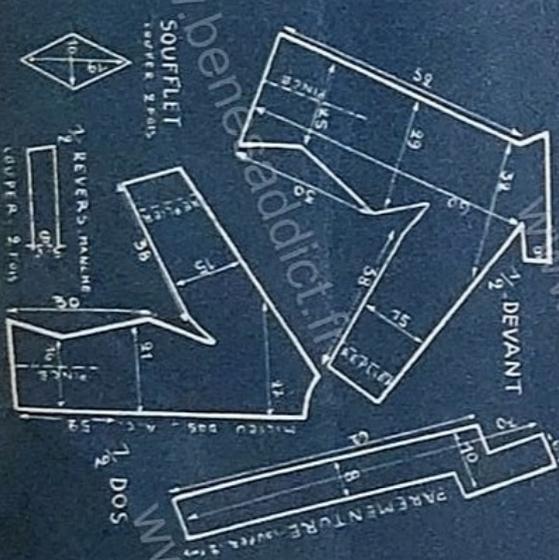
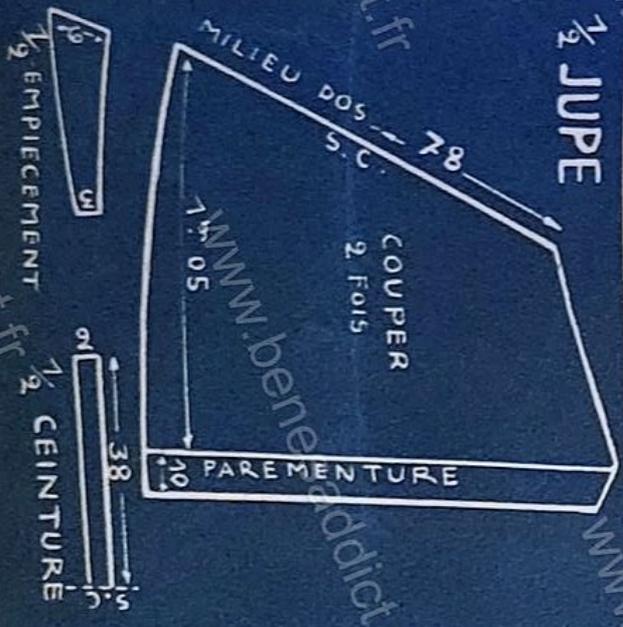
Une robe de lainage, une jupe peuvent généralement se laver. Assurez-vous de la bonne réussite sur un échantillon. Prenez sur un papier la dimension exacte de l'échantillon, lavez-le, repassez-le, et assurez-vous qu'il n'a pas rétréci. Vous pouvez laver sans hésiter à condition de prendre toutes les précautions pour éviter le feutrage. Dans l'eau tiède, mettez un produit spécial ou du savon en paillettes, faites une mousse abondante. Plongez le vêtement, foulez, renouvelez le bain si l'eau est trop sale. (Ne frottez pas). Foulez, pressez (sans tordre), rincez dans l'eau tiède plusieurs fois. Dans la dernière eau, ajoutez un peu de vinaigre d'alcool.

Pour les lainages foncés, utilisez des plantes saporifiantes (bois de panama, saponaire, lierre pour les lainages noirs).

### REPASSAGE

Utilisez toujours une pattemouille (morceau de toile blanche de préférence mouillée et essorée). Repassez avec un fer chaud sur l'envers sans appuyer. Pour le repassage sur l'endroit, interposez une flanelle entre le tissu et la pattemouille.





Traité à l'aide de la version gratuite de Watermarkly. La version payante n'ajoute pas cette marque.

# Parlons en AMIES

## LA LETTRE A SYLVIE

**R**APPELONS brièvement la question que Louisette posait à nos amies de la Ronde.

Louisette, 22 ans, est fiancée depuis quatre ans, à Roger, de douze ans plus âgé qu'elle, loyal, sérieux, et qu'elle estime, sans l'aimer. L'amour, est-ce alors ce qu'elle éprouve pour Jean-Louis, ce jeune comptable qui a son âge et auquel elle ne semble pas indifférente? Honnêtement, Louisette se pose la question. Et en même temps, elle nous demande : « Puisque je suis capable d'éprouver de tels sentiments, que je n'ai pour Roger qu'une calme amitié, ne vaudrait-il pas mieux le quitter, malgré le chagrin qu'il aurait et la colère de mes parents? »

### Du côté de Roger...

**V**OICI d'abord ce que répondent des correspondantes qui prennent sans pitié le parti de Roger :

« Roger est loyal, sérieux, que cherchez-vous de plus? Il vous aime et il l'a prouvé en ayant attendu quatre ans sans rien brusquer de peur de vous perdre.

Et vous voilà maintenant bouleversée parce qu'un jeune homme inconnu vous fait les yeux doux. Vous ne savez rien de lui. Peut-être s'amuse-t-il, et votre attirance vers lui est bien superficielle.

Croyez-moi, chère Louisette, Roger doit être votre seul amour. Mariez-vous, vous êtes très jeune; vous avez tout à apprendre de la vie. »

EMILIEENNE.

### Du côté de Louisette.

Mais voici l'autre son de cloche, celui des amies qui prennent le parti de Louisette, tout en plaignant Roger et en blâmant la jeune fille de sa légèreté.

« Je crois très sincèrement que vous n'aimez pas Roger. Vous avez de l'amitié pour lui, c'est tout. Quant au jeune homme qui travaille dans le même bureau, je crois qu'il vaut mieux attendre pour affirmer que vous l'aimez. Voyez-vous, l'amour est une chose tellement belle que je crois que vous ne l'avez sûrement pas encore rencontrée.

Vous n'auriez pas dû faire attendre Roger si longtemps. Maintenant, soyez courageuse et parlez à vos parents; je suis sûre qu'ils vous comprendront. »

Faut-il dire encore que nul ne songe à prendre le parti de Jean-Louis... et que Sylvie est pleinement d'accord avec « UNE JEUNE MAMAN » ?

Elle ajoutera seulement que, dans l'entretien décisif qu'elle doit avoir avec son fiancé, il faut que Louisette prenne avec franchise et courage tous les torts de son côté. Il faut que Roger sorte de cette épreuve non pas accablé et diminué, mais avec le plus de chances possibles de refaire un jour sa vie et de trouver le bonheur qu'il mérite.

Sylvie

## COURRIER SOCIAL ET JURIDIQUE



### QUESTION DE Mme L. M..., DE COURBEVOIE.

Quelles conditions doit remplir un artisan pour être exonéré de la taxe d'apprentissage?

**REPOSE :**  
Peuvent être affranchis de la taxe d'apprentissage les artisans (inscrits au registre des métiers) et les veuves d'artisans occupant un ou plusieurs apprentis de moins de 18 ans, munis d'un contrat régulier d'apprentissage; lorsque le montant des salaires imposables que ceux-ci paient n'exécède pas 500.000 francs par an.

### A Mme Y. T..., DE PARIS.

Les bulletins de naissance destinés à la caisse d'allocation familiales sont délivrés par la mairie de votre lieu de résidence et établis non pas sur papier timbré mais sur papier libre.

che, par de nouvelles fabrications, à se procurer de nouveaux marchés; — d'installations nouvelles.

### QUESTION DE Mme L. M..., DE CLICHY (SEINE).

Comment obtient-on un brevet d'invention?  
**REPOSE :**  
Pour obtenir un brevet, il faut préparer, en deux exemplaires, un mémoire descriptif et un dossier de l'invention puis remplir une demande sur un formulaire spécial délivré par l'Office National de la Propriété Industrielle, 26 bis, rue de Leningrad, Paris.  
Le dossier doit être expédié à cet organisme par lettre recommandée, avec accusé de réception.  
Le brevet est délivré après examen par l'Office National, signature du ministre et impression du dossier par l'Imprimerie Nationale.

### QUESTION DE Mme F. S..., D'ARGENTEUIL.

Pouvez-vous m'indiquer les causes reconnues du chômage partiel afin de bénéficier de l'allocation chômage?

**REPOSE :**  
L'autorisation de verser les allocations est donnée par la direction départementale du travail dans les cas suivants :  
1° Manque de matières premières, quelle qu'en soit la cause;  
2° Manque de combustible ou d'électricité (à l'exception des coupures de très courtes durées);  
3° Manque généralisé de débouchés (même s'étendant à l'ensemble de l'industrie à laquelle appartient l'entreprise considérée, tout au moins dans la région);  
4° Réduction à l'heure ou arrêt de travail dû à un sinistre (accidents de machines imprévisibles, incendies, inondations, ouragans);  
5° Arrêts de travail dus à la réfection des ateliers, mais seulement dans les cas — de reconversion d'une entreprise qui, n'ayant pas suffisamment de débouchés pour occuper sa main-d'œuvre, cher-

### QUESTION DE Mme R. B..., DE SURESNES (SEINE).

Pour bénéficier des indemnités d'intermittences (mon fils est ouvrier du bâtiment), de combien doit-il justifier d'heures de travail?

**REPOSE :**  
Les salariés et apprentis ont droit à l'indemnisation s'ils justifient avoir accompli 200 heures de travail au minimum au cours des deux mois qui précèdent l'arrêt du travail pour intermittences, chez un ou plusieurs employeurs des professions du bâtiment et des travaux publics bénéficiant du régime des intermittences.  
Pour le calcul de ces 200 heures, sont considérées comme périodes de travail les périodes d'inactivité temporaire de travail sur une maladie professionnelle (à l'exclusion des maladies non professionnelles).  
Sont également considérées comme périodes de travail les périodes de stage dans un centre F.P.A. du bâtiment (6 mois de stage correspondent à 200 heures et 3 mois à 100 heures).  
Il n'est pas tenu compte des stages inférieurs à 3 mois.

### QUESTION DE Mme G. R..., DE ROANNE.

Est-il vrai qu'une personne accompagnant un malade a droit au remboursement de ses frais de transport?

**REPOSE :**  
Oui, la personne qui accompagne effectivement un malade a droit au remboursement de ses frais de transport et, éventuellement, au paiement des indemnités de repas et d'hôtel lorsqu'il s'agit d'un assuré ou d'un ayant-droit, d'un assuré dont l'état ou le jeune âge nécessite l'assistance d'une tierce personne, d'un pensionné d'invalidité de la 3<sup>e</sup> catégorie, c'est-à-dire bénéficiaire de la majoration pour tierce personne.

## RONDE DE L'AMITIÉ

### A JEANNETTE DE BORDEAUX (voir réponse de Sonia 2 dans le numéro précédent).

### A FUTURE MAMAN.

Je vous souhaite de connaître toute la joie que j'ai éprouvée lors de mon accouchement. Oui, chère amie, l'accouchement sans douleur est pratiqué à Toulouse depuis plus d'un an. Le pourcentage des réussites est très élevé. Je prie Sylvie de vous transmettre ma lettre et vous souhaite toute la joie que j'ai éprouvée lors de mon dernier accouchement.

### A MAMAN ETUDIANTE.

Quelque ne pouvant vous aider dans le sens où vous le demandez, je vous félicite pour votre courageuse décision. Bonne chance.

LUCETTE.

Je m'offre également à aider d'autres amies qui voudraient étudier.

### A une « Mémée méridionale ».

Je vous déconseille l'électricité, parce que trop chère et pas durable. S'ilôt éteint, s'ilôt refroidi. Si vous devez faire des frais pour l'installation du gaz, pourquoi n'achèteriez-vous pas plutôt un radiateur à catalyse? J'en possède un, dont je me sers une partie de l'année pour mon bureau, qui est au nord et au rez-de-chaussée, et très humide. Il a l'avantage de ne faire aucun risque d'incendie. Une fois le radiateur éteint, l'air reste encore chaud près de deux heures. En outre, vous pouvez le laisser allumé toute la nuit : la consommation est minime. Je préconise le modèle triangulaire. On y brûle de l'essence spéciale appelée essence « C », qu'on peut se procurer en bidons de 20 litres. Lorsque le plein est fait, on branche l'appareil 10 minutes à l'électricité : on débranche ; on repose le couvercle et le tour est joué. L'essence « C » coûte 1.240 fr. le bidon de 20 l. Un appareil moyen, chauffant 40 m<sup>3</sup>, use 1 l. par 8 h. et ne dégage aucune odeur, aucun gaz nocif. Le mien a coûté 24.000 francs ; les nouveaux sont un peu plus chers.  
A votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

### A « Mounie, secrétaire ».

Je connais une jeune fille qui, lorsqu'elle rentre, jette ses vêtements en boule, n'importe où, les manches repliées en accordéon, les chaussures pas cirées.

la maison. Elle ne met jamais de tablier pour travailler et tache toutes ses robes. Si vous faites comme cela, Mounie, je comprends vos ennuis, mais vous seule pouvez avoir l'énergie de vous corriger. Accrochez vos vestes bien tirées à un cintre en rentrant, vos jupes également. Ayez toujours des chaussures impeccables ; ne portez pas de chemisiers trop clairs si cela vous demande trop de temps d'entretien ; choisissez des formes échantonnées ; asseyez-vous correctement pour n'avoir pas toujours des jupes cassées, ou alors, repassez-les le soir, en rentrant. Prenez l'habitude, chez vous, de vous mettre en peignoir ou en blouse-tablier. Ne suivez pas la mode à la lettre : une jeune fille bien nette est plus belle à voir qu'une jeune « zézou ». Et surtout, veillez à tenir vos cheveux en ordre : pas de longues mèches de starlettes qui tombent dans la machine à écrire, ou alors, ce n'est plus du goût de la Ronde.  
Amitiés à toutes. SONIA.

### A toutes.

Pour mon grand fils, qui étudie la flûte, une amie pourrait-elle m'indiquer, harmonisées pour cet instrument, des chansons assez faciles et plus gaies que celles qu'il apprend à ses cours? Je songe à : « Au-devant de la vie », « Vive la vie, vive la joie et l'amour! ». A d'autres, aussi belles, que vous m'indiquez peut-être?  
Merci d'avance.

MIREILLE.

### A toutes les amies U.F.F.

Notre comité a remarqué, dans le n° 516, l'offre de boutures de plantes grasses. L'amie qui a fait cette offre — ou toute autre lectrice — pourrait-elle nous en faire parvenir? Nous avons décidé, pour notre kermesse, d'acheter de jolis vases miniatures et de présenter des boutures. Répondez-nous directement.  
Renée CHAZK, Cruzas (Ardèche).

J'entre dans votre Ronde, espérant y trouver quelques amies. J'ai 18 ans et demi : j'aime le cinéma, la campagne et j'habite la banlieue, dans une petite localité où il n'y a pas de réunions de jeunesse. Aussi je me sens très seule et j'aimerais beaucoup avoir une correspondante habitant la région parisienne. Qui me répondra?  
SOLITAIRE.

### A Françoise, de Eron.

Vous avez raison d'acheter une machine à tricoter si vous le pouvez : avec de l'expérience et de la patience, on arrive à réaliser ainsi des tricotés ravissants. (Nous communiquerons directement à cette amie le reste de votre lettre.)  
A Sylvie.  
Bravo pour la réponse à « Une Amie Ardennaise ». Les équivoques ne sont jamais bonnes, encore moins pour le bonheur conjugal qui, pour être réel et durable, exige avant tout la clarté.  
MIMOSA.

**POUR LES FÊTES**  
habillez-vous CHIC avec l'Ésente  
" VALSE "

(jupe, corsage, écharpe) que VEGO Haute Couture offre aux lectrices de FEMMES FRANÇAISES à un prix exceptionnel

**OFFRE LIMITÉE AU 10 JANVIER 1955**

- JUPE en Poulx de soie, noir aubergine, vert, bleu. Seule... 3.500 f.
- CORSAGE façon mode, mêmes coloris. Seule... 2.250 f.
- ÉCHARPE en voile lamé ou voile d'ottoman blanc. Seule... 1.250 f.

**L'ENSEMBLE DES 3 PIÈCES... 6.750 f.**

Envoi franco. Échange ou remboursement en cas de non-satisfaction.  
Envoyez aujourd'hui même le Bon ci-dessous

**BON SPÉCIAL N° 1**

à envoyer rempli à VEGO Haute-Couture - 42, r. de Romainville à Montreuil-sous-Bois (Seine)  
Veuillez m'envoyer votre ensemble "Valse" les 3 pièces ou :  
(rayez les mentions inutiles)

la jupe, coloris..... (Mon tour de taille est de..... cms)  
le corsage, coloris..... (Mon tour de poitrine est de..... cms)  
l'écharpe, coloris..... cm de hauteur  
Je paierai la somme de..... (rs contre remboursement à la réception  
(ou par mandat, ou par virement à votre CCP Paris 2789.90)

**AINSI QUE LE BIJOU PORTE-BONHEUR GRATUIT**  
(envoyé avec toute commande des 3 pièces adapté à ma personnalité - Mon mois de naissance est.....)

**NOM ET PRÉNOMS**.....  
**ADRESSE**.....  
**DATE**.....

SIGNATURE :

# LA MACHINE A COUDRE *de Paris...*

## MOINS CHER à CRÉDIT

*chez nous que partout ailleurs au comptant en payant seulement*

# 1.000 F

A LA RÉCEPTION et le solde en 12 mensualités



*Vous recevrez à domicile cette*  
**MAGNIFIQUE MACHINE A COUDRE de la plus HAUTE QUALITÉ**

*Idéale pour tous travaux de couture de famille et de caractère semi-industriel*



**MACHINE A COUDRE** à canette ronde, type central, marche avant, marche arrière, pied-de-biche et tendeurs articulés.

**MOTEUR ÉLECTRIQUE** à 2 vitesses, mouvement d'entre-pointes sur billes, grand passage sous bras.

**CES PERFECTIONNEMENTS** donnant à la M. A. C. C. spéciale (Fabrication Manufacture d'Armes et de Cycles de Châtelleraul)

**UNE SUPÉRIORITÉ** incontestable, ainsi que les avantages suivants :

**Démarrage SANS A-COUPS**  
 Douce, Silencieuse, Régulière  
**TRÈS GRAND RENDEMENT**

remplacement des pièces détachées très facile et sans le concours de techniciens.

**Garantie 20ans**

**8 JOURS A L'ESSAI**

### POUR PROFITER DE CETTE OFFRE

Pour juger et comparer vous garderez cette machine à coudre pendant **8 JOURS** et si pour une raison quelconque vous ne désirez pas la conserver vous nous la retournerez à **NOS FRAIS** et votre versement vous sera intégralement remboursé.

**Lecteurs de PROVINCE** demandez sans engagement de votre part la documentation complète concernant tous nos modèles à l'aide du **BON** ci-contre remplir et à nous retourner.

**Lecteurs de PARIS** bénéficiez sur simple visite de nos conditions exceptionnelles.

**fabrique-Union**  
**79 Rue du Fg. POISSONNIÈRE**  
**PARIS. 9<sup>e</sup> Métro Poissonnière**

**BON**

DE DEMANDE DE DOCUMENTATION (à découper)

Veillez me faire parvenir, sans aucun engagement de ma part, la documentation complète concernant votre offre « Machine à coudre M.A.C.C. » avec tous renseignements utiles. (offre " F. F. "

NOM

Prénoms

Profession

N°

Ville

Rue

Signature :

Département

**ENVOYEZ CE BON PAR RETOUR**

sans aucun traité à l'aide de la version gratuite de Watermark. La version payante n'ajoute pas cette marque.

# LA BONNE IDÉE DE LA SEMAINE

## UNE POUPÉE DE LAINE POUR VOTRE PETITE FILLE

Cette poupée est exécutée avec des restes de laine (coloris clairs et foncés), 30 gr env., au pt de brides : 1 jeté, piquer 1 m., sortir le fil, 1 jeté, rab. les m. du crochet en 2 fois). Tout le travail se fait en rond et ne comporte aucune couture.

**EXECUTION.** — Commencer par les chaussons, semelle : monter une chaînette de 10 m. ; crocheter autour de la chaînette 3 rgs m. simples, aug. à ch. extrémité 3 fois 1 m., puis faire 3 rgs droits. Pour le chausson, prendre la laine foncée, faire 3 rgs, puis former le bout du pied en crochétant à une extrémité 3 m. ensemble de part et d'autre ; faire à nouveau 3 rgs sur le reste des m. et commencer la culotte en laine claire : au pt de brides, ceci pendant 12 rgs. Aug. 2 m. à chaque rg. Faire, pour simuler le pli, 1 bride en relief (milieu devant et milieu dos), pour ceci, piquer horizontalement sous la bride précédente. Laisser en attente ce morceau et refaire une jambe identique. Réunir ensuite les 2 morceaux par le milieu et continuer sur toutes les m., pendant 4 rgs (dim. 4 m. à ch. rg ; répartir 2 dim. sur le devant et 2 sur le dos). Terminer la culotte en crochétant 4 rgs de m. simples pour la ceinture.

**CORSAGE** (laine foncée). — Faire 4 rgs de brides, en aug. 8 m. au 1<sup>er</sup> rg (4 m. sur le dos et 4 m. sur le dev.). Faire les emmanchures en séparant les m. en 2, continuer droit pendant 4 rgs, dos et devant séparément.

**MANCHES** (laine claire). — 16 brides pendant 7 rangs.

**GANTS** (laine foncée). — Reprendre les m. de la main, 3 rgs m. simples, former le pouce en crochétant 3 m. en l'air, revenir sur les m. de la main, crocheter 4 rgs en dim. 2 m. à ch. rg. **Manchette** : 1 bande de 16 brides fermée en rond.

**BERET.** — 1 chaîn. de 4 m. Fermer en rond, faire 4 rgs de brides. Aug. à ch. rg 1 m. ts les 2 pts, puis, successivement, ts les 3, ts les 4, ts les 5 pts, ensuite, faire 2 rgs droits, puis 2 rgs de m. simples en dim. q.q. m. pour resserrer le tour de tête.

Pour le bourrage de la poupée, repasser le vêtement de tricot, puis couper d'après celui-ci (Voir fin des explications p. 14.)



## NEIGE

### SUITE ET FIN DES EXPL. DE LA P. 11

**Exécution.** — Commencer par le rond, faire 1 ch. de 4 m., fermer en rond, travailler au pt décrit en augm. irrégulièrement (piquer 2 brides dans 1 même point), de façon à former 1 fond



plat de 8 rgs, (10 cm.), continuer droit pendant 4 tours, puis faire des augm. progressives, de place en place, pendant 14 rgs pour obtenir 55 cm. de tour de tête. A ce moment, commencer à travailler en aller retour, laisser 6 motifs de boules pour la nuque, sans les travailler, faire 1 tour sur les autres m., en laissant également sur le devant 8 boules, travailler chaque côté séparément, pendant 6 rgs, en diminuant de ch. côté, 1 boule au début et à la fin de ch. rg. Terminer par 1 rangée de boules sur toutes les mailles du chapeau, et entourer d'un rg de brides. Ce dernier rg se retourne à l'intérieur du chapeau et cousu à points glissés.

Former 1 pli circulaire dans le haut de la calotte sur 2 rgs, et garnir le tour d'un ruban de gros grain noir qui se croise au dos pour retomber en pans de ch. côté de la nuque.

Fournitures : 70 gr. laine blanche 4 fils. 1 crochet 3 mm.



## NOËL

### *Le chapeau au point tweed*

**Fournitures :** 50 gr. laine blanche, 30 gr. noire, 1 crochet 3 mm.

**Point employé.** — M. simples et pt de brides : 1 jeté, piquer 1 m., sortir le fil, rab. les m. du crochet en 2 fois avec 1 nouveau jeté.

**Point fantaisie (blanc).** — Sur une chaînette de long. voulue, piquer alternativement 1 m. simple, 1 bride en les séparant d'une m. chaînette.

Le point tweed est obtenu en emprisonnant 1 chain. de laine noire entre ch. pt blanc. Tenir celle-ci parallèlement à la chaînette de montage et piquer ch. point par-dessus cette dernière.

**Exécution.** — Commencer par le fond, qui se compose d'un rg plat de 16 cm, monter 4 m., fermer en rond, crocheter au pt décrit en aug. à ch. rg, jusqu'à 16 cm. de diamètre; travailler 6 rgs droits, puis pour donner un peu plus de largeur à l'entrée de tête, continuer à placer quelques augmentations ts les 2 à 3 rgs jusqu'à 56 cm. environ de tour de tête. Lorsque la passe mesure 7 cm. de hauteur, commencer le bord en aug. au 1<sup>er</sup> rg de 8 fois 1 groupe de 2 pts, également espacés. Continuer droit pendant 6 rgs (4 cm.) et terminer le bord intérieur, tout en blanc, pendant 4 cm. On diminuera au dernier rg de quelques pts pour resserrer légèrement la largeur à l'entrée de tête. Coudre à l'intérieur le bord blanc par quelques pts de côté. Faire 1 pli de 2 cm. dans le haut de la calotte, à 16 cm. du fond, et garnir le haut de la passe d'un ruban de gros grain vert. Faire 1 nœud double se terminant par des pans en biais.

# ARGENT

**BLOUSE ARGENT ET LAINE  
AU CROCHET**  
Il faut 150 g de laine 1 fil argent  
ou or

**Points :** mailles serrées : sur la chaînette, piquer le crochet, tirer le fil et rabattre.

**1/2 bride :** jeter le fil sur le crochet, piquer dans la chaînette, tirer 1 boucle et rabattre en 2 fois.

**Bride :** jeter 2 fois le fil sur le crochet, piquer dans la chaînette, tirer une boucle et rabattre en 3 fois.

**DEVANT :** faire une chaînette de 28 cm et travailler en alternant 3 brides, 3 1/2 brides, et en mettant au rang suivant les 1/2 brides sur les brides, faire droit 29 cm, puis augm. à gauche 1 m. tous les 2 rgs pour avoir à 46 cm de haut. 25 cm de large ; en même temps, diminuer à droite 1 m. tous les 4 rgs. Rabattre alors l'épaule par 5 m. à gauche en continuant à droite vos diminutions : à 54 cm, rabattre les mailles restantes en une fois.

Faire l'autre côté semblable.  
**DOS :** faire une chaînette de 50 cm, travailler au pt fant. droit jusqu'à 29 cm, augm. alors 1 m. tous les 2 rgs de chaque côté ; à 46 cm de haut., rabattre les mailles par 5 lorsque vous épaules ont 25 cm de long, rabattre le reste en une fois.

**COL :** faire une chaînette de 50 cm, faire 2 rgs, puis laisser 3 m. à chaque fin de rang 10 fois, casser le fil, puis reprendre de l'extrémité droite en mailles serrées sur toutes les mailles et faire 4 rgs.

Faire 6 rgs sur chaque bord de devant jusqu'aux diminutions en faisant à droite 7 boutonnières de 3 mailles. Au 3<sup>e</sup> rang, la 1<sup>re</sup> à 7 cm du bas et les autres espacées de 3 cm.

**MONTAGE :** faire les coutures de côté, faire une pince à chaque devant et deux dans le dos de 18 cm de haut. et 2 cm à la hauteur de la taille, coudre les épaules sur 20 cm et retourner les 5 cm que vous fixez à 2 cm de la couture. Fixer le col. Poser 7 boutons.

**pour 1.550<sup>FR</sup>**

Superbe coffret à bijoux garni de 7 bijoux fantaisie dernières créations de PARIS. Valeur réelle de 2.500!



- 1 coffret chêne ou noyer, gravé, tiré, patiné, intérieur velours, miroir intérieur.
- 1 collier métal doré fantaisie avec pendentif, bracelet assorti.
- 1 broche métal doré ou argenté motifs feuilles.
- 1 paire clips d'oreilles assortis.
- 1 collier perles DU imitation rubis ou émeraude.
- 1 paire clips d'oreilles grosses perles (coquilles) DU imitation rubis ou émeraude.
- 1 broche-brochette 2 rangs de perles perles.

Echange ou reprise si non satisfaction. Cadeau à tout acheteur. Adressez vos commandes, ou venez chez

**H. RICHER, 6, Rue de Valenciennes, Paris 9<sup>e</sup>**  
Frais d'envoi franco domicile contre remb. 150 f



# MENU DE LA SEMAINE

## DIMANCHE

Betteraves et pommes de terre en salade  
Cassoulet de mouton haricots  
Roquefort beurre  
Crème renversée

## LUNDI

Roulades de jambon au blanc de poireaux  
Laitue œufs durs  
Roquefort  
Pomme

## MARDI

Côtelette de veau  
Céleri farci  
Salade de brocoli  
Foie gras

## MERCREDI

Foie de génisse au vin  
Purée  
Scarolle

## JEUDI

Salade de chou rouge  
Bifteck  
Choux-fleurs au jus  
Yaourt  
Bananes chocolatées

## VENDREDI

Morue aux épinards  
Scarolle  
Suisse au sucre avec confiture

## SAMEDI

Purée comme à Lyon  
Endive au salade  
Brie  
Vain

## CASSOULET DE MOUTON

Faites couper 1 kilo d'épaule de mouton en morceaux par votre boucher. Faites dorer ces morceaux dans une cocotte.

Ajoutez 2 oignons hachés puis une livre de haricots blancs (que vous aurez mis à tremper la veille), des petits morceaux de lard maigre (150 gr), une boîte de sauce tomate, un bouquet garni, une gousse d'ail. Mouillez avec 2 litres d'eau et faites cuire doucement 2 heures. Une heure avant de servir, mettez un petit saucisson fumé.

\*

## CREME RENVERSEE

Mettez 6 œufs entiers dans une terrine, ajoutez en battant vivement 125 gr de sucre semoule, 2 paquets de sucre vanillé, 1 cuillerée à café de vanille en poudre, puis 1 litre de lait bouillant aromatisé avec des zestes de citron. Faites un caramel dans un moule, versez la crème dedans et faites cuire au four, au bain-marie pendant une heure. Servez très froid avec des biscuits à la cuiller.

\*

## ROULADE DE JAMBON

Faites cuire les blancs de poireaux à l'eau salée un quart d'heure. Egouttez, laissez refroidir et faites mariner 1 heure dans de l'huile et du jus de citron. Entourez 2 poireaux bien égouttés d'une fine tranche de jambon. Servez sur un lit de laitue et entouré d'œufs durs.

\*

## CELERIS FARCIS

Prenez 1 gros céleri (pour 2 personnes). Coupez-le en deux et faites cuire les morceaux à l'eau bouillante salée, pendant un quart d'heure.

une cuiller le centre que vous remplirez du hachis suivant : chair à saucisse, mie de pain trempée dans du lait, oignon, ail, persil haché. Vous ajouterez à ce hachis la pulpe du céleri. Rangez chaque morceau dans un plat graissé allant au four, arrosez avec 2 verres de bouillon (eau de cuisson du céleri) ou si vous le pouvez avec 2 verres de vin blanc sec. Faites cuire à four modéré 1 heure.

\*

## FOIE AU VIN

Prenez en un seul morceau une livre de foie de génisse (ou de porc) ; entourez d'une bard de lard et faites dorer dans de la matière grasse. Ajoutez alors 1 oignon haché, poivre, sel, ainsi qu'une cuillerée à soupe de vinaigre et 3 verres de vin rouge et 1 morceau de sucre. Faites mijoter à feu doux bien couvert pendant une bonne heure. Un quart d'heure avant de servir, lisez la sauce avec une cuillerée à soupe de farine.

\*

## BANANES CHOCOLATEES

Coupez des bananes (1 par personne) en deux dans le sens de la longueur ; mettez dans un plat et nappez-les de la crème au chocolat ci-dessous. Mettez au frais 4 heures au moins pour que les bananes s'imprègnent bien de la crème. Prenez 2 jaunes d'œufs, battez-les en mousse, mélangez-les avec une cuillerée à soupe de farine ou de maizéna et 4 cuillerées à soupe de lait froid bouilli, ajoutez ensuite un demi-litre de lait qui aura bouilli avec 125 gr de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 2 paquets de sucre vanillé et 1 cuillerée à soupe de cacao (préalablement délayé à l'eau froide), pendant un quart d'heure.

## MORUE AUX EPINARDS

Faites dessaler la morue 24 heures. Coupez la morue en morceaux et faites pocher ceux-ci 15 minutes à l'eau bouillante. Egouttez-les, enlevez les arêtes. Dans une grosse noix de matière grasse, mettez 1 kg d'épinards préalablement passés 5 minutes à l'eau bouillante et hachés fins. Ajoutez alors la morue, sales (peu), poivrez et, si vous le pouvez, parsemez de noix de muscade râpée. Nappez le tout de sauce béchamel épaisse. Bien mélanger. Versez cette préparation dans un plat allant au four. Saupoudrez de 150 gr de fromage râpé et parsemez de noisettes de beurre. Faites gratiner 1 heure à four moyen.

\*

## PUREE COMME A LYON

Préparez une purée de pommes de terre. Tenez-la au chaud. D'autre part, faites fondre dans la poêle quelques petits lardons ; mettez-y dorer des oignons coupés en rondelles et 200 gr de foie de porc (pour 2 personnes) coupé en dés. Saupoudrez de farine, laissez brunir et mouillez avec l'eau de cuisson des pommes de terre, sel, poivre, ajoutez le contenu d'une petite boîte de purée de tomate, laissez cuire un quart d'heure. Versez cette préparation dans un trou que vous aurez creusé au centre de la purée ; se sert très chaud.

\*

## EN PENSANT AUX FÊTES DE FIN D'ANNÉE

### UN APERITIF DE CHOIX

Recette de M.L. Pons (Basses-Alpes.)

Prenez 1 litre de vin rosé, mettez à macérer dans un récipient le litre de vin, 30 morceaux de sucre, 30 têtes de canneloni, 1 gousse de vanille, le zeste entier d'une orange, 1 verre à liqueur de rhum. Laissez 8 heures et filtrez.

## L'auto de mes rêves

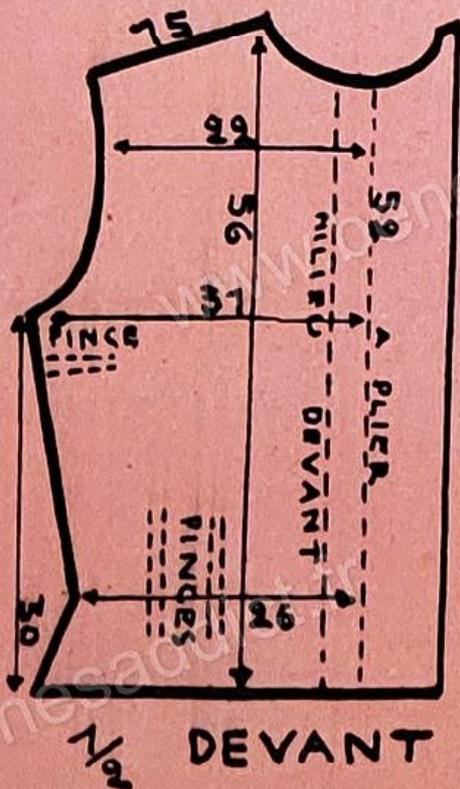
Exécuté en velours côtelé millerates, ce charmant costume de garçonnet (6 ans) comprend la culotte et le haut chasuble d'un seul tenant.  
 Métrage : deux hauteurs pour la culotte, deux hauteurs pour le haut chasuble, soit 2 m environ pour un garçonnet de 6 ans.

**ATTENTION ! LE VELOURS A UN SENS.** — Coupez tous les morceaux dans le même sens.

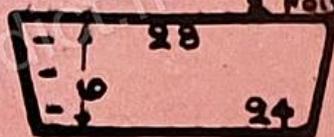
**EXECUTION :** Commencez par faire les poches passepoilées et doublez à l'intérieur avec une doublure de coton.

**CULOTTE :** Faites les coutures de côté de la culotte et celles d'entre-jambe. A la taille, faites un rentré de 1 cm. Posez un faux ourlet en

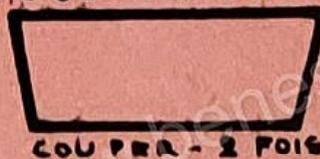
### PATRON DU CHEMISIER



### POIGNET - COUPER



### DOUBLURE. POIGNET





Ma première robe de bal



NOEL

# C'EST ARRIVÉ

## Mon ensemble « Jour de fête »

### CHEMISIER

Ce chemisier en soie naturelle bleu pâle est classique et chic. Métrage : 2 m en 90 cm-1 m. Les manches sont 3/4 et montées. Les poignets hauts sont boutonnés par trois boutons.

**COUPE :** Coupez les deux devants, le dos, les pattes d'épaules, les manches coupées assez larges. Le col double se porte droit ou cassé.

**MONTAGE :** Montez d'abord les pattes d'épaules à chaque devant en fronçant le tissu du corsage pour donner de l'ampleur. Montez le dos en fronçant également. Faites les coutures de côté. Pliez le tissu de chaque côté du devant sur 10 cm pour faire les parementures. Faites les coutures de dessous de bras. Avant le montage de la manche, montez les poignets en intercalant une tripleure (tissu de coton que vous décalerez avant). Ajustez le poignet sur le bras pour qu'il s'adapte et ne retombe pas, la manche doit « blouser ». Montez les manches en ayant soin de maintenir ; cousez la manche sur l'emmanchure.

**MONTEZ LE COL :** Faites l'échancrure sur la personne (ne coupez pas avant, vous risquez de trop couper).

Ajustez le col pour qu'il arrive bord à bord (voir photo). Glissez une tripleure dans le col pour qu'il se tienne. La fermeture du corsage est assurée par sept boutons de chaque côté (les boutonnières sont coupées à droite et faites à la soie).

**LA JUPE** accompagnant le chemisier est en flanelle gris foncé, le devant est plat de chaque côté du devant et, du dos, trois groupes de plus coupés donnent de l'ampleur. Les plis sont joués sur 12 cm à partir de la taille formant emplacement. Métrage : deux hauteurs de tissu.

### L'auto de mes rêves

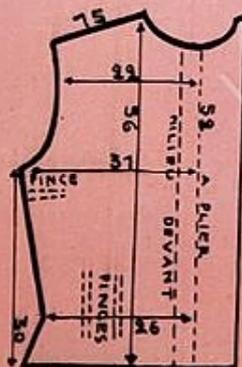
Exécuté en velours côtelé milleriales, ce charmant costume de garçonnet (6 ans) comprend la culotte et le haut chasuble d'un seul tenant. Métrage : deux hauteurs pour la culotte, deux hauteurs pour le haut chasuble, soit 2 m environ pour un garçonnet de 6 ans.

**ATTENTION ! LE VELOURS A UN SENS.** — Coupez tous les morceaux dans le même sens.

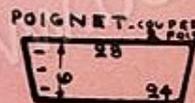
**EXECUTION :** Commencez par faire les poches passepoilées et doublez à l'intérieur avec une doublure de coton.

**CULOTTE :** Faites les coutures de côté de la culotte et celles d'entre-jambe. A la taille, faites un rentré de 1 cm. Posez un faux ourlet en

### PATRON DU CHEMISIER



1/2 DEVANT



### DOUBLURE. POIGNET





NEIGE

# A NOËL

doublure de 3 à 4 cm pour glisser le caoutchouc. Faites deux piqures parallèles à une distance de 1 cm 1/2 à 2 cm pour glisser le caoutchouc qui, ainsi, ne bougera pas.  
 Faites le revers du bas de la culotte sur 4 cm 1/2. Ils sont coupés à même la culotte (cela vous permettra d'allonger la culotte l'année prochaine).  
**HAUT CHASUBLE :** Préparez le haut chasuble. Il ferme par trois boutonnères. Sur chaque épaule, les boutons étant placés un peu en avant de l'épaule. Doublez le haut chasuble avec une doublure de coton. Faites une piqure à un demi-centimètre du bord du décolleté et sur les côtés.  
**ASSEMBLAGES :** Assemblez le haut chasuble à la culotte (vous aurez passé le caoutchouc avant). Laissez un peu de tissu à la taille pour élarger l'an + rocain. Piquez à la taille en tirant sur l'élastique pour qu'il ne se forme pas de plis au haut chasuble.

## Ma première robe de bal

En faille et tulle jaune-paille, il faut 20 m de tulle en 180, 1 m de faille en 80, 3 m 45 de tissu rayonné jaune pour le fond de jupe, 6 m 20 de cercle pour le fond de jupe également, 0 m 20 d'extra-fort pour étolage, 0 m 40 de caoutchouc.

Nous sommes à la disposition des lectrices qui le désiraient pour leur faire parvenir les explications détaillées et la façon d'exécuter cette robe de jeune fille.

**NOUS POUVONS FOURNIR LES PATRONS DE LA ROBE DE BAL, DU CHEMISIER, DE LA JUPE, DE LA CULOTTE CHASUBLE.** (Voir prix des patrons p. 19.)

## Neige

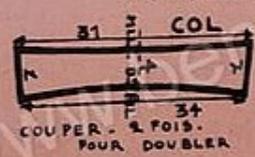
Chapeau au crochet et tricot

La toffure provençale est exécutée en laine blanche, dans un point fantaisie formant des boules, s'exécutant ainsi : faire deux trides (en jetant le fil sur le crochet, rab. les mailles en 2 fois), puis jeter la laine une fois sur le crochet, piquer le crochet en travers sur le devant du travail, soax la maille du rang précédent, ramener une bouclette, rejeter trois fois, et rab. toutes les mailles.

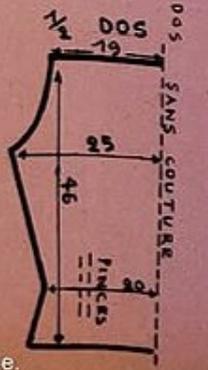
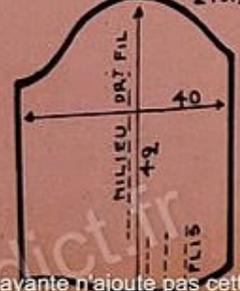
(Voir fin des explications p. 8.)

Mon ensemble  
 « Jour de fête »

### PATRON DU CHEMISIER



### MANCHE - COUPER 2 FOIS



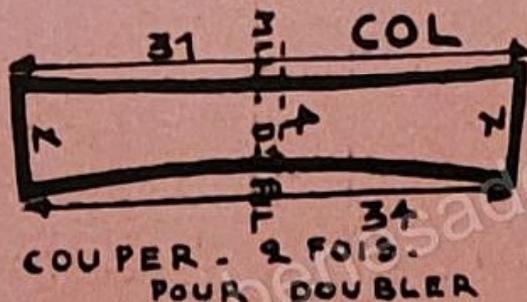
# Neige

## Chapeau au crochet et tricot

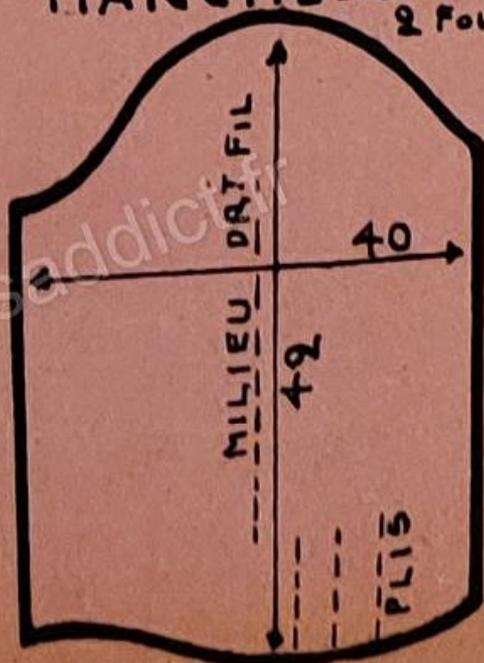
La coiffure provençale est exécutée en laine blanche, dans un point fantaisie formant des boules, s'exécutant ainsi : faire deux brides (en jetant le fil sur le crochet, rab. les mailles en 2 fois), puis jeter la laine une fois sur le crochet, piquer le crochet en travers sur le devant du travail, sous la maille du rang précédent, ramener une bouclette, répéter trois fois, et rab. toutes les mailles.

(Voir fin des explications p. 8.)

## PATRON DU CHEMISIER



## MANCHE - COUPER 2 FOIS



# Femmes Françaises

VOUS TROUVEREZ  
PAGES 10-11 TOUS LES  
DÉTAILS ET EXPLICA-  
TIONS PERMETTANT  
L'EXÉCUTION FACILE  
DE LA ROBE D'ANNIE

# Parlons en AMIES

## LA LETTRE A SYLVIE

AMIES LECTRICES,

Le billet de Sylvie, que vous lisez, nous le savons, avec un si grand intérêt, se présente, cette semaine, sous une forme un peu différente qui vous plaira certainement :

Sylvie ne formule pas tout de suite sa réponse aux cas qui lui sont soumis. Elle vous donne la parole et vous demande de donner votre avis. Nous ferons une place dans cette page aux meilleures réponses. Chères amies, à vos encriers !

CHERE SYLVIE,

Je m'empresse de vous dire que je suis une femme très heureuse, que j'ai un mari que j'adore (et qui me le rend bien), un bébé rose et blond de 13 mois... et une belle-sœur. Voilà aussi toute l'affaire.

N'allez pas vous imaginer que ma belle-sœur est une vieille fille sortant à tout propos ses griffes. Non, Rosine a, comme moi, 22 ans, et nous pourrions être deux très bonnes amies. En fait, nous avons commencé par être d'excellentes camarades. Quand Joël m'a présenté « la petite sœur », comme il disait volontiers, du haut de ses 20 ans (elle et moi en avions alors 18), je n'ai pensé qu'à l'associer à notre bonheur naissant.

Joël et Rosine n'ont plus leurs parents. Ils habitaient alors, tous les deux, chez une tante, qui les aidait matériellement, mais leur donnait peu d'affection.

Quand Joël a eu une place stable, il a tout de suite pensé que son devoir, en se mariant, c'était de prendre avec lui « la petite sœur ». A moi aussi, cela me semblait naturel.

Dès que Rosine a fini ses études de couturière, elle est donc venue s'installer chez nous. Elle a une chambre à elle, et elle y reçoit ses clientes. Matériellement, elle n'est donc nullement à notre charge.

Elle semble beaucoup plus heureuse que du temps où elle vivait avec sa tante ; elle chante et rit du matin au soir, comme un petit oiseau qui a trouvé son nid ; elle ne cherche pas autre chose.

Et, moi, je vous l'avoue, Sylvie, cette vie en commun me pèse ; Rosine me considère un peu comme sa maman, et le bébé comme une petite sœur. Alors que je me sens, de jour en jour, moins capable d'assumer ce rôle.

Je suis peut-être d'un caractère difficile, mais j'ai besoin d'avoir mon bonheur à moi toute seule. Je n'aime pas que ce soit Rosine qui découvre la première dent, qui soit témoin du premier pas de ma petite fille. C'est peu de chose, mais il me semble encore plus lourd d'être toujours celle qui console, celle dont on attend tout. Rosine est une fille très gentille et très tendre ; son frère la taquine et la rudoie, sans que cela la chagrine : elle en a l'habitude. Mais, de moi, elle attend à la fois la délicatesse d'une maman et la compréhension d'une amie.

Je ne veux pas la blesser. C'est cruel de lui enlever cette illusion de foyer. Alors, que faire ? Qu'en pensez-vous, Sylvie ?

LUCIOLE.

Je n'ai pas répondu à la lettre de Luciole. Car il me semble, chère amie, que beaucoup parmi vous, celles que le manque de logements actuel oblige à vivre avec des parents, sauront mieux que je ne le ferais, dire à Luciole comment elle doit résoudre cette question délicate. Ecrivez-lui, chères amies. Nous publierons les lettres les plus intéressantes.

## COURRIER SOCIAL ET JURIDIQUE

QUESTION DE Mme L. P., DE NIMES :

Je vis séparée de mon mari depuis plusieurs années. Combien d'années de séparation sont-elles nécessaires pour obtenir le divorce d'office ?

REPONSE :

Chère amie, il n'y a pas de divorce d'office. Toute séparation matrimoniale doit être constatée par un jugement. La loi décide seulement que l'époux séparé de corps judiciairement peut obtenir le divorce au bout de trois ans en s'adressant encore au tribunal.

QUESTION DE Mme J. D., D'ACHERES :

Ayant lu le contrat, voulez-vous me confirmer le renseignement fourni dans votre numéro de « Femmes Françaises », du 26 juin dernier relatif à plusieurs postes de T.S.P. appartenant à un même propriétaire et pour lesquels il ne doit payer qu'une taxe.

REPONSE :

La loi n° 49-1032 du 30 juillet 1949, article 2, stipule : « Une seule taxe est exigible pour tous les postes récepteurs de première et deuxième catégorie, quel qu'en soit le nombre, lorsqu'ils appartiennent au même auditeur et qu'ils sont détenus dans le même lieu familial. » A condition toutefois qu'aucun des postes ne soit portatif (c'est-à-dire marchant sur pile de façon à être transporté facilement).

QUESTION DE Mlle P. V., DE PUTEAUX :

Je suis seule pour élever ma petite fille. J'ai entendu parler d'une allocation accordée aux personnes qui se trouvent dans la même situation que moi. Pouvez-vous me renseigner, chères Femmes Françaises ?

REPONSE :

En effet, chère amie, une allocation mensuelle est accordée à la mère pour l'entretien de l'enfant jusqu'à la fin de l'obligation scolaire si le besoin s'en fait sentir (la demande se fait à la mairie).

QUESTION DE Mme BEULIOT, DE LILLE (NORD) :

J'ai un fils qui prépare un examen, ce qui va lui nécessiter un assez long travail. Il a plus de 17 ans. Ne peut-il pas prétendre au

bénéfice des Allocations familiales pendant le temps où il préparera cet examen ?

REPONSE :

Les prestations familiales ne peuvent être versées, au titre de la poursuite des études, en faveur d'un enfant qui prépare un examen, que s'il fréquente un établissement scolaire ou suit les conditions fixées par la circulaire 114 S.S. du 2 juillet 1951. D'après cette circulaire, il faut entendre par poursuite d'études le fait de fréquenter pendant l'année dite scolaire un établissement où il reçoit une instruction générale, technique ou professionnelle comportant des conditions de travail, d'assiduité, de contrôle, de discipline telles que l'exige normalement la préparation des diplômes officiels ou de carrières publiques ou privées.

Les cours par correspondance doivent émaner d'un établissement organisé pour ce genre d'enseignement et porter sur un ensemble de matières formant un programme suffisamment étendu ; il faut que les enfants se consacrent à ces études dans des conditions telles qu'ils puissent être considérés comme véritables étudiants.

QUESTION DE Mme L., DE LA MEURTHE-ET-MOSELLE :

Mon fils et sa femme sont décédés. J'ai recueilli leurs quatre enfants, dont la fille aînée (18 ans) s'occupe de ses frères et sœurs : 11 ans, 5 ans, 3 ans. Est-ce que j'ai droit aux allocations familiales pour l'aînée jusqu'à ce qu'elle ait vingt ans ?

REPONSE :

Oui, chère amie, l'alinéa 2 de l'article 10 de la loi du 22 août 1946 stipule qu'est assimilée à l'enfant du sexe féminin qui vit sous le toit de l'allocataire et qui, fille ou sœur de l'allocataire ou de son conjoint, se consacre exclusivement aux travaux ménagers ou à l'éducation d'au moins deux enfants de moins de dix ans à la charge de l'allocataire. Il faut, en outre, que la mère, ou bien se trouve dans l'obligation d'assurer une activité professionnelle, ou bien soit décédée, ou bien ait quitté le domicile conjugal, ou bien se trouve dans l'impossibilité physique, soit de se livrer aux soins du ménage, soit d'en assumer la totalité par suite de maladie prolongée ou du nombre d'enfants vivant au foyer.

Il s'agit ici de la fille vivant chez ses parents, mais, d'autre part, le ministre du Travail et de la Sécurité sociale, dans une lettre en date du 11 décembre 1953, indique : « J'estime que l'on peut examiner favorablement les demandes des grands-parents, et non pas seulement celles des allocataires prévues à l'alinéa 2 de l'article 10 ». (Ceci si la grand-mère remplit bien les mêmes conditions exigées que pour la mère.)

## RONDE DE L'AMITIÉ

A toutes :

J'ai 22 ans, je suis mariée et j'ai déjà deux petites filles. Je viens à votre ronde parce que j'y retrouve de nombreuses mamans avec qui je serais heureuse d'échanger des idées.

A petite maman embarrassée :

Vous avez tort de ne pas poser au médecin les questions qui vous préoccupent : il ne se

moquerait pas de vous, mais vous débarrasserait de bien de fausses angoscies. Que de préjugés gouvernent encore l'éducation des enfants ! (Je parle surtout des tout-petits que je connais bien.) Je pense, pour ma part, qu'il faut les laisser se développer à leur façon : imposons-leur le moins de contraintes possible pour le jeu, comme pour le langage. Etes-vous une maman crantive ? Je m'efforce d'être calme et je crois y réussir.

A Pierrette.

Sylvie a raison : oubliez vite cette petite aventure qui ne s'est passée que dans votre imagination ; l'amour, c'est autre chose, et c'est bien plus beau.

PERLETTE.  
(Suite page 19.)

## MATIÈRES PLASTIQUES

du Producteur aux Consommateurs

Articles de ménage,

Peignes,

Lunettes,

etc.

Anc. Établi<sup>m</sup> R. Louvatière

Raymonde COCHET Succ<sup>r</sup>

63, rue d'Échallon - Oyonnax, Ain - Tél. : 5.78

tous les

JOUETS

Poupées, Dinettes,

Autos, Avions, Bateaux,

Articles pour tous cadeaux.

Choix spéciaux pour Arbres de Noël

Kermesses. Pochettes surprise.

PRIX SPÉCIAUX POUR COMITÉS

## NOUS OFFRONS AUX LECTRICES DE "FEMMES FRANÇAISES"

Une robe en JERSEY LOURD, garanti pure laine. « ANNIE » est la robe de toutes les heures. Son corsage drapé à l'encolure, à emmanchures basses et larges sied à tous les bustes, à celui de la femme mince comme à celui de la femme aux formes arrondies. La jupe indépendante du corsage a un pli couché pris dans le boutonage de côté et une large poche plaquée. COLORIS : marron clair, turquoise, gris moyen, noir. PRIX ..... 8.800 f.

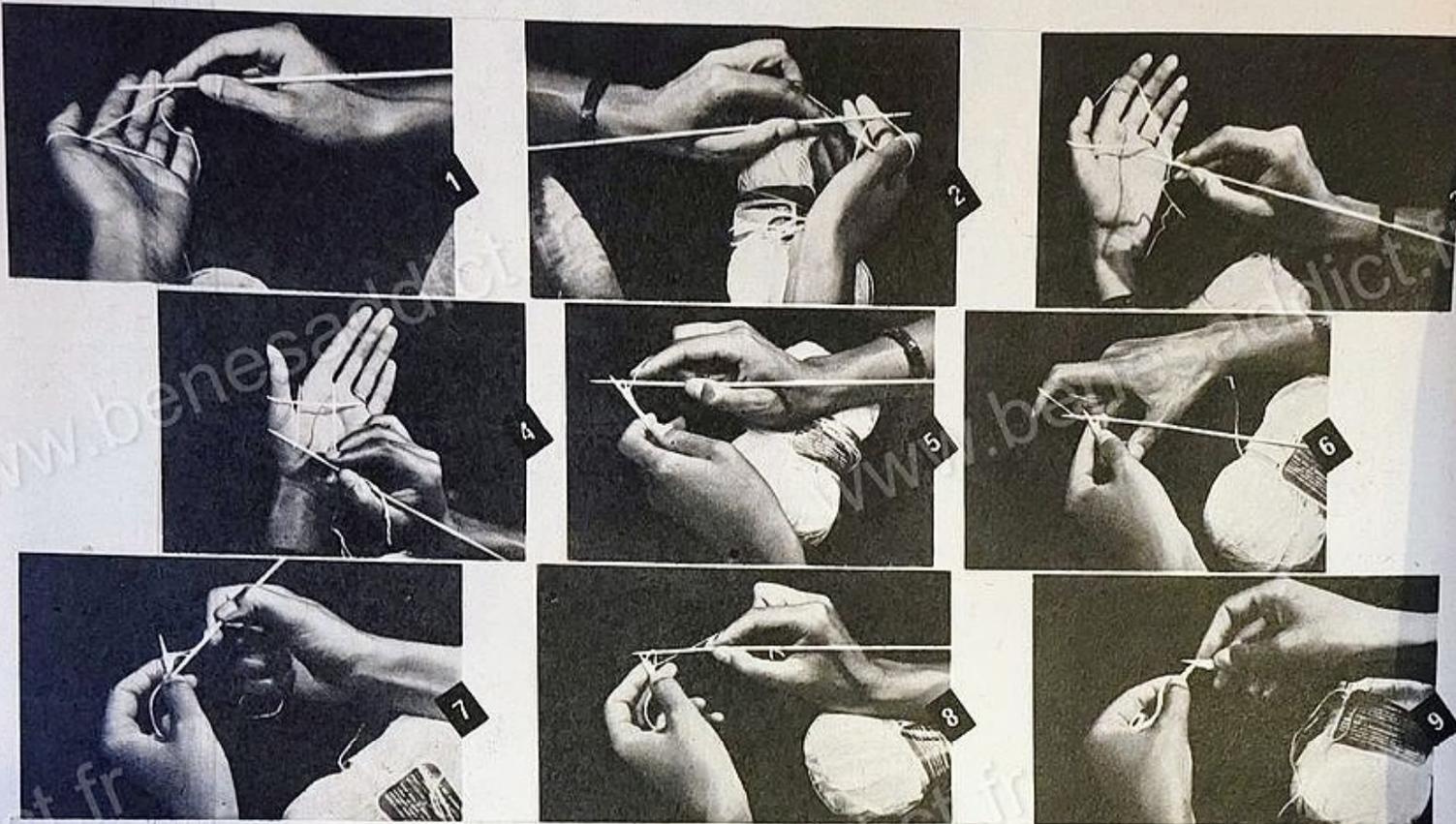
TAILLES : 40 à 48 — 10 % d'augmentation pour les tailles au-dessus. Délai d'expédition : 12 jours. Frais d'expédition : 180 f. Pour éviter toute erreur, indiquez tours de poitrine, de taille, de hanches, longueur de jupe désirée. Echantillon contre enveloppe timbrée.

Adressez commandes et règlements à

ESSA 14, rue Chabanaise — Paris (2<sup>e</sup>)  
Tél. : RIC. 82-55 C. C. P. Paris 7154.21

Contre remboursement 150 f., frais en plus. Les lectrices de Paris peuvent se rendre à cette adresse tous les jours de 14 à 19 heures.

# DU NOUVEAU \* DU NOUVEAU \* DU NOUVEAU



## NOTRE CONSEIL... de couture, cuisine, tricot, broderies, bricolage, beauté! etc.

C'est, en effet, chères amies, une nouvelle rubrique qui va s'ouvrir dans notre journal, et ceci grâce aux suggestions, critiques, et demandes de nombreuses d'entre vous. De nombreuses lectrices nous écrivent, plusieurs diffuseuses nous ont fait part de leurs critiques :

« Nous aimerions un journal plus pratique, nous avons de plus en plus de difficultés à joindre les deux bouts. Nous vous demandons de nous aider de vos conseils. » Nous sommes très fières que ce soit à nous que s'adressent nos amies; c'est une grande marque de confiance en notre journal, le vôtre. Il se doit de refléter vos aspirations et de répondre à vos goûts. Autour d'une grande table, notre comité de rédaction s'est réuni et la discussion (passionnante) s'est engagée : invisibles, mais présentes, c'est vous qui l'avez dirigée.

Le résultat : chaque semaine, un modèle, créé par vous ou vos enfants, et qui réunira les qualités pratiques allées à l'élégance vous sera expliqué en détail; chaque semaine, vous trouverez des modèles de tricot; chaque semaine, un menu et des recettes simples adaptées à nos difficultés matérielles, chaque semaine, la rubrique nouvelle « Notre conseil de ... », couture, tricot, broderies, beauté, etc.

Vos lettres seront les bienvenues, voulez-vous faire un fructueux échange avec nous, en échange de notre conseil, envoyez-nous les vôtres.

## NOTRE CONSEIL DE TRICOT (voir nos photos)

Il existe plusieurs manières de monter les mailles. Nous vous donnons ci-dessous les 4 manières les plus simples pour faire un montage soigné.

**I) MONTAGE A MAILLES COULEES :** Se fait sur une seule aiguille. Faire un nœud coulant au début de la pelote de laine, le placer sur l'aiguille pour servir de 1<sup>re</sup> maille montée. Prendre alors l'aiguille dans la main droite et avec la laine de la pelote former une boucle sur le pouce de la main gauche (photo 1); passer l'aiguille dans la boucle, sous le brin avant de la laine (photo 2); retirer le pouce et tirer sur la laine de la pelote pour serrer la maille obtenue. Répéter ces mouvements autant de fois qu'il est besoin de mailles.

**II) MONTAGE A MAILLES CROISEES :** Se fait sur une seule aiguille. Faire un nœud coulant au début de la pelote de laine, le placer sur l'aiguille

pour servir de 1<sup>re</sup> maille montée. Prendre alors l'aiguille dans la main droite. Passer la laine de la pelote sur le pouce et l'index de la main gauche, d'avant en arrière (photo 3); glisser l'aiguille sous les 2 laines et ramener la laine de derrière en boucle sous la laine de devant (photo 4); retirer les 2 doigts de la main gauche et tirer sur la laine de la pelote pour serrer la maille obtenue. Répéter ces mouvements autant de fois qu'il est besoin de mailles.

**III) MONTAGE A MAILLES TRICOITEES :** Se fait avec 2 aiguilles. Faire un nœud coulant au début de la pelote de laine, le placer sur une des 2 aiguilles pour servir de 1<sup>re</sup> m. montée. Prendre alors cette aiguille dans la main gauche et la 2<sup>e</sup> aiguille la tenir dans la main droite. Passer l'aiguille de droite dans la maille de l'aiguille gauche, de bas en haut (photo 5); placer la laine de la pelote sur l'index de la main droite et la jeter sur l'aiguille de droite, d'arrière en avant (photo 6); ressortir l'aiguille de droite de la maille en tirant une boucle avec la laine jetée (photo 7); glisser cette boucle sur l'aiguille gauche, en passant l'aiguille gauche sous le brin de laine se trouvant vers elle (à gauche de la boucle formée sur l'aiguille droite) pour placer à l'endroit la maille obtenue (photo 8); retirer l'aiguille droite de la boucle glissée et tirer sur la laine de la pelote pour serrer la maille obtenue. Répéter ces mouvements dans chaque nouvelle maille obtenue autant de fois qu'il est besoin de mailles.

**CETTE MANIERE DE MONTER LES MAILLES DONNE PLUS DE SOLIDITE AU DEBUT DU TRAVAIL CAR CHAQUE MAILLE SE TROUVE TRICOITEE.**

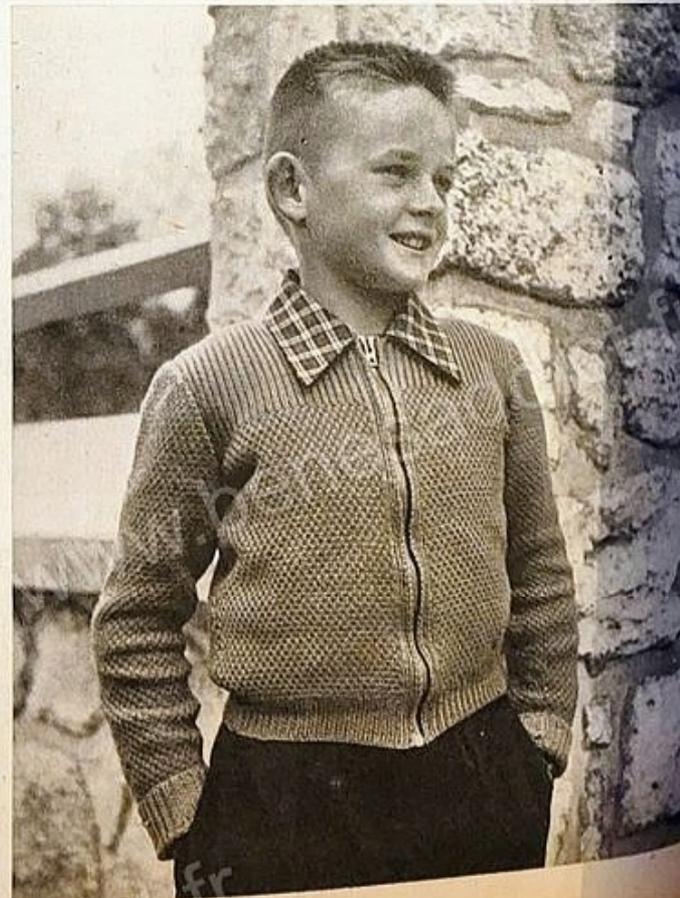
**IV) MONTAGE A MAILLES CROCHETES :** Se fait avec un crochet et une aiguille.

Partant du début de la pelote de laine, prendre une longueur suffisante de laine pour monter une chaînette, avec le crochet, ayant le nombre de mailles nécessaires au montage du tricot, plus une maille. Commencer cette chaînette contre la pelote et se servir de la longueur de laine gardée pour aller vers le bout de la laine. Arrêter la chaînette en passant le brin de laine restant dans la dernière maille de la chaînette et tirer ce qui donne la dernière maille de la chaînette en moins. Prendre alors la chaînette dans la main gauche, l'envers de la chaînette vers soi, la dernière maille formée se trouvant à droite et la pelote de laine à gauche. Avec l'aiguille dans la main droite, relever le brin du haut de chaque maille de chaînette en le prenant toujours d'arrière en avant (photo 9).

**CETTE MANIERE DE MONTER LES MAILLES DONNE MOINS D'ELASTICITE AU DEBUT DU TRAVAIL MAIS AUTANT DE SOLIDITE QUE LA MANIERE PRE-**

## BLOUSON DE RENTRÉE

(Voir explications page 17.)



# LA ROBE D'ANNIE



La robe d'Annie.



Le même modèle " Petite fille " sans ceinture.

## LA ROBE QUI CONVIENT DE 2 A 12 ANS

Notre modèle est exécuté pour une fillette de 7 ans. Il est en fin lainage lavable vert pâle à petits quadrillés. Porté sans ceinture, il convient aux petites filles à partir de l'âge de 2 ans; avec ceinture, une fille sera charmante jusqu'à 12 ans.

**Coupe :** Pour 7 ans. Métrage : 2 m en 80-90. L'empiècement est taillé dans le biais d'une seule pièce pour le devant, en deux parties pour le dos qui est boutonné (hauteur de l'empiècement 14 cm) ; le corps de la robe est droit fil, il faut 50 cm environ pour le devant et 50 cm pour le dos, plus 8 cm d'ourlet. **POUR LES TAILLES EN DESSOUS ET AU-DESSUS, RETRANCHEZ OU AJOUTEZ 5 CM PAR AGE.**

Les manches ballon sont froncées dans un poignet.

Le col officier, le bas de l'empiècement, le haut des poignets, les deux bords de la ceinture, le haut de l'ourlet sont bordés d'un biais vert clair dans le ton de la robe. Ce biais a été acheté tout préparé en pièce de 10 m dans les Grands Magasins. L'empiècement est doublé d'un léger tissu blanc coupé droit fil qui empêchera le biais de se détendre. Pour que le col officier se maintienne bien droit, doublez les deux épaisseurs d'une tripleure.

**Montage :** Froncez le haut du dos et du devant de la robe. Passez deux fils de fronce l'un en dessous de l'autre (à environ 1/2 cm) et répartissez les fronces également sous l'empiècement. Les fils arrêtés solidement au départ par un nœud sont laissés libres à l'autre extrémité, ils

ne seront arrêtés qu'au montage. Avant d'arrêter les fronces, confrontez la largeur du montage épinglé avec celle du patron.

**Col :** Coupez suivant le patron. Posez une tripleure entre les deux épaisseurs et posez le biais que vous maintiendrez par un bâti solide avant de piquer. N'échancrez pas trop l'encolure de l'empiècement, vous la couperez exactement au ras du cou en faisant l'essayage.

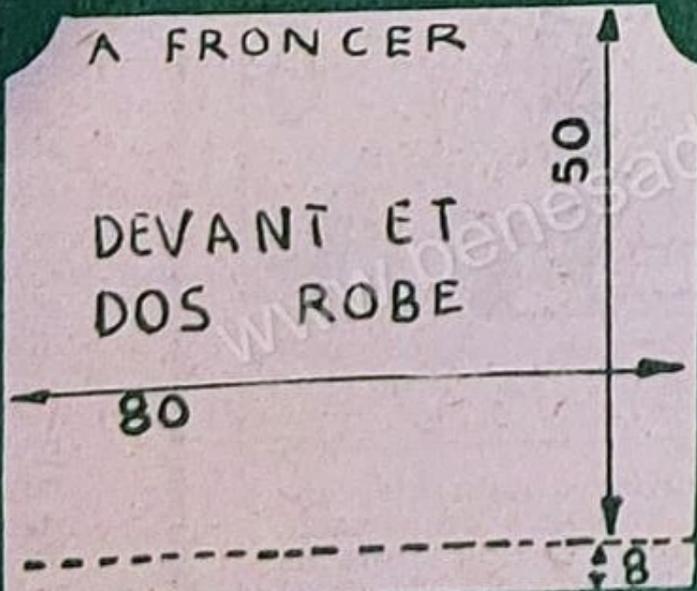
La ceinture en biais est double. Entre les deux épaisseurs, mettez une tripleure assez rigide. La ceinture est bordée d'un biais. La boucle est recouverte de tissu.

L'ourlet est replié sur l'endroit sur une hauteur de 8 cm, le bord est marqué par un biais piqué.

L'ourlet fait sur l'endroit est souligné par le biais vert pâle qui ajoute une note fantaisie.

A FRONCER

DEVANT ET  
DOS ROBE



MANCHE



20  $\frac{1}{2}$  EMP.  
DEVANT

32. PLIER COL

24  $\frac{1}{2}$  EMP.  
DOS

PLIER POIGNET

PLIER  $\frac{1}{2}$  CEINTURE

# Les cinq points de votre Beauté



Il n'est pas de femme, aujourd'hui, qui se refuse à entretenir sa jeunesse et sa beauté. Le maquillage, de plus en plus léger, imperceptible, est difficile, sinon impossible, à réaliser sur une peau terne, sans éclat ou déficiente : boutons, rougeurs, etc.

Il est simple, si on est en bonne santé, d'avoir une belle peau, de garder très longtemps une peau saine, fraîche. Il ne faut pas penser que les quelques minutes prises chaque jour pour soigner son visage sont des minutes perdues ; non, ce sont des années gagnées sur la vieillesse.

Les quelques conseils que nous allons vous donner et que vous suivrez le plus régulièrement possible vous aideront à acquérir ou à conserver une peau en parfait état de santé.

Nous vous rappelons que vous devez veiller — et là, ce sont des conseils d'hygiène de vie — à une bonne digestion, au bon fonctionnement de l'intestin, pas de laxatifs violents qui irritent les parois intestinales ; des moyens naturels : jus de pruneaux, yaourt, jus de fruit, pomme, pris le matin à jeun et avant le coucher, et surtout à avoir un repos nocturne suffisant : huit à dix heures de bon sommeil chaque nuit font plus pour la beauté du teint que les meilleurs produits de beauté.



1. La peau doit être propre, parfaitement nettoyée. Chaque soir, il faut faire un nettoyage profond : peut-être emploie-t-on trop les mois ; se démaquiller ? De ce fait, les femmes qui mettent simplement de la crème, un léger nuage de poudre, croient pouvoir, en toute tranquillité, se mettre au lit, sans avoir débarrassé leurs peaux des impuretés qui s'y sont déposées pendant la journée.

Si vous avez la peau très grasse : lavage du visage et du cou avec un savon spécial au soufre, à l'ichtyol, au borax et de l'eau chaude contenant une cuiller à soupe de borate de soude.

Si vous avez la peau un peu grasse ou normale : lavage avec un savon doux, le savon Surgras de la pharmacie Rogé-Cavallès, et de l'eau tiède contenant une cuiller à café de borate de soude.

Si vous avez la peau sèche ou sensible : démaquillage avec un corps gras : lait de beauté ou huile d'olive, ou crème à démaquiller.



2. Passez ensuite une lotion tonique, plus ou moins forte, selon l'état de votre peau. De toute façon, même si vous avez la peau grasse, évitez les astringents, qui resserrent momentanément les pores, mais irritent à la longue les glandes sébacées.

#### POUR UNE PEAU GRASSE :

Alcool camphré : 15 g ;  
Eau de rose : 50 g ;  
Borate de soude : 5 g.

POUR UNE PEAU NORMALE : de l'eau de rose, très légèrement astringente.

#### POUR UNE PEAU SECHE ET SENSIBLE :

1 litre d'eau bouillante ;  
10 g de fleurs de sureau ;  
10 têtes de camomille ;  
15 g de racines d'aunée.

Jetez le tout dans l'eau bouillante, laissez infuser une demi-heure, passez à travers une passoire fine, mettez en flacon et utilisez la lotion tiède.



3. Une fois par semaine, si vous avez la peau grasse — une peau grasse ayant besoin de nourriture comme une peau sèche — deux fois par semaine si vous avez la peau normale, trois fois par semaine si vous avez la peau sèche, tous les soirs si vous avez la peau très sèche et sensible, vous passerez une crème nourrissante grasse, que vous garderez une demi-heure ; dans ce temps, la peau a pris la nourriture dont elle a besoin, essayez sans frotter avec une fine serviette-éponge. Il existe de très bonnes crèmes nourrissantes dans le commerce, mais si vous désirez faire réaliser, par votre pharmacien, une crème, voici une formule :

10 g de cire blanche vierge ;  
60 g d'huile d'amandes douces ;  
40 g de lanoline purifiée ;  
5 g de teinture de benjoin.

Mélangez avec de l'eau de rose à consistance de crème.



4. Une fois par mois, faites un profond nettoyage. Si vous avez la peau grasse, vous employez une cuiller à soupe de graines de fenouil ; si vous avez la peau normale, 20 têtes de camomille ; si vous avez la peau sèche, 50 g de racines de guilmauve. Mettez ces ingrédients dans une cuvette d'eau bouillante. Tenez votre visage un quart d'heure au-dessus de cette infusion, en couvrant votre tête avec une serviette-éponge, pour éviter la dispersion trop rapide des vapeurs. Essayez avec une fine serviette-éponge, passez la lotion.



5. Tous les matins, rafraîchissez votre visage avec de l'eau chaude boratée, pour peaux grasses ; tiède boratée, pour peaux normales et sèches.

Passez alors votre crème de jour, selon la nature de votre peau ; méfiez-vous des fonds de teint et crèmes colorées, qui peuvent être nocifs. Un nuage de poudre, un rouge à lèvres dans les tons roses, un peu d'huile de ricin sur les cils et sourcils le maquillage, est terminé.

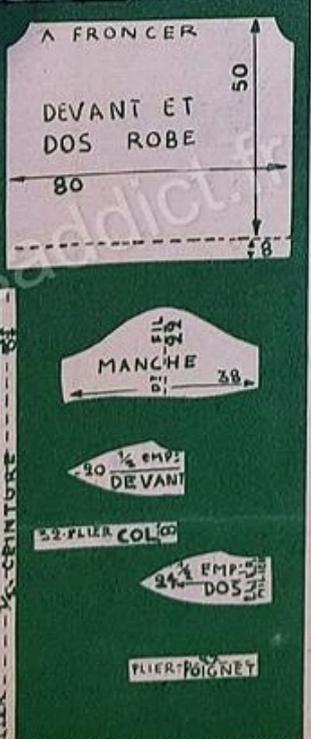
Ces soins simples, peu coûteux — les produits de beauté se conservent longtemps dans un endroit frais, et il faut en mettre très peu, l'excès ne peut que nuire — vous assureront, pour longtemps, peau vivante et fraîche.

J. J.  
Esthéticienne.

NOTRE PROCHAINE CHRONIQUE : « VOTRE COIFFURE, SELON VOTRE TYPE DE VISAGE ».

L'empiècement en biais et le petit col ouvert sont toute la fantaisie de la robe.

Détails de l'empiècement dos : fermeture par cinq boutons de nacre. Les boutonnières sont brodées au cordonnet.



# Les cinq points de votre Beauté

Il n'est pas de femme, aujourd'hui, qui se refuse à entretenir sa jeunesse et sa beauté. Le maquillage, de plus en plus léger, imperceptible, est difficile, sinon impossible, à réaliser sur une peau terne, sans éclat ou décolorée : boutons, rougeurs, etc.

Il est simple, si on est en bonne santé, d'avoir une belle peau, de garder très longtemps une peau saine, fraîche. Il ne faut pas penser que les quelques minutes prises chaque jour pour soigner son visage sont des minutes perdues ; non, ce sont des années gagnées sur la vieillesse.

Les quelques conseils que nous allons vous donner et que vous suivrez le plus régulièrement possible vous aideront à acquérir ou à conserver une peau en parfait état de santé.

Nous vous rappelons que vous devez veiller — et là, ce sont des conseils d'hygiène de vie — à une bonne digestion, au bon fonctionnement de l'intestin, pas de laxatifs violents qui irritent les parois intestinales ; des moyens naturels : jus de pruneaux, yaourt, jus de fruit, pomme, pris le matin à jeun et avant le coucher, et surtout à avoir un repos nocturne suffisant ; huit à dix heures de bon sommeil chaque nuit font plus pour la beauté du teint que les meilleurs produits de beauté.

1. La peau doit être propre, parfaitement nettoyée. Chaque soir, il faut faire un nettoyage profond ; peut-être emploie-t-on trop les mois ; se démaquiller ? De ce fait, les femmes qui mettent simplement de la crème, un léger nuage de poudre, croient pouvoir, en toute tranquillité, se mettre au lit, sans avoir débarrassé leurs peaux des impuretés qui s'y sont déposées pendant la journée.

Si vous avez la peau très grasse : lavage du visage et du cou avec un savon spécial au soufre, à l'ichtyol, au borax et de l'eau chaude contenant une cuiller à soupe de borate de soude.

Si vous avez la peau un peu grasse ou normale : lavage avec un savon doux, le savon Surgras de la pharmacie Rogé-Cavallières, et de l'eau tiède contenant une cuiller à café de borate de soude.

Si vous avez la peau sèche ou sensible : démaquillage avec un corps gras : lait de beauté ou huile d'olive, ou crème à démaquiller.

2. Passez ensuite une lotion tonique, plus ou moins forte, selon l'état de votre peau. De toute façon, même si vous avez la peau grasse, évitez les astringents, qui resserrent momentanément les pores, mais irritent à la longue les glandes sébacées.

### POUR UNE PEAU GRASSE :

- Alcool camphré : 15 g ;
- Eau de rose : 50 g ;
- Borate de soude : 5 g.

POUR UNE PEAU NORMALE : de l'eau de rose, très légèrement astringente.

### POUR UNE PEAU SECHE ET SENSIBLE :

- 1 litre d'eau bouillante ;
- 10 g de fleurs de sureau ;
- 10 têtes de camomille ;
- 15 g de racines d'aunée.

Jetez le tout dans l'eau bouillante, laissez infuser une demi-heure, passez à travers une passoire fine, mettez en flacon et utilisez la lotion.

3. Une fois par semaine, si vous avez la peau grasse — une peau grasse ayant besoin de nourriture comme une peau sèche — deux fois par semaine si vous avez la peau normale, trois fois par semaine si vous avez la peau sèche, tous les soirs si vous avez la peau très sèche et sensible, vous passerez une crème nourrissante grasse, que vous garderez une demi-heure ; dans ce temps, la peau a frité, la nourriture dont elle a besoin, assés sans frotter avec une fine serviette-éponge. Il existe de très bonnes crèmes nourrissantes dans le commerce, mais si vous désirez faire réaliser, par votre pharmacien, une crème, voici une formule :

- 10 g de cire blanche vierge ;
- 60 g d'huile d'amandes douces ;
- 40 g de lanoline purifiée ;
- 5 g de teinture de benjoin.

Mélanges avec de l'eau de rose à consistance de crème.

4. Une fois par mois, faites un profond nettoyage. Si vous avez la peau grasse, vous employez une cuiller à soupe de graines de fenouil ; si vous avez la peau normale, 20 têtes de camomille ; si vous avez la peau sèche, 50 g de racines de guilmauve. Mettez ces ingrédients dans une cuvette d'eau bouillante. Tenez votre visage, en couvrant votre tête avec une serviette-éponge, pour éviter la dispersion trop rapide des vapeurs. Essayez avec une fine serviette-éponge, passez la lotion.

5. Tous les matins, rafraîchissez votre visage avec de l'eau chaude boratée, pour peaux grasses ; tiède boratée, pour peaux normales et sèches. Passez alors votre crème de jour, selon la nature de votre peau ; méitez-vous des fonds de teint et de crèmes colorées, qui peuvent être nocifs. Un nuage de poudre, un rouge à lèvres dans les tons roses, un peu d'huile de ricin sur les cils et sourcils le maquillage, est terminé.

Ces soins simples, peu coûteux — les produits de beauté se conservent longtemps dans un endroit frais, et il faut en mettre très peu, l'excès ne peut que nuire — vous assureront, pour longtemps, peau vivante et fraîche.

J. J. Esthéticienne.

NOTRE PROCHAINE CHRONIQUE : « VOTRE COIFFURE, SELON VOTRE TYPE DE VISAGE ».

# RONDE DE L'AMITIÉ

(Suite de la page 2)

## A la Rêveuse.

Avez-vous lu « La Moisson », de Gallina Nicolaléva ? En plus de tout ce qu'on en a dit et du film qui a été tiré de ce livre, on y trouve une merveilleuse atmosphère de campagne qui devrait vous plaire.

Lisez aussi « Roqueblanc », le livre de M.-L. Barron. Je suis d'une région voisine des Pyrénées, c'est pour cela peut-être que ce roman m'enchanté. Il me semble qu'on pourrait en tirer un film magnifique.

## A toutes.

J'aime voir les films tirés des livres qui m'ont plu. Beaucoup de gens trouvent que c'est décevant. Qu'en pensez-vous ?

AMIE DE L'ECRAN.

## A toutes.

Je suis heureuse de trouver dans notre ronde des amies qui aiment les chansons. Je fredonne même quand j'ai des difficultés, ce qui ne manque pas. Mais je déteste les chansonnettes qui n'ont pas de sens. J'aime au contraire le répertoire d'Yves Montand. Quel est votre chanteur préféré ?

## A Sylvie.

Je n'approuve pas complètement votre réponse à Micheline. Moi aussi, je suis de caractère rêveur, et je ne voudrais pas passer toute ma vie avec un homme trop « bon vivant ». Qui s'assemble doit se ressembler un peu.

ALBANE.

## A maman Nine (qui se reproche d'avoir trop gâté sa fille).

Mon père et ma mère ont eu tous deux une jeunesse très dure, et je suis moi-même l'aînée de six enfants, c'est vous montrer que je puis comprendre votre problème, et, plus encore peut-être, celui de votre petite Denise. Ne vous reprochez pas de l'avoir poussée à faire des études ; les études, qui sont, hélas ! un luxe pour tant de jeunes, l'aideront à gagner sa vie dignement. Si elle semble « mépriser » le milieu où elle est née, cela ne tient pas à la culture qu'elle a pu acquérir, mais bien plutôt au fait que vous lui avez systématiquement caché la dureté de votre vie, vos efforts et vos soucis. Le remède, c'est de lui faire maintenant partager vos sacrifices ; donnez-lui l'idée d'essayer de gagner sa vie elle-même ; elle verra vite le travail qu'il faut s'imposer pour gagner « sa place au soleil » quand on est pauvre.

ETIENNETTE F.

J'ai vingt-cinq ans et un petit garçon de six ans. J'entre dans la ronde pour tenter de découvrir une amie d'Argenteuil qui voudrait bien correspondre avec la Mosellane que je suis devenue. Il y a quinze ans que j'ai quitté la région, mais je ne voudrais pas l'oublier, et des cartes postales me feraient plaisir. Qui me répondra ?

MAMAN LISON.

## A Perplexe, d'Othore.

Je me fais un plaisir de vous envoyer ma recette pour conserver les haricots : prendre un pot de grès et commencer par une couche de gros sel. Mettre ensuite une couche de haricots, sel, haricots, et ainsi de suite jusqu'en haut. Terminer par le sel. Couvrir d'un chiffon blanc. Prendre ensuite un rond de hêtre des dimensions de votre pot, le maintenir sur le saloir par un gros grès, et terminer par un second chiffon. Bien entendu, mettre dessus les haricots que l'on désire consommer les premiers.

GINETTE DE SAINT-QUENTIN.

L'une de vous, mes amies, a-t-elle lu « le Chant de la fleur rouge » ? Je voudrais retrouver ce livre, je l'ai cherché partout. Qui peut me le procurer ou me donner le nom de l'éditeur ? Ce serait une joie réelle pour moi.

GABY, DE TOULOUSE.

Je viens de relire plusieurs « Femmes Françaises » et, chères amies de la ronde, j'ai bien des réponses à vous faire :

## A banlieusarde novice et à Danielle Suzanne :

Un géranium fleuri ou des branches de fougère font sauver les mouches et les moustiques de la maison.

En cas de piqûre de guêpe, la pommade de « Phénergan » me semble très efficace.

## A Jeannette :

Vous pouvez apprendre les signes de sténo seule et faire ensuite des dictées. C'est facile et peu coûteux.

## A Perplexe d'Othore :

Je fais mes conserves de haricots verts en les plongeant dans la saumure (1 kg de sel pour 2 litres d'eau).

Je vous livre aussi ma recette pour les tomates crues : même saumure, en ajoutant 1 g d'acide salicylique par kg de tomates. Vous pourriez manger à Noël une salade de tomates.

## A Jardinière :

J'ai de superbes plantes grasses et elles ne nécessitent aucun soin particulier. Simplement un peu de terre légère et surtout beaucoup de sable. Pour la terre, vous pouvez en obtenir de la très bonne en entassant, à la tombée des feuilles, une quantité de terre ordinaire et une couche de feuilles, cela est suffisant comme terreau pour les plantes grasses, mais surtout plus de sable, environ trois quarts pour un quart de terre. Réduire l'arrosage et d'ici un mois les entrer à l'abri. Quand vous les rentrerez, ne plus les arroser de tout l'hiver. Si vous faites des boutures, surtout ne les cassez pas, mais coupez-les ; en les cassant, cela forme plaie et il y a grand risque de les voir pourrir. Pour les plantes d'appartement à grandes feuilles vertes nommées (aspiditresses), les laisser dehors en ce moment quand il pleut. Si, pendant une dizaine de jours, elles n'ont pas été arrosées, mettez-les dans un seau d'eau, qu'elles trempent bien environ une heure ; lavez doucement les feuilles avec un morceau de ouate et vous verrez vos plantes pousser à vue d'œil. Si, mal-

gré ces soins, elles ne profitent pas, dépotez-les, changez toute la terre et lavez les racines avec une brosse douce ; ce sont sûrement des tout petits vers presque invisibles qui mangent les racines. Faites-moi parvenir votre adresse, et je vous indiquerai des autres soins pour les fleurs et même je pourrai vous envoyer des boutures.

## A petite maman embarrassée :

Si le gazouillis d'un petit est beau, il ne reste pas toujours bébé, et je vous conseille de faire comme moi : je n'ai jamais laissé mes enfants dire : une « toto » ou un « vouyou ». Pourquoi leur apprendre deux fois à parler ? Mon fils a trois ans et demi, il y a très longtemps qu'il dit « un cheval » et non un « dada ». Quand on l'entend parler, on me dit : « Comme il parle bien ! » Et j'en suis fière. Lui-même, bien souvent, répond : « Je ne suis pas un bébé, je suis déjà un homme. » Je ne trouve rien de plus stupide que le langage d'un enfant de 7 ans que je connais très bien et qui dit : « mes totos », les « dadas » et, pour les vaches, « les vaches » ou « les meumeus ». Si on lui avait appris les mots exacts, il n'aurait plus ce parler enfantin. Il faut les aider à se développer : ils sont si heureux de sentir qu'on les considère comme des grands...

## A lectrice et auditrice :

Je suis comme vous, j'écoute les voix de la Paix et j'espère aussi que nous sommes très nombreuses à les écouter. Elles sont si différentes des radios mensongères ! Avez-vous écrit à Radio-Liberté, ainsi que la demande a été faite ? Pourquoi les femmes n'écriraient-elles pas ce qu'elles pensent des émissions ? Je suis dans l'Yonne, et bien souvent je les entends mal, cependant, c'est toujours pour moi un des bons moments de la journée : mes enfants sont couchés et je suis près de mon poste avec mon mari. Quel réconfort d'entendre ces voix amies !

UNE LORRAINE CAMPAGNARDE  
DANS L'YONNE.

## A Ma Plaine :

Le journal vous fera parvenir directement le mode de la fabrication des yaourts que je vous indique de façon détaillée sur feuille jointe.

Il est nécessaire pour réussir d'avoir un appareil spécial, pouvant conserver une température constante. Vous pouvez le confectionner vous-même en vous reportant à un ancien numéro de « Femmes Françaises ».

LECTRICE DE POITIERS.

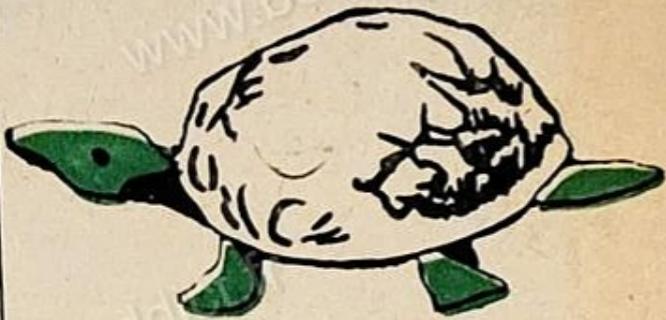
...remercie bien sincèrement les amies U.F.F. qui ont répondu si gentiment à son appel pour son petit malade.

MAMAN DU RHONE.

Nous remercions toutes nos amies qui ont bien voulu transmettre la chanson « le tango de Marliou » à Petit Oiseau. Notamment Mme A. de Drancy, Josette Giraud, etc.

« Ma Plaine », « Coquette pour lui », « Suzanne de Clamart » et « Linette répond à Barbichonnette » sont priées de nous envoyer leur adresse. Des lettres les attendent au journal.

**POUR AMUSER  
VOTRE ENFANT,  
FABRIQUEZ-LUI  
LA TORTUE « ZOE » (1)**



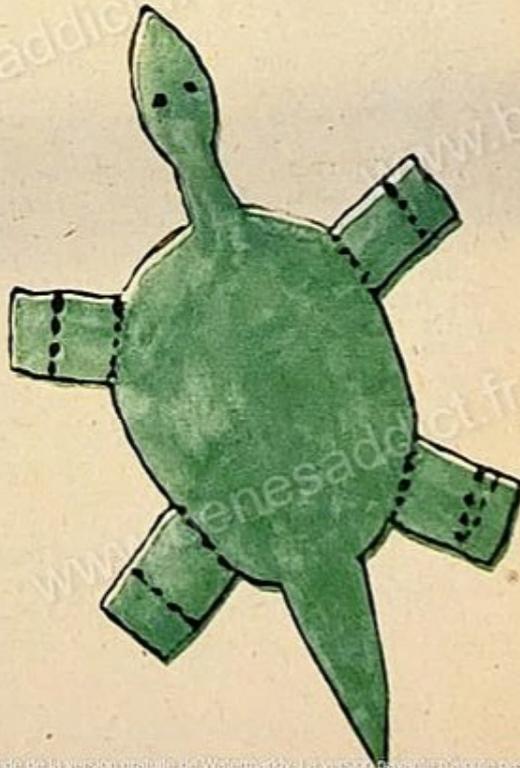
*Matériaux : du carton, un crayon, des ciseaux, de la colle, une coquille de noix.*

En très peu de temps, vous pouvez transformer une simple coquille de noix en amusante tortue.

Tracez le croquis de votre animal. Collez ce tracé sur un morceau de carton de couleur que vous découperez de la forme dessinée. Pliez selon les lignes pointillées du dessin. Faites lever le cou et baisser la tête, lever les pieds et baisser les jambes.

Evidez la demi-coquille de noix. Enduisez les bords de la coquille d'un peu de colle et appliquez-y votre tortue de carton. Laissez sécher.

(1) Ce jeu est extrait du recueil « Comment jouer tout seul », édité chez Fernand Nathan



CE  
ONT  
ENS  
SE-  
IE



#### FOURNITURES

430 gr de laine 4 fils, col, blanc  
50 gr de même laine col. rouge ;  
aig. de 3 mm ; 2 aig. de 2 mm.

#### POINTS EMPLOYES

Pt de côtes 2/2 : \* 2 m. end., 2 m. env., \*

Pt de jersey : \* 1 rg end., 1 rg env., \*

Pt rayé : \* 7 cm de jersey blanc ; avec la laine rouge tric. 1 rg endr. sur endr. du trav., 1 rg endr. sur env. du trav. ; 2 rgs jersey blanc ; 2 rgs rouges comme précédemment ; 2 rgs jersey blanc ; 2 rgs rouges comme précédemment ; 2 rgs jersey blanc ; 2 rgs rouges comme précédemment. \*

30 m. = 10 cm. — 40 rgs = 10 cm.

#### EXECUTION

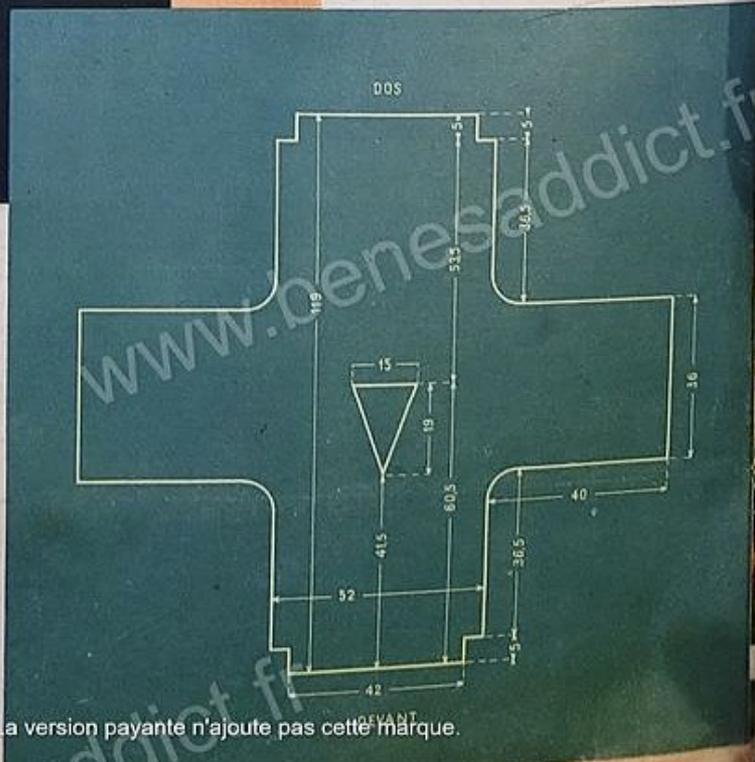
Se fait en un seul morceau et se commence au bas du devant. Avec la laine blanche, et sur les aig. de 2 mm, monter 156 m. et tric. au pt de côtes 2/2. A 5 cm de haut. tot., prendre les aig. de 3 mm et tric. au pt rayé droit. A 41 cm 1/2 de haut. tot., partager le trav. en 2 parties égales pour former l'encol. et continuer chaque côté séparément et en vis-à-vis. Simultanément augm. côté dessous de bras, ts les 2 rgs, pour la manche, 2 m., 3 m., 2 fois 5 m., 3 fois 35 m. et côté encol., dim., ts les 3 rgs, 23 fois 1 m. A 60 cm 1/2 de haut. tot. laisser ce côté en attente. Reprendre le 2<sup>e</sup> côté et tric. comme le 1<sup>er</sup>, mais en vis-à-vis. A 60 cm 1/2 de haut. tot. ajouter 46 m. pour le dos de l'encol. et tric. avec les m. en attente, droit. A 77 cm 1/2 de haut. tot. rab. de chaque côté du trav., ts les 2 rgs, 3 fois 35 m., 2 fois 5 m., 3 m., 2 m. Continuer droit. A 114 cm de haut. tot. prendre les aig. de 2 mm et tric. 5 cm de côtes 2/2 avec la laine blanche seule et rab.

Col : Avec la laine blanche monter 160 m. et tric. au pt de jersey. A 1 cm de haut. tot. rab. de chaque côté du trav., ts les 2 rgs, 10 fois 6 m. et les dernières m. en 1 fois. Faire un autre morceau semblable pour la doublure.

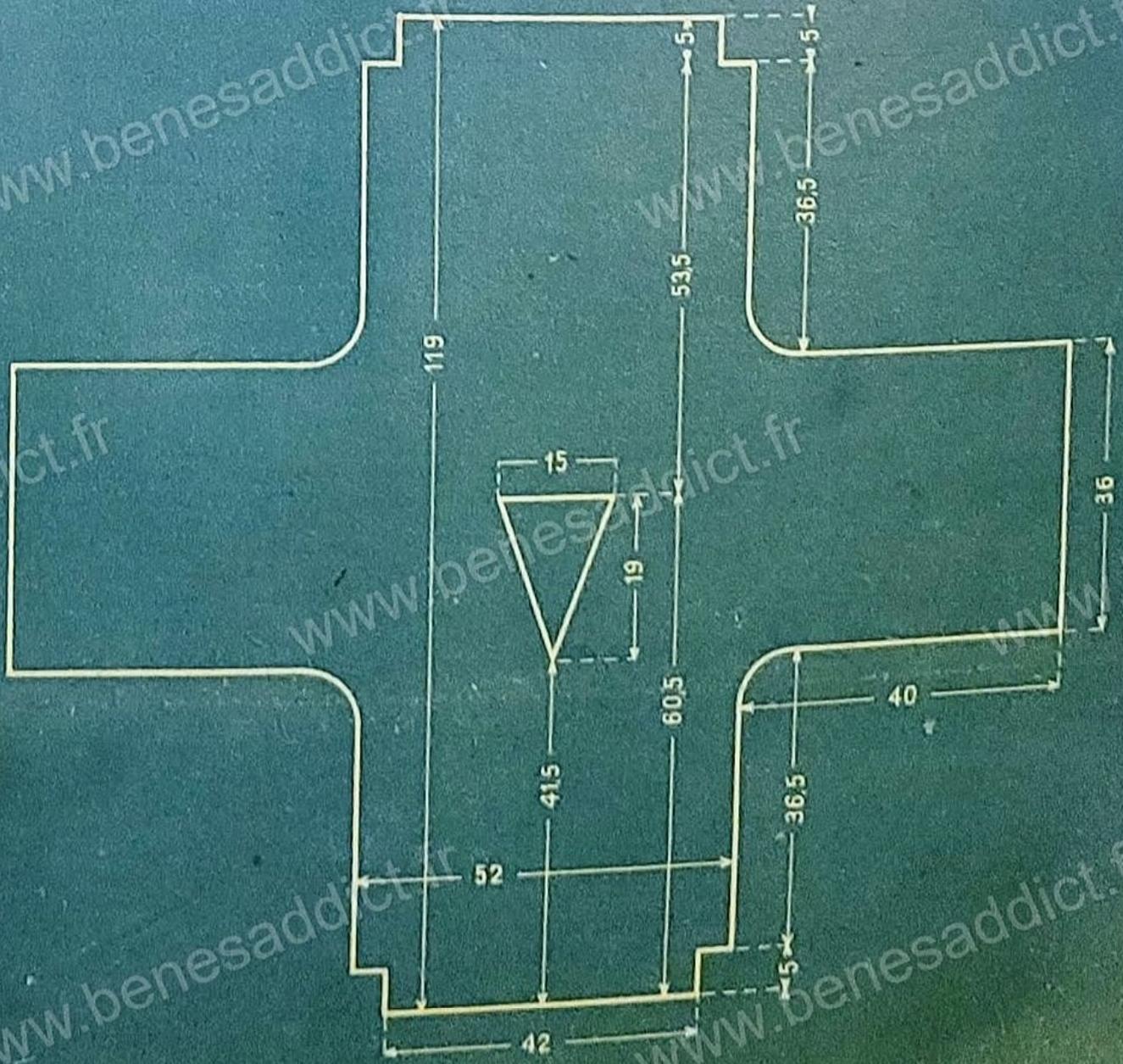
Montage : Repasser sur l'env. du trav. à la patte-mouille. Avec les aig. de 2 mm, remmailer le bas de chaque manche et tric. 5 cm de côtes 2/2 et rab. Piquer les coutures des dessous de manches et dessous de bras. Doubler le col avec la doublure tricotée et le monter à l'encol.

# LE SWEATER DANS LA LIGNE

Traité à l'aide de la version gratuite de Watermarkly. La version payante n'ajoute pas cette marque.



DOS



DEVANT