

Réponse à Elisabeth

Les cancans vont vite dans la petite ville où j'habite.

« J'E voudrais vous demander conseil, car je n'ai personne à qui confier ce qui fait ma hantise.

» Je me nomme Elisabeth. J'ai vingt ans, un teint très clair, des cheveux noirs que je porte courts et bouclés, des yeux gris avec de longs cils et — un cœur tendre ! Il y a trois ans, une société de musique s'est constituée dans notre ville. Nous jouons de la musique de chambre et aussi de l'orchestre et on m'a confié le pupitre de premier violon. A ce moment, j'avais dix-sept ans et je croyais aimer un garçon nommé Adrien, qui me faisait la cour. Le directeur du groupe, que je désignerai par X..., était un homme de trente-deux ans, catholique comme moi, épris d'idéal, marié et père de famille. Très vite j'ai été attirée par lui et j'ai compris que mon sentiment pour Adrien était puéril. X... recherchait ma présence, notre communion de pensée était indéniable, et il me mêla de plus en plus à la direction du groupe, me demandant mon avis sur le choix des œuvres et même sur leur interprétation. Il est très artiste et par conséquent très sensible. J'ai compris bien vite que nous nous aimions, mais comme je ne voudrais pour rien au monde briser un ménage, j'ai offert à Dieu cet amour sans espoir, et mon renoncement à tout autre amour. Les fêtes, les concerts dans d'autres villes nous rapprochaient sans cesse. J'ai commis la sottise de me confier à une amie, qui a tout répété à sa mère. Celle-ci est une coquette au plus vilain sens du mot. Ayant été dédaignée par X..., elle fit courir les plus méchants bruits sur notre compte et, hélas ! les cancans vont vite dans une petite ville comme celle où j'habite...

» La femme de X... fut merveilleuse de compréhension et de bonté et son attitude fit naître entre elle et moi une amitié qui m'est plus chère que tout. J'ai voulu partir, mais elle m'a dit que ce serait m'avouer coupable. Le scandale s'est apaisé, mes amis me sont revenus. Mais mon amour reste inchangé, et je trouve les jeunes gens fades et ennuyeux. Aidez-moi ! dites-moi que je ne suis pas un monstre ! Je vis dans un milieu familial très dur où le travail seul a de l'intérêt, et je n'y rencontre pas l'affection qui me serait nécessaire. J'aime vos articles, je vous y sens très proche. Aidez-moi : je veux malgré ce début malheureux faire de ma vie quelque chose de beau... »

Je m'excuse d'avoir tant abrégé votre lettre, qui m'a beaucoup touchée. Vous êtes certainement une nature droite et loyale et vous avez trouvé en la femme de X... un esprit large et bien équilibré. Elle a agi envers vous comme peu d'épouses le feraient, parce qu'elle a confiance en vous, ce que vous devez justifier. Je pense qu'une femme si compréhensive doit pouvoir rendre son mari heureux. Si vous aimez vraiment cet homme, il faut donc penser à *son* bonheur en faisant abstraction du vôtre. La situation pour vous est difficile et il vous faudra beaucoup de courage pour la dominer, mais je suis sûre que vous n'en manquerez pas ! Tâchez de ne pas vous trouver seule avec X... et n'acceptez pas de jouer des sonates à vous deux. La musique n'exprime que trop bien les sentiments.

Puisque vous avez résolu, dans votre jeune cœur honnête, que cet amour n'était pas réalisable, il faut le traiter comme s'il avait évolué en une affection fraternelle, une amitié rehaussée d'estime et d'admiration. Il se peut alors que la fièvre qui s'y mêle s'apaise. De plus, il serait fort utile que X... crût ne vous inspirer que cette amitié. Cela allégerait la tension de vos relations actuelles quitte à lui imposer une petite piqûre d'amour-propre. Soyez sûre qu'il y a danger de vivre avec, entre vous, cet amour avoué. Je veux bien croire à votre vertu à tous deux, mais l'être humain le plus droit a ses faiblesses, et il faut mettre tout votre soin à les éviter.

A votre âge, les sentiments ont beaucoup de violence, mais rares sont les natures qui en restent marquées. La jeunesse, presque toujours, leur permet de reprendre pied et de sortir de ces chagrins plus fortes, plus pondérées et capables de mieux envisager l'avenir. Puisque vous désirez faire quelque chose de beau de votre vie, vous y réussirez je n'en doute pas; mais il faut « vouloir vouloir » ! Presque tout le problème est là. Comptez aussi sur le temps pour adoucir votre peine, et peut-être rencontrerez-vous d'ici peu le garçon qui pourra vraiment vous rendre heureuse. C'est le souhait que je forme de tout cœur pour vous, petite amie-lectrice; mais à votre tour, ne vous dérobez pas au bonheur en vous détournant comme vous le faites des autres hommes, peut-être sans en avoir conscience !

France ADINE.

Le village à midi

Le village à midi. La mouche d'or bourdonne
entre les cornes des bœufs.
Nous irons, si tu le veux,
Si tu le veux, dans la campagne monotone.

*

Entends le coq... Entends la cloche... Entends le paon...
Entends là-bas, là-bas, l'âne...
L'hirondelle noire plane,
Les peupliers au loin s'en vont comme un ruban.

*

Le puits rongé de mousse ! Ecoute sa poulie
qui grince, qui grince encor,
car la fille aux cheveux d'or
tient le seau tout noir d'où l'argent tombe en pluie.

*

La fillette s'en va d'un pas qui fait pencher
sur sa tête d'or la cruche,
sa tête comme une ruche,
qui se mêle au soleil sous les fleurs du pêcher.

*

Et dans le bourg voici que les toits noircis lancent
au ciel bleu des flocons bleus;
et les arbres paresseux
à l'horizon qui vibre à peine se balancent.

Francis JAMMES.

(De l'Angélus de l'aube à l'Angélus du soir.)

Les cas délicats du savoir-vivre

Quels plats peuvent figurer d'avance sur la table ?

La table destinée à un repas n'est pas un buffet où l'on expose aux convives tous les mets prévus à leur intention. Il n'en est pas moins vrai que des raisons pratiques ou décoratives peuvent inciter à d'heureuses exceptions. Ainsi l'on facilite beaucoup le service en servant le potage brûlant dans les assiettes, quelques instants avant que les convives se mettent à table. S'il s'agit d'un repas de midi, les raviers à hors-d'œuvre peuvent fort bien figurer sur la table. Leur présence, par la diversité des couleurs, la présentation et la disposition des plats, peut apporter à la table un élément décoratif agréable. Dans la même pensée, le milieu de la table peut être occupé par une corbeille de fruits. Il n'est pas nécessaire pour que le décor soit charmant qu'un orgueilleux ananas surplombe une pyramide de fruits rares ! Quelques fruits simples disposés avec goût ont souvent plus bel effet. Dans la salle à manger rustique une fantaisie, purement décorative d'ailleurs, consiste à remplacer les fruits par des légumes. Carottes, artichauts, navets, piments, aubergines, etc. peuvent constituer un ensemble amusant et remplacer un surtout garni de fleurs. La corbeille de fruits ne demeure pas nécessairement sur la table. Au moins doit-on attendre pour la faire disparaître momentanément que les convives commencent à penser un peu moins au plaisir des yeux.

•

Quand peut-on donner sa photographie ?

Certaines personnes distribuent leur photographie fort généreusement, non seulement à des parents ou amis chers, mais à de simples connaissances. La dame, par exemple, qui cède à ce penchant, croit souvent « faire plaisir » ; en réalité le geste manque de délicatesse. Qui agit ainsi agit à la légère ; sans penser que la photographie peut fort bien être reléguée au fond d'un tiroir, voire jetée au panier ou encore montrée à n'importe qui. Sans doute bien des vedettes, artistes ou sportifs, adressent volontiers leur image à des admirateurs ou admiratrices inconnus en l'accompagnant d'une dédicace aimable ; mais, dans la vie courante, le fait de posséder la photographie de quelqu'un implique au contraire un certain degré de familiarité. Hors le cas des parents, on ne donne sa photographie que si elle a été demandée. Encore convient-il, même si l'on juge à propos de la remettre, de « se faire un peu prier » sans toutefois tomber dans l'excès. En règle générale, on évite le format identité (réservé à des intimes) et les grands formats (donnant à croire qu'on souhaite voir la photographie exposée).

Comment répondre à une question indiscrète ?

Il arrive au cours d'une conversation que quelqu'un vous mette en un singulier embarras. On vous demande des nouvelles d'une amie que vous ne voyez plus pour certaines raisons. Ou bien c'est à propos d'un projet, du résultat d'un examen, des suites d'une affaire, etc. Que la question implique ou non une intention maligne, l'on peut souhaiter n'y pas répondre ; mais il faut éviter à tout prix d'attirer outre mesure l'attention de celui qui l'a posée. « As-tu remarqué combien elle a paru gênée quand je lui ai demandé... ? » Ou encore : « Tiens ! tiens ! Je n'y pensais pas ; mais je me demande maintenant si... ». On évite généralement tout cela, non pas en faisant mine de n'avoir pas entendu ou en éludant la réponse par une réflexion sèche ou faussement indifférente, mais en usant d'une « pirouette ». C'est la gentille réponse qui fait oublier ou regretter la question. Par exemple : « Je vous raconterai cela plus tard si vous voulez bien ! » ou encore : « Oh ! c'est un projet. Je suis un peu superstitieuse et vous savez qu'il ne faut pas vendre la peau de l'ours avant... etc. ».

•

Doit-on envoyer toutes les photographies qu'on a prises ?

Vous connaissez certainement un ou plusieurs de ces photographes amateurs dont on entend dire : « Il prend beaucoup de clichés, mais on ne voit jamais les photos ! » Gardons-nous de lui ressembler ; car les amis imputent la chose plus volontiers à la négligence de l'opérateur qu'à son manque de capacité dans l'usage de l'appareil. Qui n'est pas sûr de soi doit s'abstenir de photographier amis et connaissances ou au moins prévenir leur désillusion. La politesse oblige à remettre ou à envoyer par la suite les photographies qui ont été prises. Si d'autres personnes que le destinataire n'y figurent pas, il est même préférable de joindre à l'épreuve la « pellicule ». Avant d'envoyer les photographies, il est sage de les regarder avec attention. Un cliché d'amateur peut réserver des surprises. Telle personne préférera apprendre que telle photo a été « ratée » plutôt que de se voir fort peu avantagée. Si l'on a quelque raison d'éliminer un cliché, la discrétion doit être observée à l'égard de tous ceux qui y figurent. Quelqu'un, sans penser à mal, peut fort bien dire à la « victime » : « Nous avons tellement ri l'autre jour en voyant la tête que vous faites sur une photo prise par Jeannette ! ».

C.-M. L.

www.beauxsaddict.fr

CHANDAIL CONFORTABLE

pour Monsieur

(GRANDE TAILLE)





Apprécié été comme hiver, par les sportifs autant que par les frileux, le chandail confortable varie à l'infini sa présentation sur une forme classique : le décolleté en pointe laissant voir le col et la cravate, et les manches longues. Ici, le modèle étant prévu pour grande taille, le point forme des raies verticales ton sur ton.

MESURES : contour poitrine 110 cm., long. totale : 60 cm. Long. manche (couture) = 54 cm

FOURNITURES : 500 gr. de laine 4 fils, 2 aig. nº 2½ et 2 nº 3½.

POINTS EMPLOYES — Point de côtes 1/1 torses : 1 m.end. prise par derrière, 1 m.env. (end. prise par derrière sur end. et env. sur env.)

Jersey envers : envers du côté endroit et endroit du côté envers.

EXECUTION — DEVANT : Monter 137 m. sur les aig. nº 2½ et tric. 9 cm. en côtes 1/1 torses.

Rg suivant : Prendre les aig. nº 3½, et commencer ce rg du côté où les rgs commencent et finissent avec 1 m.env. : 2 m.env., faire de la m. suivante 2 m. env., * 11 m. en côtes 1/1 torses, faire de la m. suivante 2 m., 7 m. env., faire de la m. suivante 2 m. Répéter 6 fois en tout à partir de * puis 11 m. en côtes 1/1 torses, faire de la m. suivante 2 m. et 2 m.envers = 151 m.

Rg. suivant : 4 m.end., * 11 m. en côtes 1/1 torses, 11 m.end. Reprendre à * jusqu'aux 15 dernières m. : 11 m. en côtes 1/1 torses et 4 m.end.

Rg. suivant : (endroit du travail) 4 m.env., * 11 m. en côtes 1/1 torses, 11 m envers. Reprendre à * jusqu'aux 15 dernières m. : 11 m. en côtes et 4 m. envers. Répéter les 2 derniers rgs. jusqu'à 39 cm. de hauteur totale en faisant dans le courant du travail une augmentation des 2 côtés, tous les 8 cm. (3 fois) = 157 m. Rab. ensuite des 2 côtés, pour les emmanchures 1 fois 5 m., 4 fois 2 m. et 5 fois 1 m. Rab. ensuite la m. du milieu et continuer chaque partie séparément. Tric. côté emmanchure tout droit et du côté encolure tric. 2 m. ensemble avant les 5 m. au point de côtes torses. Répéter cette diminution tous les 6 rgs (12 fois). Quand l'emmanchure mesure 21 cm., rab. côté emmanchure 3 fois 10 m. et 1 fois 13 m. Tric. les 5 m. en côtes tout droit pendant 6 cm. ou jusqu'à la moitié de l'encolure dos. Rabattre.

Terminer le 2e côté de l'encolure de la même façon.

DOS : tric. comme le devant mais sans décolleté. Quand les diminutions de emmanchures sont terminées, tric. tout droit jusqu'à ce que les emmanchures mesurent 20 cm. Rab. de chaque côté 3 fois 10 m. et 1 fois 13 m. Rab. les m. restantes au milieu en 1 fois pour l'encolure.

MANCHE : Monter 64 m sur les aig. nº 2½ et tric. 6 cm. au point de côtes torses.

Rg. suivant : prendre les aig. nº 3½ : faire de la première m. envers 2 m., 3 m.envers, faire de la m. suivante 2 m., 2 fois : (11m. en côtes torses, faire de la m. suivante 2 m., 7 m.envers faire de la m. suivante 2 m.) puis 11 m. en côtes torses, faire de la m. suivante 2 m. 7 m. envers. Continuer en jersey env. et côtes torses en faisant une augmentation des 2 côtés tous les 2,5 cm. (19 fois) A 48 cm. au dessus des côtes, rab. des 2 côtés, 1 fois 5 m., 4 fois 3 m. 6 fois 5 m., 1 fois 6 m. puis rab. les m. restantes en 1 fois.

ASSEMBLAGE : Repasser le travail légèrement à l'envers sous un linge humide. Faire les coutures des côtés et des épaules. Monter les manches. Coudre la bordure à l'encolure du dos et faire la petite couture. Repasser les coutures.

www.benesha

QUAND BEBE A GRANDI (petit costume pou



Quand Bébé a grandi, il porte des deux-pièces : petite culotte montée sur élastique, blouse-gilet boutonné. Ce joli modèle est orné d'un empiècement et de petites manches en effet de nid d'abeilles, assorti à la culotte.

LE SCHEMA DU PATRON EST DONNE DANS LE SUPPLEMENT DU JOURNAL.

FOURNITURES : Laine layette 4 fils irrétrécissable : 100 gr. rose, 50 gr. blanche ; 4 jolis boutons de nacre de 14 mm. de diam. ; le tour de taille de Bébé moins 1 cm. d'élastique de 1,5 cm. de large; 35 cm. de très fin petit élastique rond; 2 aig. nº 3; 2 nº 2½ et 4 sans bout nº 2½.

POINTS EMPLOYES. — Point de côtes tors. 1/1 : 1 m. end. ramassée derrière, 1 m. env.

Point de jersey : 1 rg end., 1 rg env.

Point mosaïque : **1er rg** : laine rose (env. du trav.), tout à l'env. **2e rg** : laine blanche * 1 m. glissée en laissant le fil derrière la m. glissée, 1 m. double * (la m. double s'obtient en tric. à l'end. en même temps que la m. qui se présente, la m. qui lui correspond au rg précédent, c'est-à-dire en piquant l'aig. un rg plus bas que pour une m simple). Reprendre de * à *. **3e rg** : laine blanche, tric. à l'end. la m. double du rg précédent, glisser l'autre m. en laissant le fil devant la m. glissée. **4e rg** : laine rose, tout à l'end. **5e rg** : laine rose, tout à l'env. **6e rg** : laine blanche, comme le 2e rg, en contrariant. **7e rg** : laine blanche, comme le 3e rg. **8e rg** : laine rose, tout à l'end. Répéter toujours ces 8 rgs.

Point mousse : Toujours à l'end. (pour les coutures seulement).

CULOTTE

EXECUTION : Se fait en 2 pièces qui se commencent par le haut : monter 84 m. sur aig. nº 2½ et tric. 2,5 cm pt de côtes tors. 1/1, avec 2 m. pt mousse de chaque côté (pour les coutures, continuer ces m jusqu'à la fin), prendre ensuite les aig nº 3, rabattre les m. cout. de chaque côté et les remonter au rg suivant tout en commençant le pt mosaïque, à 23,5 cm. de haut. tot., rabattre les m. cout. de chaque côté, casser ensuite la laine rose et la laine blanche, et glisser les 32 prem. m. et les 32 dern. m. sur des épingles pour les jambes, sur les 16 m. restantes tric. encore 1,5 cm. de pt mosaïque, glisser alors les m. sur une épingle. Faire la 2e pièce de même.



POUR LA SPORTIVE

Il est essentiel qu'après comme avant le sport, celle qui le pratique en plein air soit protégée d'un bon lainage. On peut prendre froid en attendant son tour, tout comme on prend froid, à coup sûr, quand on oublie de se couvrir, après l'effort. Cet élégant modèle répond à l'idéal du vêtement qui rend service sans encombrer. Son col drapé avec beaucoup de chic peut éventuellement être redressé pour protéger la tête.

(TAILLE 42-44)

FOURNITURES : 1950 grs de laine 4 fils. 2 Aiguilles n° 4½.

NOTE : se servir de la laine en double.

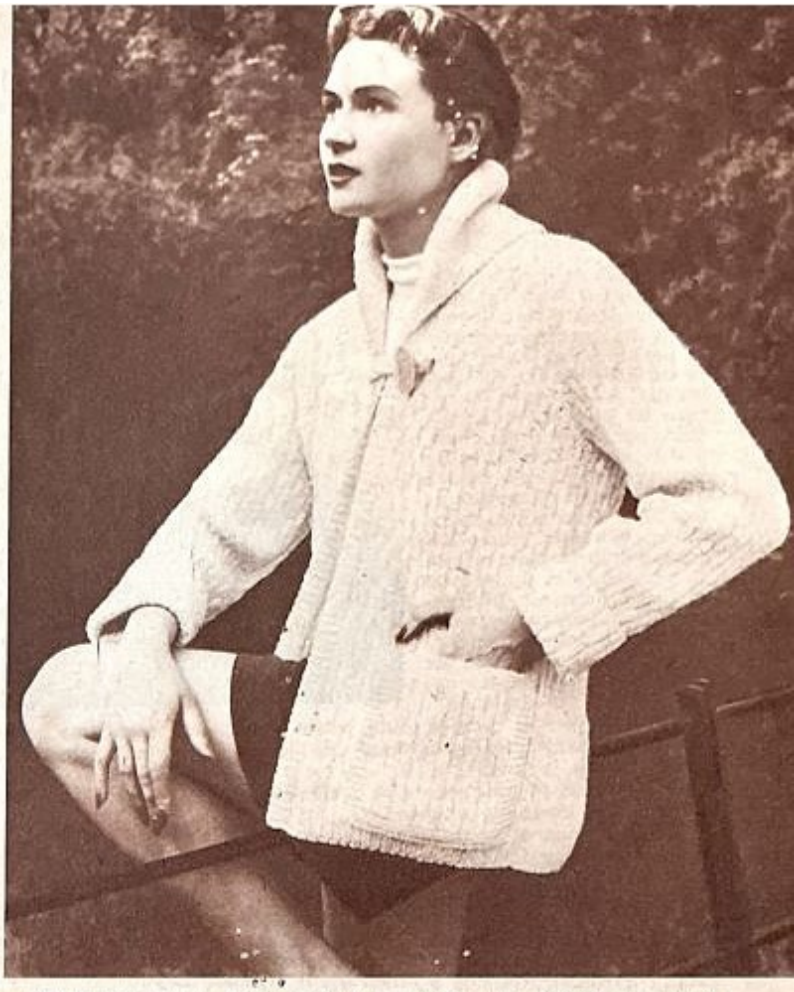
MESURES : longueur 67 cm., poitrine 100 cm., manches 45 cm.

ECHANTILLON : 9 m. = 5 cm. tric en laine double.

POINTS EMPLOYES — Côtes simples : 1 m.end. 1 m.env. (end. sur end. et env. sur env.)
Point mousse : tric. toujours à l'endroit.
Point fantaisie : 1er rang : 3 m.env., * 1 m.end., 3 m.env., rep. à *.
2e rang : 3 m.end., * 1 m.env., 3 m.end., rep. à *.
3e rang : comme le 1re.
4e rang : comme le 2e.
5e rang : 1 m.env., * 1 m end., 3 m.env., rep. à *, terminer par 1 m.end., 1 m.env.
6e rang : 1 m.end., * 1 m.env., 3 m.end., rep. à *, terminer par 1 m.env., 1 m.end
7e rang : comme le 5e
8e rang : comme le 6e. Répéter ces 6 rgs.
Bride = Jeter le fil sur le crochet et le piquer dans la m., tirer le fil à travers cette m., jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers 2 boucles, jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers les 2 dernières boucles.

EXECUTION. — DOS : Monter 91 m., faire 2,5 cm. de côtes simples puis tricoter au point fantaisie jusqu'à 43 cm. du début.
Former les emmanchures : rabattre 4 mailles au début des 2 rangs suivants puis 2 m. au début des 2 rangs suivants puis diminuer 1 m. de chaque côté tous les 2 rangs jusqu'à ce qu'il reste 67 m. Tricoter droit jusqu'à ce que l'ouvrage mesure 66 cm.
Former le biais des épaules : rabattre 8 m. au début des 4 rangs suivants et 7 mailles au début des 2 rangs suivants. Rabattre les mailles restantes.

DEVANT DROIT : Monter 51 m. et faire 2,5 cm. en côtes avec une bordure au point mousse ainsi : les 4 premières mailles au point mousse et le reste au point de côtes
Puis travailler au point fantaisie en continuant la bordure au point mousse, jusqu'à ce que l'ouvrage mesure 43 cm. en terminant côté couture.
Former l'emmanchure : Rabattre 4 mailles au début du rang suivant, 1 rang droit, rabattre 2 m. au début du rg suiv. puis diminuer 1 m. côté emmanchure tous les 2 rangs jusqu'à ce qu'il reste 39 mailles en terminant côté encolure Le travail doit alors mesurer 49 cm.



FAIRE LE COL. — Rang suivant : 1 m.end., tricoter 2 fois à l'endroit dans la maille suivante, 3 m.end., 34 m. point fantaisie, faire 2 rangs droits avec 6 m. au point mousse côté devant.
Rang suivant : 33 m. pt. fantaisie, 3 m.end., 3 fois (tricoter 2 fois dans la m. suivante) puis 1 m.end.
Faire 2 rangs avec 10 m. au point mousse côte devant.
Rang suivant : 1 m.end. tricoter 2 fois dans la m. suiv. 2 m.end., 2 fois (tricoter 2 fois dans m. suiv.) puis 5 m. end., 32 m. point fant.
Faire 2 rangs droits avec 14 m. au point mousse côté devant.
Rang suivant : 31 m. pt. fantaisie, 7 m.end., 2 fois (tricoter 2 fois dans la m. suivante) puis 4 m.end., tricoter 2 fois dans m. suivante, 1 m.end.
Faire 2 rangs droits avec 18 m. au point mousse côté devant.
Rang suivant : 1 m.end., tricoter 2 fois dans m. suiv., 6 m.end., 2 fois (tric. end. 2 fois dans la m. suivante) puis 9 m.end., 30 m. pt. fantaisie, 2 rangs droit avec 22 m. en point mousse côté devant.
Rang suivant : 29 m. pt fant., 11 m.end., 2 fois : (tric. 2 fois dans la m. suiv.) puis 8 m.end. tric. end. 2 fois dans la m. suiv., 1 m.end.
Continuer ainsi pour le col, tous les 3 rangs prendre 1 m. de plus des m. du pt. fant. et la faire au pt. mousse, aug. 1 m. sur le bord devant, et aug. dans chacune des 2 m. du milieu du col. Lorsqu'il reste 23 m. au pt. fant. et qu'il y a 50 m. pour le col, tricoter droit jusqu'à ce que l'ouvrage mesure 67 cm.; terminer côté emmanchure.
Former le biais de l'épaule : Rabattre 8 m. au début du rang suiv., 1 rang droit, rab. 8 m. au début du rang suiv. 1 rang droit, rab. 7 m. au début du rang suiv. Continuer au point mousse sur les 50 m. du col ainsi :
1er et 2e rangs : Tricoter jusqu'aux 5 dern. m. (côté encolure), tourner, tricoter jusqu'au bout. Faire 4 rangs droits sur toutes les mailles.
Répéter les 6 rangs jusqu'à ce que le col mesure 6,5 cm. en mesurant sur le bord le plus court au biais de l'épaule. Rabattre.

DEVANT GAUCHE : Tricoter en vis-à-vis du 1er côté.

MANCHES : Monter 47 m., faire 2,5 cm. de côtes. Puis continuer au point fantaisie en augmentant 1 m. de chaque côté du 7e rg et tous les 8 rgs jusqu'à 69 m. Continuer droit jusqu'à 45 cm. du début.
Former le haut : Diminuer 1 m. de chaque côté tous les 2 rgs jusqu'à ce qu'il reste 41 m. Diminuer 1 m. de chaque côté tous les rangs jusqu'à 29 m. Rabattre 3 m. au début des 4 rgs suivants. Rabattre.

POCHES (2 identiques) : Monter 31 m., faire 6 rgs de point mousse puis continuer au point fantaisie pour les mailles du milieu, et de chaque côté conserver 4 m. au point mousse. Quand l'ouvrage mesure 15 cm., faire 6 rgs de point mousse et rabattre.

ASSEMBLAGE : Repasser à la patte-mouille. Faire les coutures des épaules et des manches et monter celles-ci.
Coudre le col à l'encolure dos et joindre les 2 extrémités dans le dos. Repasser les coutures. Couper 8 brins de laine de 140 cm. de long chacun et les tordre ensemble, plier en 2 pour faire une cordelière, arrêter les extrémités. Epingler sur le devant droit de la manière indiquée sur la photo pour former une boutonnière et coudre en place. Faire une autre petite cordelière et coudre sur le côté gauche. Couper un morceau de carton de 5 cm. de large et le rouler. Recouvrir le carton de la manière suivante : faire une chaînette de 16 m. en l'air, faire 1 bride dans chaque maille en l'air, tourner avec 3 m. en l'air, faire 6 autres rangs de brides. Arrêter. Plier en suivant la longueur et en recouvrir le carton. Coudre tout autour pour former le bouton. Le coudre à la fin de la cordelière au côté gauche.

(âge de 12 à 18 mois)

BLOUSON

Toutes les pièces se commencent par le bas
DOS : Monter 66 m. sur aig. n° 2½, tric. 3 cm. pt de côtes tors. 1/1 avec 2 m. pt mousse de chaque côté (cout. continuer ces m. jusqu'à la fin) ; prendre ensuite aig. n° 3 et tric. 14,5 cm. pt jersey mais au prem. rg ajouter 6 m régulièrement réparties sur toutes les m.
Emmanchures : A 17,5 cm. de haut. tot., rabattre successivement de chaque côté . 4 m., 2 m., 1 m., après quoi tric. encore 4 rgs pt jersey, puis commencer la **pièce-plate** en pt mosaïque, à 7 cm. haut. emmanchure, commencer l'**encolure** : rabbatre les 18 m. du milieu et continuer d'un seul côté, rabattant encore successivement 3 m., 2 m., 1 m., après quoi rabattre l'épaule en 2 fois 7 m. Faire le 2e côté de même mais en sens inverse
DEVANT : Monter 38 m. sur aig. n° 2½, tric. 3 cm. pt de côtes tors. 1/1 avec 2 m. cout. du côté sous-bras (continuer ces m. jusqu'à la fin). Prendre ensuite les aig. n° 3 et tric. 14,5 cm. pt de jersey avec 10 m. pt de côtes tors. 1/1 côté milieu devant. **Tric. ces 10 m. sur aig. n° 2½ jusqu'au bout.**
Au 1er rg pt jersey, ajouter 3 m. régulièrement réparties sur toutes les m. **Emmanchures :** Voir dos. **Pièce-plate :** Voir dos mais avant de la commencer, glisser les 10 m. pt de côtes du milieu devant sur une épingle et les laisser en attente Pour l'**encolure**, rabattre 1 m. tous les 4 rgs (10 fois) puis continuer tout droit. Faire le 2e devant de même mais en sens inverse.
Boutonnières : Dans le devant gauche, rabattre les 2 m. milieu du bord pt de côtes et les remonter au rg suiv. (4 fois), la première fois, au 7e rg (comptés depuis le début) les autres fois, chaque fois au 22 rg suiv.
Bordure encolure devant et dos : Repr. les m. du bord laissées en attente, tric. 34 rgs pt de côtes tors. 1/1 sur aig. n° 2½, puis pour former l'arrondi encol. dos, tric. comme suit, partant du côté qui touche le vêtement : * tric. 5 m., tourner et revenir, tric. 10 m., tourner et revenir * (3 fois de * à *) après quoi tric. encore 6 rgs sur toutes les m. et glisser les m. sur l'épingle. Faire le 2e côté de même.
MANCHE : Monter 40 m sur aig. n° 2½, tric. 2 cm. pt de côtes tors. 1/1 avec 2 m cout. de chaque côté (continuer ces m. jusqu'à la fin), prendre les aig. n° 3 et tric. 2 cm. pt mosaïque (au 1er rg doubler les m. et au 2e rg ajouter encore 4 m. régul. réparties sur toutes les m. = 84 m.).
Commencer ensuite la **tête de manche :** rabattre successivement de chaque côté : 5 m., 2 m. (2 fois), 3 m. (4 fois), 4 m., 5 m., 6 m., puis les 12 dern. m. en 1 fois.
(Voir suite p. 42.)

Vous ferez vous-même

LE PETIT CANOTIER à la mode





Il est en feutrine blanche, posé horizontalement sur les sourcils, et cranté aux devants des bords pour donner toute la valeur aux nœuds drapés qui ponctuent la garniture de mousseline couleur armagnac.

Le patron du chapeau est donné dans le supplément du journal.

FOURNITURES : 0 m. 30 x 0 m. 90 de feutrine blanche; 60 cm. de ruban gros-grain n° 3; 0 m. 50 x 0 m. 90 de mousseline de soie armagnac ou autre teinte en harmonie avec la toilette qu'accompagnera le chapeau; de la soie à coudre assortie.

Le patron comprend 4 pièces :

I. Passe devant, à couper 2 fois. II. Passe côté et arrière, à couper 2 fois. III. Contour de la calotte, à couper 1 fois. IV. Fond de la calotte, à couper 1 fois.

EXECUTION. — CALOTTE. — Coupez les deux parties de la calotte (III et IV) en réservant 1 cm. pour les coutures. Faites la couture dos de la pièce III, puis repassez cette couture en faisant un passepoil, c'est-à-dire en faisant sur la piqûre ouverte et à l'endroit une seconde piqûre de chaque côté, à 2 mm. de la première piqûre. Assemblez la pièce III à la pièce IV, en suivant les indications données sur le patron, et achevez la couture par un passepoil. Achevez l'entrée de la calotte par un rempli piqué.

PASSE. — Disposez les pièces I et II sur la feutrine pliée en deux et coupez en réservant 1 cm. pour les coutures. Assemblez ces pièces séparément et faites les piqûres d'après les indications du patron, sauf du côté de l'entrée de tête et en coupant les coins de chaque pièce en biais. Retournez les parties ainsi doublées, repassez-les bien à plat et faites une piqûre tout autour de la passe, sauf à l'entrée de tête où il est nécessaire de cranter tous les 2 cm.

ASSEMBLAGE. — Fixez le fond à la passe en faisant correspondre les milieux devant et dos. Glissez les passes I et II dans la calotte, en faisant correspondre les points de repère A-A', B-B', C-C', D-D', et cousez, à points de devant, dans la piqûre faite à la base de la calotte. A l'intérieur de l'entrée de tête, fixez un ruban gros-grain, détendu du côté non cousu, à l'aide d'un fer chaud.

GARNITURE. — Nouez à chaque fente de la passe la mousseline de soie coupée en deux dans le sens de la longueur et glissez les pans dans l'entrée de tête.

Votre beauté

PRECAUTIONS POUR LES BEAUX JOURS

PROFITEZ du repos nocturne pour reposer l'épiderme de vos bras et de vos mains par l'application d'une bonne crème grasse.

Pensez que les coudes sont presque toujours un peu rugueux. Poncez-les doucement sur la mousse quand vous les savonnez, et massez-les.

•

Ne vous maquillez pas trop abondamment. Veillez à assortir les tons du rouge pour les joues et de celui pour les lèvres. Le soleil exagère les erreurs.

Faites bien attention au dessin de vos lèvres. Servez-vous le matin d'un pinceau ou d'un crayon sec pour en déterminer les contours sans bavures.

Utilisez souvent les masques pour « repasser » votre visage. Le soleil fait plisser les yeux et de fines rides s'y inscrivent rapidement. Le masque posé fréquemment empêchera qu'elles ne s'instaurent définitivement.

Protégez toujours votre visage dans la journée par une crème de maquillage. Elle sera une sorte de film protecteur contre la brûlure solaire.

Surtout, inquiétez-vous de bien connaître la nature de votre peau avant de penser à vous exposer en plein soleil. Celui-ci peut provoquer une rougeur fort vilaine chez certaines blondes.

Veillez à ce que votre maquillage s'harmonise avec le ton de votre robe ou de votre manteau. Un maquillage orangé avec un ensemble framboise, ou inversement, choque le regard averti.

•

Prenez des précautions aussi pour vos cheveux à cette époque, si vous allez tête nue. Lustrez-les avec un produit spécial qui les garantira de la dessication.

Brossez-en bien la racine le matin, après votre maquillage, avec une petite brosse très propre. De la poudre qui y resterait adhérente vous donnerait un aspect peu soigné.

Ne négligez pas votre coiffure, et au besoin enjolivez-la d'un joli rinçage qui lui donne du relief. La coiffure est faite pour vous rendre encore plus jolie. Faite à la « va-comme-je-te-pousse » elle atteint l'effet absolument contraire.

•

Ne sortez jamais en ville les jambes nues. Cela « déshabille » la plus jolie robe. A la campagne, c'est acceptable à condition de les teinter avec un produit qui ne les laisse pas toutes blanches. Il en existe un grand nombre qui donnent un joli ton ambré.

•

Le grand jour accuse toutes les négligences. Ne laissez pas s'écailler le vernis de vos ongles, surtout s'il est foncé, un raccord est si vite fait !

Les gencives pâles donnent l'air anémique, surtout si le rouge à lèvres est assez soutenu. Si vous devez vous rendre à une fête, rougissez-les avec un dentifrice coloré qui fait, en même temps, paraître les dents plus blanches.

Ne convertissez pas vos cils en véritables barbelés en y mettant une trop forte dose de cosmétique. Ils doivent rester soyeux et assez souples.

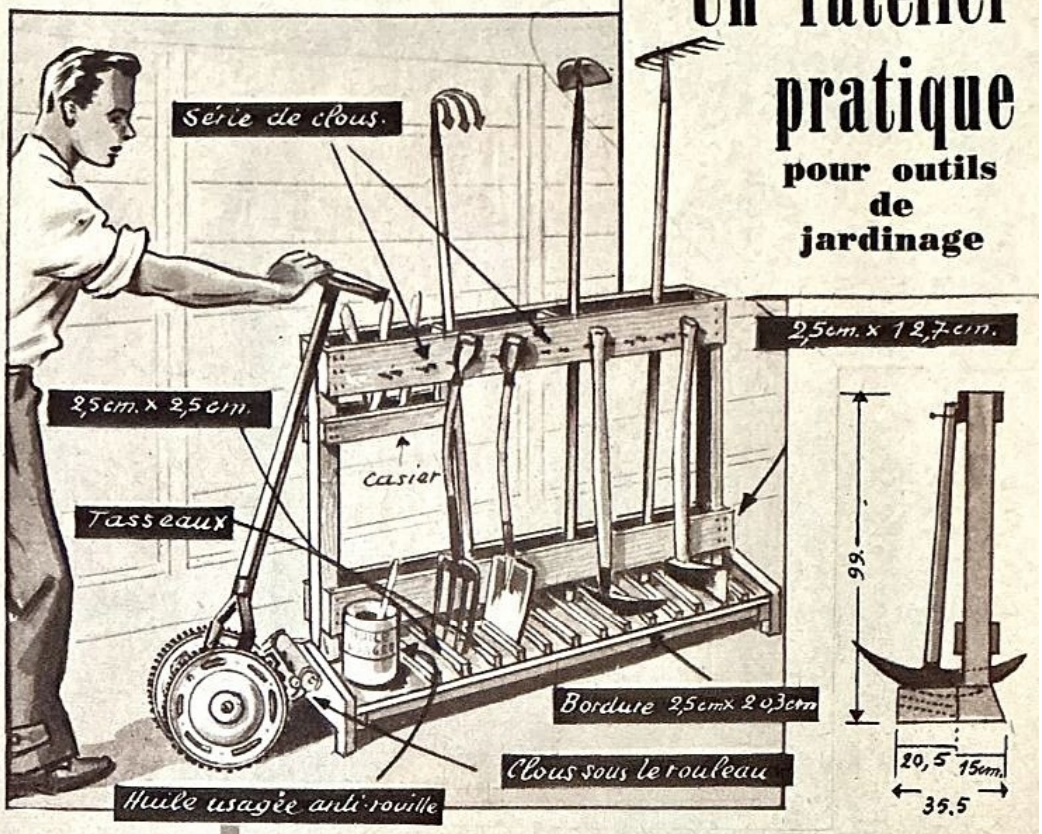
•

Sous les robes fines de l'été, une gaine est indispensable pour modeler vos formes ou les dissimuler. Une impression de laisser-aller est déplorable.

Pour la même raison se recommande le soutien-gorge bien ajusté sous les blouses légères. Une poitrine doit rester statique à la marche. Le soutien-gorge tout blanc est le plus indiqué quand la blouse est transparente.

Diane MERVILLE.

Un râtelier pratique pour outils de jardinage



Les amateurs de jardinage ne disposent pas toujours d'une remise spacieuse pour garer leurs outils de travail, voici un râtelier d'encombrement minime et de capacité suffisante pour satisfaire aux besoins d'un jardinier-amateur.

MATERIEL NECESSAIRE :

4 planches de 127 mm. de large x 25 mm. d'épaisseur.

1 planche de 203 mm. de large x 25 mm. d'épaisseur.

2 planches de 990 mm. de long x 127 mm. de large x 25 mm. d'épaisseur.

2 planches de 355 mm. de long x 127 mm. de large x 25 mm. d'épaisseur.

De longs clous.

C'est à dessein que nous n'indiquons pas la longueur du râtelier proprement dit, celle-ci devant être établie selon le nombre d'outils à ranger. Quant à la distance entre la rampe inférieure et la rampe supérieure elle ne devra en aucun cas excéder la longueur du manche le plus court.

Voici le plan de travail à suivre pour mener vivement à bien ce petit bricolage.

EXECUTION :

1) Fixer sur les deux montants latéraux les deux planches supérieures, clouer ensuite les deux planches inférieures à ces mêmes montants.

2) Préparer la planche servant de fond en y fixant à distances égales les unes des autres, les petites lattes de bois qui maintiendront la partie inférieure des outils tout en marquant une séparation.

3) Préparer les pieds et les assembler avec les tasseaux qui serviront de support à la planche.

4) Faire l'assemblage des différentes parties par collage et clouage.

5) Un casier pour le petit outillage sera très simplement exécuté par l'adjonction de deux petites planchettes à l'une des extrémités de la double traverse supérieure.

On pourrait également prévoir un emplacement sur lequel on déposerait un pot contenant l'huile usagée (de vidange de moteur) afin d'en enduire le fer des outils après le travail. Ceci préviendra la rouille et prolongera la durée des pièces métalliques exposées à l'humidité .

6) Planter les grands clous chargés de maintenir les manches des outils, à leur place respective.

Planter également sur la planchette inférieure de l'un des côtés, deux grands clous qui serviront à caler la tondeuse contre le râtelier.

Ceux-ci doivent être placés de façon, que lorsque la tondeuse est maintenue par les clous, le manche soit à la verticale.

www.vieilles-maisons-de-france.com

Quand bébé a grandi

(Suite de la page 19.)

ACHEVEMENT : Repasser toutes les pièces avec un linge humide double sur l'env.

Culotte : Réunir les 2 pièces à l'entre-jambes au pt de remmaillage et faire les coutures des côtés à pts d'arrière à la laine, celles du bord pt de côtes sur l'end., les autres sur l'env.

Jambes : Ramasser les m. laissées en attente et 10 m. le long de la lisière à l'entre-jambes (= 74 m.) sur 3 aig. nº 2½ et tric. 3 cm. pt de côtes tors. 1/1, puis rabattre les m. sur aig. nº 3. Faire la 2e jambe de même. Plier les bords des jambes en 2 sur l'env. et fixer le rempli à pts invisibles, rabattre le bord pt de côtes de la ceinture sur l'end. et fixer à pts invisibles.

www.bonsaddict.fr

Blouson : Faire les cout. des côtés et des épaules à pts d'arrière à la laine ; réunir les deux parties du bord encol. au pt de remmaillage et fixer ce bord sur l'encol. à pts invisibles. Fermer les manches et passer un fil de fronces dans le haut, les monter ensuite au corsage à pts d'arrière à la laine. Repasser les cout. comme le reste. Passer une moitié de l'élastique rond dans le haut du pt de côtes de chaque manche.

Pour taille plus grande : Monter en plus : **Culotte**, 8 m., soit 4 m. par jambe et tric. quelques rgs en plus avant de glisser les m. des jambes sur une épingle. **Blouson (dos)**, 8 m., et les répartir comme suit au cours du travail : 1 à la 1re dim. emmanch., 2 par épaule et 2 à l'encol. **Devant** : 4 m., et les répartir comme au dos. **Manche** : 2 m., et faire 1 dim. en plus de chaque côté. **Bord encolure** : Tric. 2 rgs en plus tout droit avant et après l'arrondi. Tric. quelques rgs en plus avant l'emmanchure.



(Photo : GOURSAT.)

FLEUR DE DENTELLE

Il mesure 27 cm. de diamètre. Partant du petit cercle central, il établit avec fantaisie un premier cercle fait d'une étoile octogonale, autour de laquelle se disposent deux larges couronnes décoratives, avant d'arriver à la bordure légèrement ondulée qui encadre le tout. C'est un motif discret et sans lourdeur qui conviendra à tous les styles d'intérieurs.

FOURNITURES. — Une pelote de cordonnet 6 fils C. B. « A la Croix » (art. écru nº 221) nº 80 ; un crochet nº 22.

POINTS EMPLOYES. — **m.ch.** = maille chaînette.

m.c. = maille coulée, soit : piquer le crochet dans la m. et tirer le fil à travers la m. et en même temps à travers la boucle qui se trouve sur le crochet.

m.s. = maille serrée, soit : piquer le crochet dans la m. et tirer le fil à travers cette m., jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers les 2 boucles qui s'y trouvent.

br. = bride : jeter le fil sur le crochet et le piquer dans la m., tirer le fil à travers cette m., jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers 2 boucles, jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers les 2 dernières boucles.

Triple-br. = triple bride : jeter le fil 3 fois autour du crochet et le piquer dans la m., tirer le fil à travers cette m., • jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers 2 boucles. Reprendre à • jusqu'à épuisement des boucles.

EXECUTION. — Faire 12 m.ch. et fermer en rond.

1er tour : 24 m.s. dans le rond. Fermer le tour en faisant 1 m.c. dans la première des 24 m.s.

2e tour : 4 m.ch. (les 3 premières m. remplacent la première br.), 23 fois : (1 br. dans la m.s. suivante et 1 m.ch.), fermer le tour en faisant 1 m.c. dans la 3e des 4 m.ch. du début.

3e tour : Porter le fil avec 1 m.c. entre les 2 premières br. puis •• 3 m.ch., 1 br. entre les 2 br. suivantes, 1 br. entre les 2 br. suivantes, • tourner, 3 m.ch., 1 br. sur la br. suivante, 1 br. sur la br. suivante •. Reprendre encore 3 fois de • à • pour former une petite barrette se composant de 5 tours de 3 br. consécutives. Après ce 5e tour, sur l'endroit du travail, descendre en faisant 2 m.s. le long de chaque tour jusqu'à la base de la barrette, puis faire 1 m.s. entre les 2 br. suivantes du rond. Reprendre à ••. Il y aura 8 barrettes.

4e tour : Remonter en faisant des m.c. le long de la première barrette, • 3 m.s. dans le haut de la barrette, 14 m.ch. Reprendre à • et fermer le tour en faisant 1 m.c. dans la première m.s. du tour.

5e tour : Faire 19 m.s. dans chaque arceau de 14 m.ch. et 3 m.s. au sommet de chaque barrette.

6e tour : 1 m.c. sur chacune des 3 m.s. au-dessus de la barrette et 1 m.c. dans la m. suivante, 4 m.ch., et 1 br. dans la m.s. suivante (les 3 premières m. remplacent la première br.), puis 3 fois : (1 br., 1 m.ch. et 1 br. dans la 2e m.s. suivante), sauter la m.s. suivante, faire 4 br. dans la m.s. suivante (m.s. du milieu), 4 fois : (1 br., 1 m.ch. et 1 br. dans la 2e m.s. suivante), sauter les 5 m.s. suivantes, soit la dernière m.s. du feston, les 3 m.s. de la barrette et la première m.s. du feston suivant. Faire le même travail pour les 8 festons.

7e tour : Faire 1 m.c. le long de la première pointe jusqu'à la 2e br. des 4 br. consécutives, • 1 m.s. dans chacune des 2 br. du milieu des 4 br. qui forment la pointe, 6 m.ch., 1 triple-br., 4 m.ch. et 1 triple-br. entre les pointes, 6 m.ch. Reprendre à •. Fermer le tour après les 6 m.ch. et faire 1 m.c. dans la première des 2 m.s. du début.

8e tour : Faire 6 m.s. dans les grands arceaux et 4 m.s. dans les arceaux de 4 m.ch., 2 m.s. sur les 2 m.s. du tour précédent.

9e tour : 3 m.ch., • 1 br., 1 m.ch. et 1 br. dans la 2e m.s. suivante. Reprendre à • et fermer le tour en faisant 1 br. à la base des 3 premières m.ch., 1 m.ch. et 1 m.c. dans la 3e m.ch. du début.

10e tour : Faire 1 m.s. sur chaque br. du tour précédent = 144 m.s.

11e tour : Faire une barrette comme au 3e tour, redescendre en m.s. et faire 1 m.c. à la base de la 3e br. du premier tour de cette barrette, 3 m.ch. et recommencer la 2e barrette, après cette 2e barrette, redescendre en m.s. jusqu'à la base et faire ensuite 1 m.s. dans chacune des 4 m.s. du rond. On emploie 9 m.s. pour une paire de 2 barrettes. Faire ainsi 16 paires de barrettes.

12e tour : Remonter avec des m.c. jusqu'au sommet de la première barrette, 3 m.s. au sommet de la première barrette, • 12 m.ch., 6 m.s. soit 3 m.s. au sommet de chacune des 2 barrettes suivantes. Reprendre à • et terminer avec 12 m.ch. et 3 m.s. au sommet de la dernière barrette, fermer le tour en faisant 1 m.c. dans la première m.s. du tour.

13e tour : 1 m.s. sur chacune des 3 m.s. de la première barrette, • faire 14 m.s. dans l'arceau de 12 m.ch. et 6 m.s. au sommet des 2 barrettes suivantes. Reprendre à •.

14e tour : Comme le 6e tour mais ne faire que 3 groupes de 1 br., 1 m.ch. et 1 br. de chaque côté des 4 br. consécutives.

15e tour : Comme le 7e tour.

16e tour : Comme le 8e tour.

17e tour : Porter le fil avec des m.c. jusqu'au milieu d'un motif V formé par les 2 triple-br., faire 1 m.s. au milieu de ces 4 m.s., • 7 m.ch., 1 triple-br., 5 m.ch. et 1 triple-br. au sommet de la pointe du feston, 7 m.ch., 1 m.s. au milieu des 4 m.s. du motif V suivant. Reprendre à •.

18e tour : Faire 8 m.s. dans les arceaux de 7 m.ch. et 6 m.s. dans les arceaux de 5 m.ch.

19e tour : Comme le 9e tour.

20e tour : Comme le 10e tour.

Répéter ensuite du **11e** au **18e** tour.

29e tour : Comme le 17e tour.

30e tour : Comme le 18e tour.

31e tour : Comme le 9e tour.

32e tour : Comme le 10e tour.

33e tour : Comme le 17e tour en tenant compte qu'il faut faire la triple-br., les 5 m. ch. et la triple-br. en quinconce avec le dessin précédent.

34e tour : Comme le 18e tour.

35e tour : Comme le 9e tour.

36e, 37e et 38e tours : Tout en m.s. Achever le fil.

Etendre le napperon et le repasser sous un linge amidonné.



Les petites échelles font les grandes

RIVIERES

Tirer des fils, c'est une besogne amusante. En faire des rivières décoratives, dont les arabesques sont soulignées de ganse, de lacet ou de soutache blanche sur le fond rouge ou vert de la toile, cela devient infiniment plus amusant encore. Juges-en : c'est un travail plein d'originalité et très nouveau, qui vous tentera certainement, soit pour en orner des coussins, des nappes, voire des couvre-lits modernes en grosse toile, tels qu'on les fait actuellement...

●

MOTIF A. Tirer des fils sur une hauteur de 1 cm., espacer de 1 cm. et tirer à nouveau des fils sur 1 cm; au centre, travailler la ganse n° 1 au point de chausson sur des faisceaux de 10 fils; de chaque côté, travailler la ganse au point de bouclette, en prenant chaque fois le faisceau 1 fois sur 4 fils de hauteur, 1 fois sur 10 fils de hauteur (ce point bouclette étant toujours repiqué dans le même point), sertir ces points par un ondulé passant chaque fois dans le petit point bouclette; maintenir l'ondulé à la pointe, par 3 points lancés avec du coton perlé blanc n° 5.

●

MOTIF B. Tirer des fils sur une hauteur de 2,5 cm.; au centre, passer une ganse n° 2 régulièrement sur et sous des faisceaux de 7 fils, fixer cette ganse avec le coton perlé par un point de bouclette, une fois d'un côté sur une réunion de 3 faisceaux, soit 21 fils, une fois de l'autre côté sur un faisceau de 7 fils et ainsi de suite. Passer la ganse de façon à former un ondulé au-dessus et au-dessous de cette 1ère ganse et ceci, régulièrement, sous des faisceaux de 7 fils. De chaque côté, former l'ornement de ganse bouclée en passant chaque fois sous un faisceau de 7 fils isolés. Maintenir cet ornement par des épingles, ensuite coudre à petits points.

●

MOTIF C. Tirer des fils sur une hauteur de 2 cm. A ½ cm. de distance de cette rivière, et de chaque côté, tirer des fils sur une hauteur de 4 mm.; travailler la ganse n° 3 de chaque côté en chevron, en levant 16 fils dans la rivière centrale et 4 dans la petite rivière, en veillant à répartir ces 4 fils au centre des faisceaux de 16 fils et ainsi de suite. Dans la petite rivière et vers l'extérieur à 4 fils de distance, croiser la ganse sur 4 fils, glisser sous des faisceaux de 4 fils qui doivent être, pour la 1ère fois, les 4 fils pris par l'autre ganse. Laisser un espace de 4 fils et ainsi de suite. Même travail du côté opposé, en décalant chaque fois les faisceaux de 16 fils de moitié, soit 8 fils.

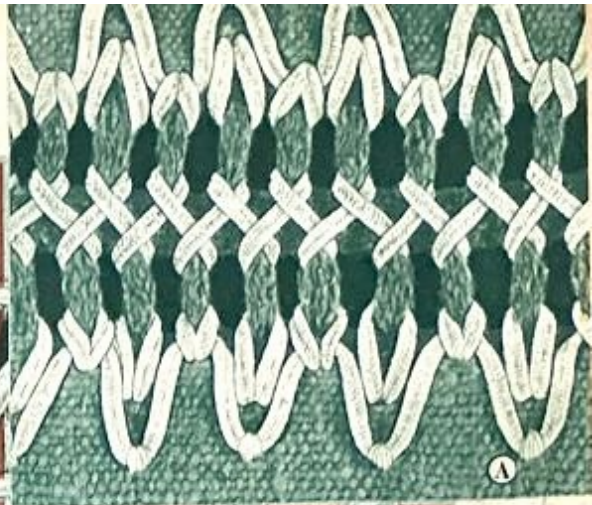
●

MOTIF D. Tirer des fils sur une hauteur de 1,5 cm., passer une ganse n° 2 dans la rivière centrale, régulièrement, sous faisceau de 6 fils, sur faisceau de 14 fils, sous faisceau de 6 fils et ainsi de suite. Fixer la ganse par un point bouclette sur les faisceaux de 14 fils. Passer la ganse de chaque côté de la rivière et sous chaque faisceau de 6 fils. Boucler 2 fois celle-ci, chaque fois et passer au faisceau suivant et ainsi de suite. Epingler d'abord la ganse, coudre ensuite à petits points coulés.

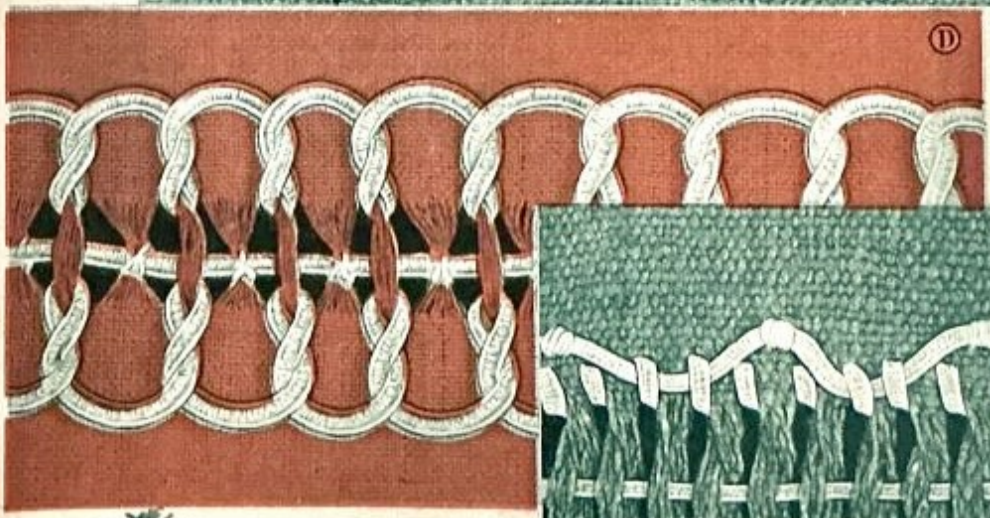
●

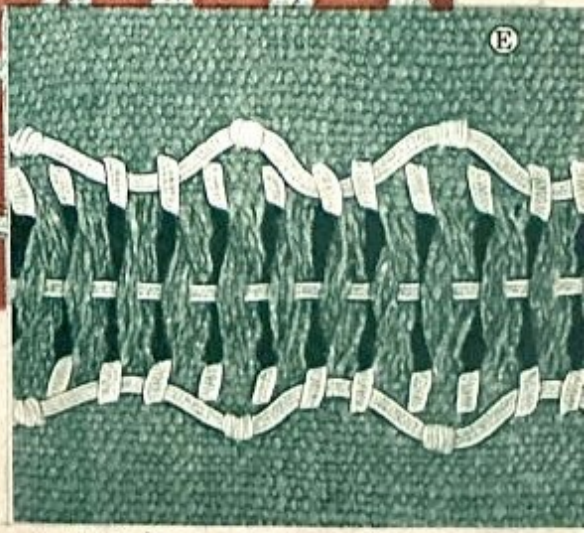
MOTIF E. Tirer des fils sur une hauteur de 2 cm. Au centre de la rivière, croiser 4 fils sur 4 fils; de chaque côté, sur les bords extérieurs, lancer un point de surjet vertical sur une hauteur de ½ cm. et entre chaque faisceau; passer la ganse, en ondulé, chaque fois sous 2 points en sautant 2 points. Maintenir l'ondulé par 4 points lancés avec du coton perlé.













Le SERVICE FOURNITURES met à la disposition de nos lectrices les différentes ganses aux prix de : Ganse 1 : 13 fr.; Ganse 2 : 15 fr.; Ganse 3 : 7 fr. le mètre.

(Voyez page 63 le mode de paiement.)

révolution
dans le landau poussette



Votre élégant landau berceau enlevé ...
enfin une poussette pratique

GRACE A SES 8 AVANTAGES
- Pliage record 6 cm.
- Confort extraordinaire par suspension réglable sur caoutchouc anti-vibrations protégeant l'enfant
- Légèreté (6 kg.) solidité avec garantie
- Siège permettant d'allonger l'enfant
- Roulements sans graissage
- Pare-soleil - freins
- Habillage porte-bébé adaptable
- ET UN BERCEAU DE VOYAGE PLIANT



LE PLUS PLIANT DES LANDAUS POUSSETTES Btl AVEC LA PLUS PLIANTE DES POUSSETTES PLIANTES Btle



peuvent se vendre séparément

DULCEDO

BON POUR UNE DOCUMENTATION GRATUITE
NOM
PRENOM
RUE
VILLE

RENVOYEZ CE BON A DULCEDO
32 RUE GUTENBERG SAINT-ÉTIENNE (LOIRE)

En vente dans les maisons spécialisées.

Commandez par correspondance

VOS TISSUS D'ÉTE



grâce au nouveau CATALOGUE en COULEURS des TISSUS Reine à PARIS

Toile **TAMARIS** unie fib. garantie Boussac, fine et souple, pour la robe et le 2-pièces, gre teint, infroissable, 10 col. diff., en 80 cm. . . . **295f**

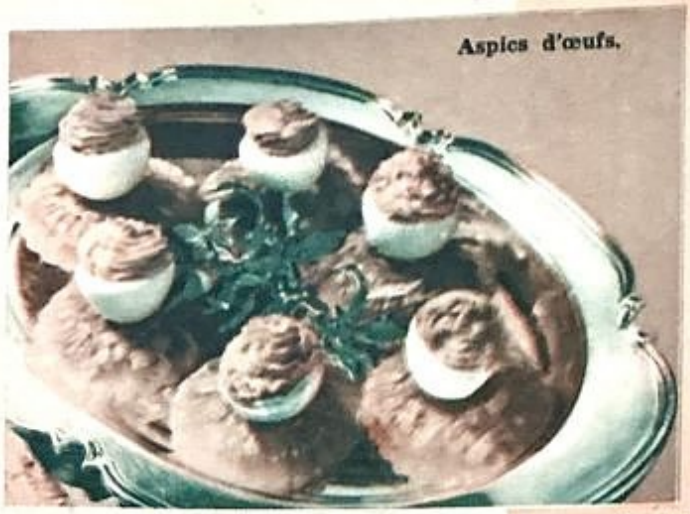
Toile **JAVANAISE** imprimée fib. lavable, infroissable, 2 disp. diff. 7 col. dans chacune d'elle, en 90 cm. . . **495f**

Belle **POPELINE** imprimée coton souple et légère à porter, 2 disp. diff., 4 col. dans chacune d'elle, en 90 cm. **495f**

Envoi d'échantillons contre 3 timbres à 15 frs.

PUBLICIS

TISSUS REINE - Service Poste 10
3, PLACE SAINT-PIERRE - PARIS
Veuillez m'envoyer votre CATALOGUE EN COULEURS
Nom .....
Adresse .....
Ville ..... Dépt .....
ENVOYEZ CE COUPON AUJOURD'HUI MÊME



Aspics d'œufs.

NOS BONNES RECETTES

☆

MENUS POUR UN DINER DE COMMUNION

Aspics d'œufs au jambon
Bouchées aux crevettes
Poulet rôti
Pommes de terre rissolées
Salade
Charlotte russe glacée
Desserts — Fruits

Crème d'asperges
Ris de veau au vin blanc
Filets de sole pochés, mayonnaise
Rôti de veau, jardinière
Pommes de terre Duchesse (n° 449)
Gâteau moka (n° 439)
Fruits

ASPICS D'ŒUFS

Préparez la gelée en faisant fondre 25 gr. de gélatine dans ½ litre de bouillon de poule, passé. Ajoutez-y 150 à 200 gr. de jambon cuit, haché. Assaisonnez, versez dans 6 petits moules préalablement rincés à l'eau froide et mettez au frais. Coupez en deux 3 œufs durs écalés. Passez les jaunes au tamis et mélangez-les avec de la mayonnaise (ou du beurre) et du persil haché. Farcissez les blancs de ce mélange et posez les demi-œufs sur les aspics démoulés. Garnissez de cresson.

CHARLOTTE RUSSE

Achetez ou préparez un bloc de glace à la vanille de 1 kilo (30 gr. de farine délayés dans 4 jaunes d'œufs battus en mousse. Ajoutez 1 litre de lait chaud, 250 gr. de sucre et 1 bâton de vanille. Passez au chinois et faites cuire 12 minutes, en évitant l'ébullition. Laissez refroidir, puis versez dans le bac de la glacière et faites glacer doucement pendant 3 à 4 heures. Démoulez le bloc de glace sur le plat, entourez-le rapidement de biscuits coupés à la hauteur voulue et garnissez de crème fouettée sucrée, de cerises confites et d'angéliques, le tout préparé à l'avance. Entourez d'un ruban.

CREME D'ASPERGES

Faites fondre 1 c. à soupe de beurre, délayez-y 1 c. de farine et mouillez avec 2 litres de bouillon clair. Ajoutez une grande poignée de riz lavé, une petite botte d'asperges coupées en morceaux et dont vous réservez les pointes, des débris de jambon cru, un bouquet garni, et laissez cuire à feu doux pendant une heure au minimum, passez au tamis fin, ramenez à ébullition, liez hors du feu avec 2 jaunes d'œufs battus avec un peu de lait, puis ajoutez une grosse noix de beurre, les pointes d'asperges cuites à part et un soupçon de cerfeuil haché.



Charlotte russe.

RIS DE VEAU AU VIN BLANC

Faites pocher les ris dans un court-bouillon au vin blanc (½ litre d'eau, ¼ de l. de vin blanc sec, 1 carotte, 1 oignon, 1 rondelle de citron, thym, laurier, 1 racine de persil, poivre et sel. Laissez bouillir, à couvert, pendant ½ heure avant d'y plonger les ris), puis coupez-les en tranches. Préparez une béchamelle à la crème et mélangez-y les ris, du blanc de poule cuite au bouillon et des champignons coupés en lamelles et cuits au beurre et au jus de citron. Servez cette préparation telle quelle ou versez-la dans une croûte en pâte feuilletée ou brisée, cuite à blanc et gardée au chaud. Garnissez à volonté de rondelles de truffes.



ROTI DE VEAU JARDINIERE

Faites cuire le rôti au four, en l'arrosant fréquemment et en comptant environ 30 minutes de cuisson par livre de viande. Découpez en tranches et garnissez d'une jardinière de légumes composée de petits pois, haricots verts, bouquets de chou-fleur, carottes nouvelles, fonds d'artichauts, pointes d'asperges, le tout cuit séparément. Accompagnez de petites pommes de terre noisettes.

COMPOSITION D'UN LUNCH-BUFFET POUR COMMUNION

GATEAU FOURRE ET GLACE

Préparez un biscuit (voyez recette du gâteau de nouvel an donné dans le no 451). Coupez-le horizontalement en trois parties et tartinez de deux couches de crème au beurre. Reformez le gâteau, recouvrez-le de pâte d'amande : 90 gr. de sucre fin et 90 gr. de sucre en poudre mélangés avec 200 gr. d'amandes mondées et moulues, 1 œuf entier, le jus d'un demi-citron, un peu d'essence de vanille et quelques gouttes d'essence d'amande. Roulez la pâte et étendez-le sur le gâteau préalablement enduit de blanc d'œuf, en lissant à l'aide d'un couteau. Laissez sécher 24 heures, puis décorez du glaçage suivant : 250 gr. de sucre en poudre, tamisé et mis à fondre avec 2 c. à soupe de jus de citron, au bain-marie. Lorsque le sucre est fondu et refroidi, divisez la préparation en deux parties.

TARTELETTES AUX FRUITS

Foncez les moules de pâte sablée roulée à 6 mm. d'épaisseur. Cuisez à blanc (recouverts de papier avec des haricots secs) pendant 12 à 15 minutes, à four chaud. Laissez refroidir et garnissez de fraises (ou de cerises pochées dans du sirop) et recouvrez de gelée de groseilles liquéfiée.

PETITS GATEAUX VIENNOIS

A 210 gr. de beurre battu en crème, ajoutez 40 gr. de sucre fin, 20 gr. de sucre vanillé, puis la moitié de 240 gr. de farine additionnée de 1 c. à café rase de poudre à lever. Battez fortement jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, puis ajoutez, petit à petit, le reste de la farine, en battant toujours afin que la préparation soit très légère. A l'aide de la poche et de la douille, faites des petits monts de pâte dans des godets en papier et mettez cuire à four moyen de 20 à 30 minutes. Décorez ensuite le centre avec un peu de gelée de groseilles.

PETITS FOURS EN MASSEPAIN GLACE

140 gr. de sucre en morceaux dissous dans 3 c. à soupe d'eau chaude, en évitant l'ébullition. Ajoutez 1 pincée de crème de tartre et faites chauffer jusqu'à ce que le sirop soit collant (plongez le manche d'une cuiller dans l'eau froide, puis dans le sirop, puis dans l'eau froide, le sirop doit se figer sur le manche). Hors du feu, ajoutez 110 gr. d'amandes mondées et pilées, puis un blanc d'œuf. Battez sur feu doux, divisez en différentes parties que vous colorerez avec du carmin ou du vert végétal. Formez des boules ou de cylindres que vous placerez dans des godets de papier. A volonté fourrez de ce massepain des pruneaux, des dattes ou des noix.

CANAPES

Garnissez des tranches de pain beurré des préparations suivantes : 1° 1 couche de mayonnaise recouverte d'une couche de jambon haché finement. Au centre un cornichon coupé en lamelles et disposé en éventail. 2° Tartinez de crème de gruyère ; faites au centre une ligne de persil haché recouverte de rondelles d'olives farcies. 3° 1 couche de mayonnaise mélangée à de la purée de tomate. Placez en biais 1 sardine ou 1 anchois et décorez de cresson et de rondelles d'œufs durs. 4° 1 couche de mayonnaise additionnée de jus d'épinard. Garnissez de crevettes décortiquées. 5° 1 lamelle de saumon fumé et 1 rondelle de tomate ponctuée de câpres au centre. 6° 1 couche de fromage blanc mélangé à du cresson alénois haché. Garnissez de rondelles d'olives farcies ou de fines tranches de saucisson avec un point de tomate au centre.

CREME A L'ANANAS

Coupez en morceaux les tranches d'une grande boîte d'ananas (à l'exception de 2 tranches réservées pour la décoration). Pesez le jus d'ananas et faites-y dissoudre 15 gr. de gélatine par ¼ de litre de jus, en chauffant sur feu doux. Hors du feu, ajoutez 2 jaunes d'œufs, 60 gr. de sucre, 1 pincée de sel et les 2 blancs battus en neige, puis les morceaux d'ananas. Versez dans le compotier, laissez prendre et recouvrez d'une crème vanille. Lorsque cette dernière est prise, garnissez avec les morceaux d'ananas, des cerises et des angéliques confites.

CREME A L'ORANGE

6 oranges coupées en deux et vidées. Pressez le jus. 30 gr. de gélatine dissoute dans 4 c. à soupe d'eau froide, et ajoutée à 90 gr. de sucre fondu dans ¼ de litre d'eau bouillante, 1 ½ dl. de jus d'orange, le jus et le zeste râpé d'un demi-citron, le zeste râpé d'une orange. Laissez refroidir et mélangez à ¼ de litre de lait. Dès que la préparation épaissit, fouettez-la fortement, puis versez dans les écorces d'oranges. Garnissez de violettes confites.

BOUCHEES AUX CREVETTES

Croûtes en pâte feuilletée, garnies d'une béchamelle additionnée de crevettes hachées et de fines lamelles de champignons cuits au beurre. Décorez avec des crevettes entières.

TARTELETTES A LA CONFITURE

Croûtes de pâte brisée, garnies de confiture de fraises (ou framboises ou prunes, ou myrtilles, au choix), et cuites à four moyen.

ORANGEADE

Préparez un sirop d'orange en frottant 1 kilo de sucre en morceaux sur 6 oranges, jusqu'à ce que le zeste en soit entièrement enlevé. Couvrez ce sucre du jus pressé de 6 oranges, de 25 gr. d'acide citrique et de 1 litre d'eau. Couvrez et laissez infuser 24 heures. Passez la préparation à travers un linge ou une très fine passoire, puis mettez en bouteille et conservez au frais. Agitez la bouteille avant d'utiliser son contenu, sans enlever le petit dépôt qui s'y forme dans le haut. 2 c. à soupe de ce sirop suffisent pour un verre d'orangeade que vous compléterez avec de l'eau gazeuse ou naturelle.

www.benesaddict.fr



PUB. A.G.K.

ENFIN UNE TABLE A REPASSER ...

Moderne, Robuste, Stable

réglable en hauteur

pliante

combinée avec jeannette escamotable

guide fil

molleton et housse démontable

... A UN PRIX UTILITAIRE



CRÉATION **Sarnin**

DOCUMENTATION N° 1 SUR DEMANDE

S^te^ SARNIN - 126, RUE NATIONALE - PARIS (13^e^)
GOB. 46-07 et 54-38

Démonstration Foire de Lille
Stand no 1407 — Hall 14 — Bâtiment B
Stand de l'ameublement.

www.benesaddict.fr

Problèmes du cœur

CELA AURAIT-IL DE L'IMPORTANCE ?



« *JE suis veuve et libre, j'ai vingt-neuf ans et une vie agréablement occupée par un travail rémunérateur d'une part et de l'autre par des loisirs que remplissent l'affection d'oncles, de tantes et de cousins, et aussi d'amis qui me sont chers. C'est précisément d'un de ceux-là que je veux vous entretenir aujourd'hui. Jacques n'a que trente-cinq ans, et Germaine, sa femme — de cinq ans son aînée — est impotente. Elle a contracté, je crois, une arthrite de la hanche. Elle peut à peine se déplacer dans sa chambre, à l'aide de deux cannes, et reste étendue toute la journée. Malheureusement pour elle, ce n'est pas une intellectuelle; elle n'a guère de culture et, de ce fait, elle n'arrive pas à meubler son temps. Elle a toujours été assez autoritaire et en imposait à son mari et à sa famille par ses qualités de maîtresse de maison. Maintenant, elle ne peut plus faire ses courses, ni tenir son ménage; elle doit être servie, et cela lui déplaît. Son caractère, qui n'a jamais été très facile, s'en est aigri. Jacques est sa première victime; même ses amies ne sont pas toujours bien reçues, et son plus grand grief contre elles est que leurs visites sont trop rares. Ceci pour deux raisons : elle s'ennuie et elle est avide de nouvelles et de potins. Je vais la voir souvent, par amitié pour Jacques, car je vous assure que c'est une franche corvée. J'ai moins pitié d'elle que de lui. Aussi, l'autre jour, ai-je accepté son invitation à déjeuner au restaurant. Cela lui a fait grand plaisir et il m'a demandé de sortir quelquefois avec lui, au théâtre ou au cinéma. Germaine admet, quoique de mauvaise grâce, qu'il sorte parfois seul. Mais, comme de juste, il aimerait mieux être accompagné. Nous sommes d'excellents camarades, il n'y a jamais eu la moindre tentative de flirt entre nous, et je serais contente de sortir avec lui. Croyez-vous qu'il y ait à cela un inconvénient ? Ce serait une détente pour ce pauvre garçon, qui mène chez lui une vie si morose !* »

Je crois bien, chère lectrice, que vous venez à moi pour être rassurée et pour que je fasse taire cette petite voix si sûre qui s'élève en vous contre ce projet et qui se nomme votre conscience.

Au risque de vous déplaire, je vous dirai d'écouter cette petite voix. Elle est souvent austère, elle contrarie bien des penchants, mais elle reste le meilleur des guides chez les êtres sains et équilibrés. Vous êtes de ceux-là, puisque, en dépit de votre attrait, vous lui prêtez l'oreille. Sinon, vous ne m'auriez pas écrit...

Non, chère lectrice, il ne faut pas accepter de sortir régulièrement avec votre ami Jacques. Si sa femme l'apprenait, il y a beaucoup de chances pour que cela l'irrite et son mari en souffrirait. Vous me dites qu'elle admet qu'il sorte seul. Cela ne veut pas dire qu'elle accepterait de le savoir au théâtre ou au cinéma en l'aimable compagnie d'une jeune femme de vingt-neuf ans.

Je vais peut-être vous sembler aussi austère que la conscience, mais j'ai un autre moyen pour vous d'alléger l'existence de Jacques : c'est d'embellir celle de sa femme ! Oui, je sais, cette pauvre Germaine n'a aucune qualité qui vous attire. Elle manque de culture, peut-être d'instruction et même d'intelligence. Elle aime les potins, et elle est grincheuse et exigeante. Il faudrait une sorte de sainteté pour s'occuper de gaîté de cœur d'une personne aussi antipathique. Et c'est pourtant ce que je vais vous conseiller. Voici mon plan : vous allez traiter Germaine comme si vous aviez de l'affection pour elle, ne pas l'encourager à décrire ses souffrances — qui doivent être réelles — mais ne pas les ignorer non plus; rechercher les occupations qui pourraient meubler sa solitude; elle est peut-être adroite à l'aiguille, et vous pouvez l'inciter à entreprendre un bel ouvrage de longue durée; elle n'a pas les connaissances voulues pour goûter les beaux livres, mais les revues, les romans bleus et les policiers offrent une mine inépuisable aux capacités moyennes. Elle serait heureuse si quelqu'un s'intéressait à elle, et, en feignant de le faire, et d'ignorer son humeur et ses défauts, il se peut que cet intérêt s'éveille en vous. Ce sont là les mystérieuses récompenses de telles charités.

De cette façon, vous éclairerez la vie de votre ami, — et vous ne risquerez pas de voir un jour cette belle amitié se muer en un sentiment moins pur, qui vous ferait souffrir l'un et l'autre.

Vous voyez qu'en ceci j'ai surtout pensé à vous ?

France ADINE.



Chanson

Gravement, tendrement, laisse-moi
Prendre ta tête entre mes deux mains...
C'est toi ?... Tu ris de mes vieux chagrins...
Ris donc... Nous sommes seuls, moi et toi !

★

Tous deux, cœurs fermés, âmes ouvertes,
Et n'écoutant que la chanson tendre,
La chanson que nous crûmes entendre,
Une nuit, dans la ville déserte.

★

Elle chantait en nous doucement,
En mineur ; elle nous a bercés,
Cependant que mes premiers baisers
Cherchaient les tiens maladroitement.

Aujourd'hui, plus forte et plus précise,
Elle nous berce encore... Il me semble
Que son thème amoureux te ressemble ;
Et c'est pour cela que je m'en grise.

★

Hier... Aujourd'hui... Chanson... Toi et [moi...
Que sera ta chanson de demain ?
Gravement, tendrement, laisse-moi
Prendre ta tête entre mes deux mains...

★

(« Le Cœur et les Yeux ».)

Jean VALMY-BAYSSE.



UN GRACIEUX GILET KIMONO

pour taille fine

Nous indiquons plus volontiers ce modèle pour une taille 40 ou 42, car ses lignes horizontales élargiraient une silhouette 46 ou 48. Mais c'est là son seul « défaut » si c'en est un. Les jeunes filles, les femmes minces apprécieront son extrême élégance, la réussite de ses manches écourtées qui prolongent les lignes du corps du vêtement, l'originalité de l'encolure, qui se fait ronde pour bien épouser le cou avant de plonger en V vers le boutonnage...

(TAILLE 40-42)

FOURNITURES : 400 gr. de laine 3 fils ; 2 aig. n° 2 et 2 n° 2½ ; 6 boutons.

POINTS EMPLOYES. — Point de côtes 1/1 : 1 m. end., 1 m. env. (end. sur end. et env. sur env.)
Point de riz double : **1er rg** : • 1 m. end., 1 m. env. Reprendre à •. **2e rg** : Tric. les mailles telles qu'elles se présentent, end. sur end. et env. sur env. **3e rg** : • 1 m. env., 1 m. end. Reprendre à •. **4e rg** : Comme le 2e rg.
Rayures horizontales : Tric. **6 rgs au point de côtes 1/1 torses** : soit 1 m. end. prise par derrière, 1 m. env. (end. prise par derrière sur end. et env. sur env.).

ECHANTILLON : 16 m. au point de riz double = 4 cm. de large.

EXECUTION. — DOS : Commencer dans le bas, monter 151 m. sur les aig. n° 2 et tric. 9 cm. au point de côtes 1/1. Prendre les aig. n° 2½ et tric. le point de riz double en faisant au premier rang 20 augmentations réparties sur tout le rang = 171 m. A 7 cm. au-dessus de la bordure de la taille, tric. la première rayure horizontale et faire une augm. de chaque côté du rang suivant, puis tous les 4 rgs (10 fois). Répéter les rayures horizontales tous les 8 cm. Quand il y aura 191 m. sur l'aig. ajouter de chaque côté, pour les manches : 7 fois 2 m., 4 fois 6 m., 4 fois 25 m. Il y aura 467 m. sur l'aig. A 29 cm. de hauteur totale, ajouter encore des 2 côtés 1 m. tous les cm. (9 fois) pour former le bas des manches. A 10 cm. de largeur manches, mesurée au poignet, rab. des 2 côtés 20 fois 6 m., 14 fois 7 m. puis laisser les 49 dernières mailles au milieu en attente pour l'encolure.

DEVANT GAUCHE : Monter 83 m. et tric. 9 cm. au point de côtes 1/1 sur les aig. n° 2. Prendre les aig. n° 2½, continuer au point de riz double avec rayures horizontales comme pour le dos, mais au premier rang faire 10 augmentations réparties sur tout le rang sauf aux 8 dernières mailles qui se tricotent jusqu'à l'encolure au point de côtes 1/1. Faire du côté sous-bras la lisière des manches et le dessus des manches, les mêmes augmentations et diminutions que pour le dos.

A 46 cm. de hauteur totale, mettre successivement en attente, pour l'encolure (côté gauche du travail) 1 fois 8 m., 3 fois 3 m., 5 fois 2 m. et 5 fois 1 m. Faire le devant droit de la même façon mais avec 6 boutonnières, faire la première à 1 cm. du bas et les 5 autres à 4 cm. d'intervalle. Pour chaque boutonnière, rab. 4 m. à 4 m. du bord et remonter ces mailles au rang suivant.

ASSEMBLAGE : Repasser le travail à l'envers sous un linge humide, faire les coutures des côtés, des dessous et dessus de manches. Relever les mailles autour de l'encolure et tric. 2 cm. en côtes 1/1. Faire la même bordure aux bas des manches. Faire 2 tours de mailles serrées le long des 2 devants et de l'encolure. Repasser les coutures et coudre les boutons.

UNE DE SES PREMIERES ROBES

(2 à 3 ans.)

La mignonne coquette que voici est âgée de deux ans et demi. Sa robe est en laine turquoise, garnie de petites grecques blanches en tricot Jacquard. Voyez avec quelle satisfaction gracieuse, elle tient le bas de sa petite jupe froncée à la taille sur un élastique !...

Le diagramme du point Jacquard ainsi que le schéma du patron sont donnés dans le supplément.

FOURNITURES : 250 gr. de fine laine 4 fils (bleu turquoise), 25 gr. de laine blanche de la même qualité, 2 aig. n° 2½, 8 boutons et du fil élastique.

POINTS EMPLOYES — Point jersey : 1 rg. endroit, 1 rg. envers.
Point mousse : tric. toujours à l'endroit.
Point de côtes 1/1 : 1 m.end., 1 m.env. (end. sur end. et env. sur env.)

ECHANTILLON : 20 m. = 6 cm., 18 rgs. = 4 cm.

EXECUTION — Dos : Commencer dans le bas, monter avec la laine bleue 180 m. et tric. 2 cm. au point mousse, 2 cm. point jersey, 2 rgs. point mousse mais en laine blanche, 2 rgs. point jersey en laine bleue, tric. ensuite les 8 rgs. du point Jacquard, en suivant le schéma. Tric. les rgs. impairs à l'endroit et les commencer de droite à gauche, tric. les rgs. pairs à l'envers et les commencer de gauche à droite. Après le 6e rg., tric. 2 rgs. au point jersey, 2 rgs. au point mousse en laine blanche et continuer la jupe au point jersey en laine bleue. A 28 cm. de hauteur totale, faire le rg. avec diminutions comme suit : 10 m. end., 80 fois : (2 m. ensemble), 10 m. end. Il reste 100 m. Tric. 4 cm. tout droit au point jersey commencer les 2 rayures au point Jacquard comme dans le bas de la jupe (voir la photo agrandie) et en même temps rab. des 2 côtés pour les emmanchures : 1 fois 4 m., 1 fois 3 m., 1 fois 2 m. et 1 fois 1 m. Continuer sur ce nombre de m. jusqu'à 11 cm. de hauteur emmanchure. Blaiser les épaules en rabattant de chaque côté 3 fois 8 m. et rab. les m. restantes (32 m.) en 1 fois pour l'encolure.





www.benevole



PULL-OVER SANS MANCHES

pour garçonnet

Les jeunes garçons, sportifs et turbulents ont toujours trop chaud ou trop froid selon qu'ils se dépensent ou qu'ils restent provisoirement tranquilles. C'est bien pourquoi il leur faut, été comme hiver, un tricot qu'ils puissent enlever ou remettre à volonté. La formule pull-over sans manches est, à cet égard, l'une des plus pratiques et des plus appréciées aussi bien des jeunes gens que des mamans.

(11 à 13 ans)

FOURNITURES : 300 grs. de laine 4 fils, 1 paire d'aig. nº 2½ et 3½.

MESURES : longueur 55 cm., poitrine 90 cm.

ECHANTILLON : 13 mailles = 5 cm.

POINTS EMPLOYES — Côtés simples : 1 m.end., 1 m.env. (end. sur end. et env. sur env.)

Point fantaisie — 1re rang : • 4 m.end., 1 m.env., 4 m.end., 2 m.env., 6 m.end., 2 m.env. rep. de • terminer par 4 m.end., 1 m.env., 4 m.end.

2e rang : • 3 m.env., 3 m.end., 3 m.env., 2 m.end., 6 m.env. 2 m.end. rep. de • terminer par 3 m.env., 3 m.end. 3 m.env.

3e rang : • 2 m.end., 2 m.env., 1 m.end., 2 m.env., 2 m.end., 2 m. env., 6 m.end., 2 m.env. Rep. de • terminer par 2 m.end., 2 m. env., 1 m.end., 2 m.env., 2 m.end.

4e rang : • 1 m.env., 2 m.end., 3 m.env., 2 m.end., 1 m.env., 2 m.end., 6 m.env., 2 m.end. rep. de • terminer par 1 m.env., 2 m.end., 3 m.env., 2 m.end., 1 m.env.,

5e rang : • 2 m.env., 5 m.end., 4 m.env., 1 torsade, glisser les 3 m. suiv. sur aig. suppl. laisser sur le devant de l'ouvrage, tricoter à l'endroit les 3 m. suivantes, tricoter à l'endroit les 3 m. en attente, 2 m. env., rep. de • terminer par 2 m.env., 5 m.end., 2 m.env.

6e rang : • 9 m.env., 2 m.end. 6 m.env., 2 m.end., rep. de • 9 m.env.

EXECUTION — Devant : sur aig. nº 2½, monter 104 mailles et faire 9 cm. de côtes simples. Prendre aig. nº 3½ et travailler au point fantaisie en augmentant 1 m. de chaque côté du 7e rang et tous les 6 rangs jusqu'à ce qu'il y ait 124 mailles. Continuer droit jusqu'à 33 cm., terminer sur l'envers.

Former les emmanchures : rabattre 8 m. au début des 2 rangs suivants, puis diminuer 1 m. de chaque côté tous les rangs jusqu'à ce qu'il reste 88 mailles. Tricoter droit jusqu'à 38 cm. en terminant sur l'envers.

ENCOLURE — rang suivant : tricoter 44 mailles et tourner. Continuer sur ces mailles seulement en diminuant 1 m. côté encolure au rang suivant et tous les 4 rangs jusqu'à ce qu'il y ait 30 m. Continuer droit jusqu'à 55 cm. du début en terminant côté emmanchure.

Former le biais de l'épaule : rabattre 10 m. aux 3 rangs suivants commençant côté emmanchure.

Attacher la laine aux 44 mailles en attente côté encolure et terminer en vis-à-vis du 1er côté.

Voir suite page 61

DEVANT : comme le dos mais tricot tout droit jusqu'à ce que les les emmanchures mesurent 7 cm. au lieu de 11 cm. Commencer le décolleté. Rab. les 8 m. du milieu et continuer chaque partie séparément. Rab. encore côté encolure 2 fois 3 m., 2 fois 2 m. et 2 fois 1 m. A 11 cm. de hauteur emmanchure, rab. côté emmanchure 3 fois 8 m. Terminer le 2e côté de l'encolure de la même façon mais en sens inverse.

MANCHES : Commencer par le haut. Monter 14 m., tric. au point jersey en ajoutant des 2 côtés 1 fois 3 m. puis alternativement, des 2 côtés 1 fois 2 et 1 fois 1 m. jusqu'à ce qu'il y ait 80 m. sur l'aig. Continuer jusqu'à 11 cm. de hauteur totale.

Rg. suivant : • 2 m.end., 2 m.ens. Reprendre à • Il reste 60 m. Tric. 2 cm. au point de côtes 1/1 puis 1 rg. endroit et 2 rgs en côtes en lain blanche et rab. toutes les m.

Voir suite page 61.



40 GR. DE COTON... ET BEAUCOUP DE CHIC

Ces gants d'une coupe excellente et d'un chic parfait forment vraiment l'idéal pour la ville, en été. Leur joli point, leur achèvement soigné et ce charmant détail de bourrelet garnissant la manchette courte en font des compléments dignes de votre plus joli tailleur.

GANTS D'ETE. (pointure 7¼ à 7½)

FOURNITURES : 2 pelotes de 20 gr. de fil à crocheter nº 10, un jeu de 4 aig. nº 2 ou nº 9/0.

POINTS EMPLOYES — Point ajouré : décrit dans le courant du travail.

Point jersey : tric. toujours à l'endroit.

EXECUTION — Main gauche : Monter 60 m. soit 34 m. sur la première aig. et 13 m. sur chacune des 2 autres aig. Tric. en rond avec la 4e aig.

Tric. 20 tours toujours à l'endroit pour former le bourrelet du poignet. Commencer le point ajouré comme suit : **1re tour : 1re aig. :** • 1 jeté, 2 m. ensemble. Reprendre à • jusqu'aux 2 dernières m. de la première aig. : 2 m.end **2e** et **3e aig. :** à l'end.

2e tour : tout à l'endroit.

3e tour : première aig. : 1 m.end., • 1 jeté, 2 m. ens. Reprendre à • et terminer avec 1 m.end. **2e et 3e aig. :** à l'end.

4e tour : à l'end. Répéter toujours ces 4 tours jusqu'à 9 cm. de hauteur au dessus des 20 premiers rgs. Commencer le pouce. **Tour suiv. :** tric. les 34 premières m. au point ajouré, les 13 m. suivantes à l'end. et pour la 3e aig., tric. à l'end. jusqu'aux 8 dernières m. glisser ces 8 m. sur une épingle de sûreté et les laisser en attente. Ajouter à la place de ces m. 8 nouvelles m. et continuer en rond comme précédemment pendant 5 cm. Commencer les doigts.

INDEX : tric. les 8 premières m. de la première aig. (dessus de la main) mettre les autres m. en attente, ajouter 2 nouvelles m. entre l'index et le majeur, prendre les 8 dernières m. de la 3e aig. (dessous de la main) laissant les m. restantes en attente. Continuer sur les 18 m. en rond en tricotant les m. du dessus de la main au point ajouré et les m. du dessous de la main toujours à l'endroit. A 6 cm. de hauteur, tric. 1 cm. toujours à l'endroit puis commencer le bout du doigt soit, tric. les m. 2 par 2 jusqu'à ce qu'il reste 9 m., couper le fil et le passer par les m. restantes, serrer et achever.

MAJEUR : Prendre les 8 m. suivantes du dessus de la main, ajouter 2 nouvelles m. entre le majeur et l'annulaire, prendre les 6 m. suivantes du dessous de la main et relever 2 m. à la base de l'index. Tric. les 18 m. comme pour l'index mais sur 7 cm puis tric. 1 cm. à l'end. et ensuite le bout du doigt

ANNULAIRE : comme le majeur mais tric. 6 cm. au point ajouré et 1 cm. au point jersey puis le bout du doigt.

AURICULAIRE : prendre les 10 m. restantes du dessus et les 6 m. du dessous de la main, relever 2 m. à la base de l'annulaire et tric. comme les autres doigs mais sur 5 cm. au point ajouré et 1 cm. au point jersey ensuite le bout du doigt.

Voir suite page 61.

Un miroir en 2 coups de chiffon ...

Nouveau polish-miracle pour meubles
S'applique en une minute, dure des mois.



O-Cedar Silicone Polish
Appliquer, laisser sécher, passer un chiffon, c'est fini.

O-Cedar Silicone Polish
Pour meubles et surfaces vernies, polies, laquées, émaillées.

O-Cedar Silicone Polish
Donne un brillant sec, un éclat incomparable qui dure des mois.

O-Cedar Silicone Polish
Empêche les taches et l'adhérence de la poussière.

O-Cedar Silicone * Polish

* Silicone La dernière et la plus sensationnelle découverte en produits d'entretien.

SUITES DE LA PAGE 19

Robe pour fillette

ASSEMBLAGE : Repasser à l'envers sous un linge humide, faire les coutures des côtés et 2 cm. de chaque couture des épaules. Monter les manches.

Relever 42 m. à l'encolure devant et tric. en laine bleue une bordure de 6 rgs. en côtes 1/1, 1 rg.end. et 2 rgs en côtes en laine blanche. Rab. les mailles.

Relever 30 m. à l'encolure dos et faire la même bordure.

Faire de chaque côté des coutures des épaules un tour de mailles serrées au crochet, faire 4 petites brides comme boutonnières du côté devant et coudre les petits boutons vis-à-vis du côté dos. Passer quelques fils lastex (fil élastique) dans la taille et les serrer suivant le contour de taille de la fillette.

Pullover sans manches

BORDURE DE L'ENCOLURE DEVANT : sur l'endroit de l'ouvrage et avec aig. nº 2½ relever 52 m. sur l'encolure, 1 m. dans la maille du centre, 52 m. sur l'autre côté.

1re rang : tricoter en côtes jusqu'aux 2 m. avant la maille du centre, 2 m.end.ens., 1 m. env., 2 m.end.ens., tricoter en côtes jusqu'au bout.

2e rang : tricoter en côtes jusqu'aux 2 m. avant la maille du centre, 2 m.env.ens., 1 m. end., 2 m.env.ens., tricoter en côtes jusqu'au bout.

Répéter ces 2 rangs jusqu'à ce que la bordure mesure 2,5 cm. en terminant sur l'envers. Rabattre.

DOS : Comme le devant, jusqu'aux emmanchures (88 mailles). Continuer droit jusqu'à ce que l'ouvrage mesure 55 cm. en terminant sur l'envers.

Former le biais des épaules : rabattre 10 m. au début des 6 rangs suiv. Prendre aig. nº 2½ et faire 2.5 cm. en côtes simples. Rabattre.

BORDURE DE L'EMMANCHURE : Faire la couture des épaules. Sur l'endroit de l'ouvrage à l'aide des aig. nº 2½ relever 130 m. sur l'emmanchure (65 mailles de chaque côté de la couture d'épaule). Faire 2½ cm. en côtes simples et rabattre.

ASSEMBLAGE : Repasser à la patte mouille. Faire la couture des côtés repasser les coutures.

40 gr. de coton... et beaucoup de chic

POUCE : relever 8 m. à la base des 8 m. montées, mettre les 8 m. de l'épingle sur une aig., relever 1 m. entre chaque groupe de 8 m. et mettre ces 18 m. sur 3 aig. Tric. les 10 m. du dessus de la main au point ajouré et les 8 m du dessous de la main au point jersey pendant 5½ cm., tric. 1 cm. tout droit au point jersey puis former le bout du pouce comme les autres doigts.

Former un rouleau au poignet et faire quelques points très serrés, à intervalles réguliers (voir photo). Si c'est nécessaire, passer un élastique rond (élastique pour chapeau) à l'endroit du poignet.

Faire le gant de la main droite de la même façon mais en sens inverse ; c'est-à-dire, mettre pour le pouce les 8 premières m. de la 2e aig. en attente et employer le même nombre de m. pour les doigts.

Nos bonnes recettes

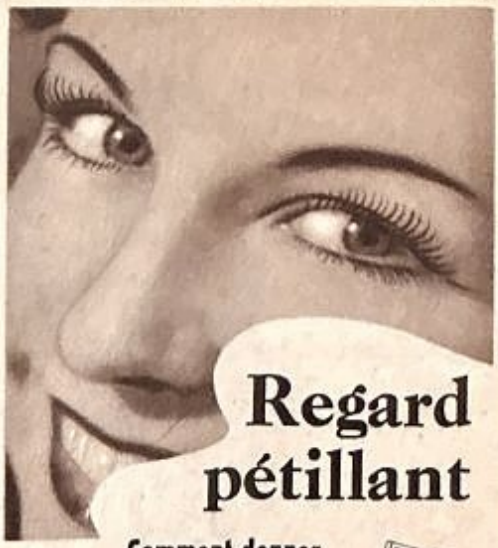
(Suite de la page 57.)

et ajoutez 1 c. à soupe de beurre, poivre et sel. Mélangez et farcissez les carottes. Mettez celles-ci dans une casserole, avec du beurre, et faites mijoter doucement, à couvert, pendant 1 heure. Servez avec du jambon cuit.

Dimanche

CREME MERINGUEE

Faites chauffer ¼ de litre de lait. Ajoutez-y 30 gr. de beurre, 1 c. à dessert de golden syrup (sirop d'or), 60 gr. de cassonade blonde et versez le tout, bouillant, sur 100 gr. de biscuits ou de cake(ou de pain) finement émietté. D'autre part, battez 2 jaunes d'œufs en mousse. Ajoutez-y le zeste râpé d'une demi-orange et 1 c. à soupe de jus d'orange. Mélangez les 2 préparations et versez le tout dans un plat en verre allant au four, beurré. Faites cuire 25 à 30 minutes, à four moyen, et laissez refroidir. Battez 3 blancs d'œufs en neige et ajoutez-y 3 c. à soupe de sucre fin, un peu de zeste râpé d'orange et disposez le tout en couronne sur la crème. Faites dorer légèrement la meringue au four et, à volonté, saupoudrez la crème de chocolat granulé.



Regard pétillant

Comment donner à vos yeux de nouvelles et troublantes expressions.



● Un peu de Ricil's sur vos cils. Les voilà *plus longs*, séparés, recourbés. Surprise : vos yeux paraissent plus grands. Dans vos pupilles, passent des reflets changeants. Un seul battement de cils et vos yeux parleront mieux que vos lèvres.

3.675

Ricil's



CRÈME MERCIER HAMAMÉLIS
A BASE D'EAU DISTILLÉE D'HAMAMÉLIS
NON GRASSE . GRASSE . DEMI-GRASSE

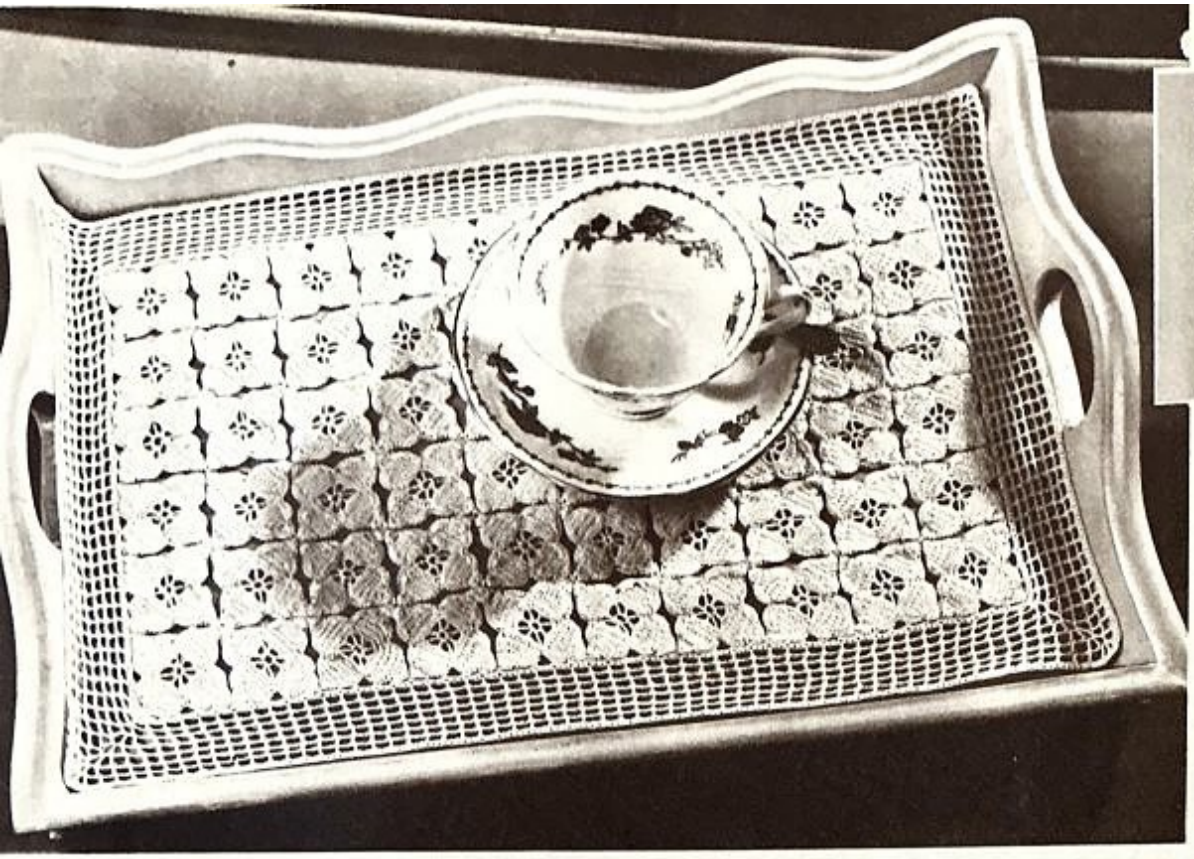
RIDAMÉLIS MERCIER
VISAGE RAJEUNI DE 10 ANS
RIDES _ COUPEROSE
RÉSULTATS IMMÉDIATS . Coffret d'essai : 300fr.

MIEL HAMAMELIS
POUR LA BEAUTE DES MAINS

EN VENTE PARTOUT ET
LABORATOIRES MERCIER . NICE
STAND DEMONSTRATIONS
CDS MAGASINS DU LOUVRE

MAIGRIR
Sous Contrôle Médical
IODORGANINE MERCIER
toutes Pharmacies

www.bonnesadresses.fr



NAPPERON à fleurettes

Il s'agit, en effet, d'un semis de petites fleurettes, qui, serrées l'une contre l'autre, se prêtent à maintes combinaisons de napperons carrés ou rectangulaires, le motif pouvant être répété à volonté dans les deux sens. Nous en montrons ici l'utilisation pour un dessus-de-plateau, lequel est encadré d'une jolie bordure ajourée.

FOURNITURES. — 2 pelotes de cordonnet 6 fils **Brillanté « A la Croix »** (Cartier-Bresson) nº 20 ; 1 crochet nº 10.

MESURES. — 51 × 33 cm.

ECHANTILLON. — Chaque motif mesure 4,5 cm. en largeur.

POINTS EMPLOYES. — M. simple ou m. s. = piquer le crochet dans la m. et tirer le fil à travers cette m. et en même temps à travers la boucle qui se trouve sur le crochet.

M. s. = **maille serrée** : piquer le crochet dans la m. et tirer le fil à travers cette m., jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers les 2 boucles qui s'y trouvent.

Br. = **bride** : jeter le fil sur le crochet et le piquer dans la m., tirer le fil à travers cette m., jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers 2 boucles, jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers les 2 dernières boucles.

Doub. br. = jeter le fil sur le crochet et le piquer dans la m., tirer le fil à travers cette m., * jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers 2 boucles; reprendre à * jusqu'à épuisement des boucles.

MOTIF. — Faire une chaînette de 6 m. en l'air et la réunir en cercle par 1 m. simple :

1er tour : 6 m. en l'air (4 de ces mailles devant servir de première double bride), * 1 bride dans le cercle, 2 m. en l'air, 1 double bride dans le cercle, 2 m. en l'air, reprendre à * 2 fois de plus, 1 bride dans le cercle, 2 m. en l'air, m. simple dans la quatrième des 6 premières mailles en l'air faites (8 espaces).

2e tour : 2 m. en l'air (comme première m. serrée), 4 m. s. dans l'espace, 1 m. serrée sur la bride, 5 m. s. dans l'espace, * 5 m. s. dans l'espace, 1 m. s. sur la bride, 5 m. s. dans l'espace, rep. à * 2 fois de plus. Rattacher par 1 m. simple au haut des 2 m. en l'air.

3e tour : 2 m. en l'air, 1 m. s. dans chaque m. s. du tour précédent (44 m. s.), rattacher comme aux tours précédents.

Commencer à faire les 4 pétales séparément, un sur chaque groupe de 11 m. s. :

1er rang : 2 m. en l'air, sauter 1 m. s., 1 m. s. sur les 9 m. s. suivantes, tourner.

2e rang : 2 m. en l'air, sauter 1 m. s., 1 m. s. sur les 8 m. s. suivantes, tourner.

Continuer ainsi à diminuer 1 m. s. en sautant 1 m. s. au début de chaque rang jusqu'à ce qu'il en reste 3. Arrêter.

Faire les trois autres pétales de la même façon. Travailler un tour de br. autour de chaque pétale comme suit :

Faire 1 m. s. entre la base de 2 pétales, puis sauter 2 rgs, 1 br. dans le rang suivant, 3 br. dans le rang suivant, 1 br. dans le rang suivant, 3 br. dans le rang suivant, 1 br. dans le rang suivant, sauter 2 rangs, 1 br. dans le dernier rang, 3 br. au haut du pétale. Continuer sur l'autre bord en vis-à-vis avec le premier puis faire 1 m. s. entre la base des pétales et continuer ainsi tout autour. Arrêter.

Ceci termine le premier motif.

Faire le motif suivant de la même façon mais rattacher à 2 coins à la bride du milieu du groupe de 3 br. formant le coin en faisant 1 m. simple dans la bride correspondante du motif précédent.

Continuer ainsi jusqu'à ce que la première bande, 6 motifs, soit terminée. Pour la bande suivante, rattacher les coins du haut l'un à l'autre et les coins du bas aux attaches de la bande précédente. Continuer ainsi jusqu'à ce que le centre du napperon soit terminé.

BORDURE. — Tout autour des bords extérieurs, faire des boucles de 2 m.ch., 1 m.s. (2 boucles sur le côté de chaque pétale et 1 entre les motifs. A chaque coin, faire 1 m.s., 2 m.ch., 1 m.s., le tout dans la maille du coin).

Tour suivant : 3 m.s. dans chaque boucle.

Tour suivant : 3 m. ch. (comme la 1re br.), * 2 m. ch, sauter 3 m.s., 1 br. dans la maille suivante (à chaque coin, faire 2 m. ch., 1 br. au milieu des 3 m.s. du coin, 2 m. ch.), rattacher par 1 m. simple au haut des 3 premières mailles en l'air.

Rang suivant : Faire des trouets de 2 m. ch., 1 br. sur chaque br. du rang précédent, mais dans la bride de chaque coin, faire 1 br., 2 m. ch. et 1 bride.

Continuer à faire des tours avec trouets en augmentant toujours aux coins en faisant 1 br., 2 m. ch., 1 br. dans l'espace du coin, jusqu'à ce qu'il y ait 7 tours de trouets en tout. (Faire toujours 3 m. ch. comme première br. du tour et rattacher par 1 m. simple à la troisième de ces mailles en l'air.)

Dernier tour : Faire 2 m. s. dans chaque espace et 1 m. s. sur chaque br. tout autour.

Amidonner le napperon légèrement; l'épingler sur la couverture à repasser et laisser sécher.

POURQUOI DIT-ON ?

GROTESQUE

On pourrait être tenté de penser que cet adjectif dérive de « grotte » et l'on croirait probablement se tromper. Pas du tout ! Il y a entre les deux un rapport et même un rapport assez curieux. En Italie, **grottesca** a commencé par désigner des peintures découvertes dans des grottes souterraines et des cryptes. Ensuite, le nom fut donné à des arabesques imitant ces peintures ; puis à des ornements de pur caprice, des dessins irréguliers et fantasques. De là l'on est passé au sens d'images outrant la nature et l'on arriva ainsi au sens figuré qu'a aujourd'hui le mot grotesque : ridicule, extravagant, bizarre.

DU BOIS DONT ON FAIT DES FLUTES

A examiner les flûtes actuelles, on aurait peu de chances de découvrir pourquoi l'homme sans caractère se voit comparer au bois dont on les fait ! Il faut pour cela remonter un peu plus loin dans le temps et se rappeler que le bois en question était le roseau. Déjà c'est un bois creux et cela pourrait suffire ; mais, s'il ne rompt pas, le roseau plie au moindre vent. Cette rare souplesse, prise ici en mauvaise part, caractérise en somme très bien l'individu propre à changer bien vite d'opinion et à donner raison à son dernier interlocuteur.

RUBIS SUR L'ONGLE

Dire de quelqu'un qu'il « a payé rubis sur l'ongle » c'est dire qu'il a payé intégralement ce qu'il devait sans faire la moindre difficulté et au moment prévu. Elle évoque l'image de celui qui, en vidant son verre (de vin rouge), l'a si bien fait qu'en égouttant ensuite le verre sur l'ongle il n'en reste qu'une petite goutte offrant l'aspect d'une perle rouge, d'un rubis. Au sens plus général « rubis sur l'ongle » s'entend de ce qui est fait exactement ou complètement. Le vin rouge, boisson commune en France, ne l'est pas dans d'autres pays ; mais l'on trouve souvent une expression analogue, avec le rubis en moins. En Allemagne, par exemple, on dit « faire l'épreuve de l'ongle ». L'image est la même avec un autre breuvage.



LE POISSON

Ses modes de cuisson

Au moment du carême, le poisson entre dans la composition de grand nombre de menus, aussi faut-il savoir l'accommoder de multiples façons, pour varier à la fois son goût et sa présentation.

POISSON AU COURT-BOUILLON

Le court-bouillon se compose le plus souvent d'eau salée, aromatisée avec carottes, oignon, persil, échalotes, ail, thym, laurier, poivre, etc. et relevée suivant les poissons et leur grosseur, de vinaigre, de vin blanc ou de vin rouge. Dans tous les cas, la cuisson doit toujours se faire par pochage, c'est-à-dire que le liquide où baigne le poisson ne doit pas bouillir, mais rester à une température voisine de l'ébullition, ce qui se reconnaît au léger frémissement de l'eau .

Court-bouillon au vinaigre (1/2 verre par litre d'eau aromatisée et salée).

Il est employé pour les poissons « cuits au bleu » : ce terme s'entend pour les petites pièces : truites de rivière, carpes et brochets, qui — par définition — doivent être plongés vivants dans le court-bouillon. mais, en réalité, ce terme s'entend pour des poissons de rivière qui viennent d'être tués et vidés. Le court-bouillon au vinaigre est également utilisé pour la langouste et le homard.

Court-bouillon au vin blanc (1/2 verre par litre d'eau aromatisée et salée).

Il convient à la cuisson du brochet, de la truite, du saumon, de la truite saumonée, etc.

Court-bouillon au lait (1 dl. ou 1 verre de lait par litre d'eau relevée de 5 gr. de sel et 4 rondelles de citron).

Ce court-bouillon est réservé au turbot, à la barbue, au cabillaud, au haddock.

Court-bouillon à l'eau salée (15 gr. de sel par litre d'eau froide).

Il est tout indiqué pour les poissons à saveur spéciale comme le bar, le mulet, le maquereau, la daurade, etc.

Quand il s'agit de morue salée, la mettre dans l'eau froide après l'avoir dessalée et la porter tout doucement à une température proche de l'ébullition.

POISSON A LA MEUNIERE

Ce mode de cuisson convient aux poissons de petites dimensions (truite, brochet, merlan, rouget, etc.) ainsi qu'aux tranches de gros poissons :

parer et fariner le poisson; le mettre dans la poêle contenant du beurre très chaud. Faire cuire doucement, en retournant le poisson avec soin, à mi-cuisson, c'est-à-dire au bout de 10 à 15 minutes, pour qu'il soit doré sur ses deux faces.

POISSONS FRITS

Ce sont surtout les petits poissons et les poissons moyens (sardine, merlan, limande, sole) ou les tranches de gros poissons que l'on accommode ainsi.

Après avoir nettoyé le poisson, le tremper dans du lait; le rouler dans la farine et le plonger dans la friture bouillante. Lorsqu'il est cuit, il remonte à la surface.

Dresser le poisson bien égoutté sur une serviette pliée, avec une persillade et des rondelles de citron.

POISSON GRILLE

Ce genre de cuisson est également indiqué pour les petits poissons (sardines) et les tranches de gros poissons.

Préparer le poisson; le badigeonner d'huile ou de beurre et le faire cuire sur le gril à feu assez vif pour les petits poissons et à feu doux pour les poissons épais.

POISSON POCHE

Les poissons de moyennes dimensions (sole, rouget, limande, maquereau) et les darnes de gros poissons, se prêtent à cette préparation.

Après avoir nettoyé le poisson, le frotter avec un citron coupé; le placer dans un plat beurré en le mouillant de vin blanc (ou rouge) et le faire cuire au four.

On peut également pocher une sole en la posant, nettoyée, sur une assiette contenant un peu de lait. L'assiette, placée sur l'orifice d'une casserole contenant de l'eau amenée à ébullition, est recouverte d'un couvercle. Saler à mi-cuisson. Ce mode de cuisson conserve au poisson toutes ses propriétés.

POISSON EN MATELOTE OU A LA MARINIERE

Faire un roux avec beurre et farine; mouiller avec du vin rouge (et si possible un peu de cognac); ajouter des petits oignons entiers et des champignons coupés en tranches; saler, poivrer, ajouter un peu de muscade râpée et un clou de girofle; laisser cuire pendant 30 à 40 minutes, puis disposer dans la sauce les morceaux de gros poissons coupés en tronçons et les laisser cuire pendant 10 à 15 minutes. Servir avec des croûtons de pain passés au beurre.

J. S.



NIVÉA

aliment naturel

de l'épiderme

Son composant essentiel, *l'extrait* **purifié** *de lanoline*, qui se rapproche du lubrifiant épidermique, fait de la Crème NIVÉA l'aliment indispensable de votre peau.

L'épiderme en se desséchant vieillit. NIVÉA, en le lubrifiant, maintient les tissus fermes et souples et lui garde sa jeunesse.

Remarquablement tonifiante et assimilable, NIVÉA pénètre profondément et fournit aux cellules les éléments de remplacement dont elles ont constamment besoin.

Quels que soient votre âge et la qualité de votre teint, vous avez besoin de NIVÉA.



La Crème NIVÉA est également vendue en boîte et en pot.

NIVÉA

CRÈME - CRÈME LIQUIDE

Pour tous les modèles de cafetières

le MOULIN A CAFÉ PARIS-RHONE

donne la finesse de poudre nécessaire pour obtenir

un café délicieux

Il permet d'avoir à tout instant et très rapidement la quantité de poudre désirée.

- Il se place sur une table ou contre un mur.
- Son prix, 7920 frs, est très abordable si l'on tient compte de la qualité de sa fabrication et de son système de broyage réglable par engrenages.
- 3 modèles pour courants 110 à 125 v, 140 à 150 v, 190 à 225 v

Notice envoyée gratuitement en se recommandant de la revue.

EN VENTE CHEZ TOUS LES BONS ELECTRICIENS ET QUINCAILLIERS



PARIS RHONE



SALON DES ARTS MENAGERS — GRANDE NEF — STAND C 13

www.benesaddier.fr



galeries barbès

LES GRANDS SPÉCIALISTES DU MEUBLE ET DU TAPIS

55, Boulevard Barbès, Paris

FACILITÉS de PAIEMENT DE 3 A 24 MOIS SANS FORMALITÉS

LIVRAISONS GRATUITES
COMPENSATION DES FRAIS DE VOYAGE

BON pour un CATALOGUE GRATUIT d'ameublement A. 57

LILLE · LYON · MARSEILLE · NANCY · NANTES · NICE · TOULON · TOULOUSE
RENNES · ST-ÉTIENNE · AJACCIO · ALGER · ORAN · BONE



Voici votre poudre

Très légère, d'un pouvoir couvrant exceptionnel, extrêmement homogène, à base de seuls colorants naturels — harmonieusement parfumée

La nouvelle Poudre Tokalon *Fascination* vous fera paraître plus jeune, plus jolie et vraiment plus attrayante !

Également en vente maintenant en boîte « CRYSTALE » à Fr. 165.

Tokalon
Fascination

NOS BONNES RECETTES

LES MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI
Petits pains au fromage
Tarte au jambon et aux pommes de terre nouvelles
Fruits
SOIR :
Riz aux rognons

MARDI
Croûtons à la mœlle
Pot-au-feu, pommes de terre nature
Flan au caramel
SOIR :
Bœuf bouilli gratiné

MERCREDI
Soufflé de cervelle
Moules bonne-femme
Pudding, mont Blanc
SOIR :
Omelette au fromage

JEUDI
Moules Méphisto
Gibelotte de lapin
Soufflé au moka
SOIR :
Turban de viande

VENDREDI
Œufs, sauce Soubise
Limandes frites (recette donnée page 30)
Gâteau aux noix
SOIR :
Macaroni à l'italienne

SAMEDI
Sardines à l'huile
Côtes de veau, cardon au jus
Croûte à l'ananas
SOIR :
Carottes farcies

DIMANCHE
Pointes d'asperges à la vinaigrette
Carré de porc rôti, coquillettes
Crème meringuée de Séville
SOIR :
Porc froid, salade de pommes de terre.

Lundi

PETITS PAINS AU FROMAGE

Fendez en deux 6 petits pains-sandwich au lait et creusez-les en enlevant une partie de la mie. Trempez celle-ci dans 3 c. à soupe de lait, pressez-la, écrasez-la et mélangez-la avec 2 jaunes d'œufs et 125 gr. de fromage râpé. Assaisonnez, ajoutez les 2 blancs d'œufs battus en neige et emplissez de cette farce les demi-pains que vous ferez dorer dans la friture bouillante ou à four chaud, après avoir humecté l'extérieur des petits pains. Servez immédiatement.

TARTE AU JAMBON

Faites une pâte brisée avec 250 gr. de farine, 125 gr. de beurre et saindoux en parties égales, 1 pincée de sel et 1 ou 2 c. à soupe d'eau. Photo 1 : Roulez finement les 2/3 de la pâte et garnissez-en le fond d'un plat rond à gratin, beurré, en faisant bien adhérer les bords. Coupez en fines rondelles 350 gr. de pommes de terre nouvelles, grattées, et mettez-en la moitié au fond du plat. Saupoudrez de poivre et de sel, puis versez, goutte à goutte, 1 c. à soupe de lait et parsemez de parcelles de beurre ou de margarine. Recouvrez avec une tranche épaisse de jambon cuit (200 gr. environ), puis mettez le reste des pommes de terre, poivre, sel, lait, beurre et recouvrez du reste de la pâte que vous souderez aux bords à l'aide d'un peu d'eau. Photo 2 : Avec des rognures de pâte, découpez des losanges en forme de feuilles pour la garniture. Dorez la tarte au jaune d'œuf battu avec un peu de lait, disposez les feuilles sur la tarte et faites cuire à four très vif pendant 10 minutes, puis à four moyen pendant environ 1 heure. Servez cette tarte accompagnée de légumes, par exemple des carottes coupées en rondelles et cuites à l'eau avec du beurre, poivre, sel et une pointe de sucre. Saupoudrez-les de persil haché.

RIZ AUX ROGNONS

Coupez en morceaux un rognon bien nettoyé et faites revenir ceux-ci dans du saindoux avec des petits dés de lard et un ou deux oignons hachés. Quand ils sont cuits, versez-les au centre d'un plat garni d'une couronne de riz cuit au bouillon, en les nappant de la sauce déglacée au vin blanc et additionnée, soit de purée de tomate, soit de crème fraîche.

Mardi

BŒUF BOUILLI GRATINE

Préparez un roux brun avec 30 gr. de beurre et 40 gr. de farine. Mouillez avec 1 verre de bouillon et ½ verre de vin blanc. Assaisonnez et laissez mijoter pendant 5 minutes. Versez la moitié de la sauce dans un plat à gratin, saupoudrez d'une couche de 40 gr. de fromage râpé, puis disposez dessus environ 300 gr. de bœuf bouilli coupé en tranches. Couvrez avec le reste de la sauce, saupoudrez de 40 gr. de fromage râpé et parsemez de quelques noisettes de beurre. Passez 10 à 15 minutes à four chaud et servez avec des pommes de terre rissolées.

Mercredi

SOUFFLE DE CERVELLE

Faites tremper la cervelle (250 gr. environ) à l'eau salée et nettoyez-la parfaitement. Enveloppez-la dans un linge ou une mousseline et faites-la cuire dans un court-bouillon (½ litre d'eau, 1 carotte, 1 oignon, thym, laurier, persil, clou de girofle, poivre, sel, rondelle de citron, le tout cuit pendant ½ heure) de 15 à 20 minutes. Egouttez-la, passez-la au tamis et incorporez cette purée à une sauce Béchamel épaisse (1 noix de beurre, 2 c. à soupe de farine, ¼ de litre de lait). Ajoutez-y 3 jaunes d'œufs, puis 3 blancs d'œufs battus en neige. Versez dans un moule à soufflé beurré et faites cuire à four chaud, pendant 20 à 25 minutes.

MOULES « BONNE-FEMME »

Faites cuire 2 kg. de moules avec oignon, céleri, persil, poivre et sel et enlevez-les de leurs coquilles dès qu'elles sont ouvertes. Mélangez-les avec une sauce Béchamel (3 c. à soupe de farine, 2 c. de beurre, 1/3 de litre de lait, additionnés de 250 gr. de champignons frais, pelés et coupés, cuits 5 minutes dans du beurre avec un filet de jus de citron. Faites cuire le tout pendant 10 minutes). Servez moules et champignons sur de grands croûtons frits au beurre et garnissez-les de persil frisé. Accompagnez ce plat de pommes frites.

PUDDING « MONT BLANC »

Mélangez 250 gr. de farine, 1 pincée de sel, 1 c. à café de poudre à lever, 125 gr. de cassonade blonde, le zeste râpé d'un demi-citron et 125 gr. de beurre (ou moitié beurre et moitié saindoux). Mouillez avec 1 dl. de lait et le jus d'un demi-citron. Ajoutez 100 gr. de fruits secs : raisins, oranges et angélique confites et hachées, et versez le tout dans un bol à pudding, beurré. Couvrez d'un papier beurré et faites cuire au bain-marie, à couvert, pendant 1 h. ½ à 2 h. Démoulez sur un plat chaud, nappez de 3 à 4 cuillerées de sirop d'or chauffé ou de confiture liquéfiée à la chaleur, puis saupoudrez de noix de coco râpée (ou d'amandes effilées).

Jeudi

MOULES MEPHISTO

Mélangez des restes de moules cuites avec le même volume de crevettes décortiquées et une mayonnaise relevée de moutarde, d'échalote hachée, de céleri cru coupé en fins dés, de persil haché et d'une pincée de paprika. Garnissez de feuilles de laitue.

GIBELOTE DE LAPIN

Coupez le lapin en morceaux, et faites dorer ceux-ci dans du beurre et du lard gras coupé en dés. Enlevez les morceaux et versez une grande c. de farine dans la graisse; mouillez avec du bouillon, et remettez le lapin dans ce roux. Ajoutez-y

www.benesaddict.it

une dizaine de petits oignons et un bouquet garni. Couvrez, et laissez mijoter pendant 1 h. ½. Avant de servir, ajoutez à la sauce un verre de vin rouge, 1 c. à dessert de vinaigre à l'estragon et une pincée de sucre. Servez avec des pommes de terre nature.

SOUFFLE AU MOKA

Faites bouillir ½ litre de lait avec 125 gr. de sucre. Laissez refroidir, puis ajoutez 1 pincée de sel et 40 gr. de fécule délayée dans un peu de lait froid. Tournez sur feu doux jusqu'à ébullition, puis laissez refroidir. Incorporez alors 1 c. à soupe d'extrait de café, 3 jaunes d'œufs et les 3 blancs battus en neige. Versez dans un plat à gratin beurré, en remplissant aux ¾ et faites cuire ½ h. à four assez vif. Servez immédiatement.



Tarte au jambon.

TURBAN DE VIANDE

Mélangez 1 livre de viande hachée (moitié porc, moitié veau) avec sel, poivre, noix de muscade, 50 gr. de mie de pain détrempée dans du bouillon et 1 échalote hachée, 1 ou 2 jaunes d'œufs (facultatif). Versez dans un moule à cheminée, avec couvercle, et faites cuire au bain-marie pendant 1 heure. Démoulez et servez recouvert d'une sauce (blanche, tomate, à la moutarde, à la crème ou aux champignons, au choix).

Vendredi

ŒUFS, SAUCE SOUBISE

Choisissez de beaux oignons (un gros ou quatre petits par personne), émincez-les et faites-les blanchir pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, puis faites-les cuire à tout petit feu, sous couvercle, dans une cocotte avec du beurre, un peu de bouillon, une pincée de sucre en poudre, du poivre. Quand ils sont bien cuits, réduisez-les en purée et mêlez cette purée à une béchamelle assez épaisse (deux cuillerées à soupe de farine, deux cuillerées à soupe de beurre, du lait en suffisance) en fouettant bien pour la rendre lisse et ajoutez-y un dl. de crème fraîche. Amenez à ébullition.

D'autre part, découpez en rondelles des œufs durs chauds et nappez-les de la sauce Soubise. Servez chaud, comme entrée.

Si vous avez la chance de posséder un



mixer, procédez comme suit : faites cuire pendant quelques minutes le beurre et la farine maniés ensemble, mettez-les dans le mixer avec les oignons cuits, le lait chaud, la crème, mettez en marche pendant 30 à 60 secondes, puis amenez à ébullition dans la cocotte qui a servi à cuire les oignons. Fouettez bien, rectifiez l'assaisonnement.

Vous pouvez remplacer les œufs durs par des œufs pochés.

LE GATEAU AUX NOIX

Faites une pâte avec 150 gr. de beurre, 150 gr. de farine, 1 cuillère de sucre et 1 jaune d'œuf. Partagez cette pâte en deux. Posez une moitié dans une tourtière beurrée et tartinez avec le mélange suivant : 150 gr. de sucre, 2 jaunes d'œufs, 1 jus de citron, du sucre vanillé, 150 gr. de noix moulues, mélangez bien le tout. Recouvrez avec le reste de la pâte et dorez au jaune d'œuf. Glissez au four durant ½ heure. Quand le gâteau est refroidi, coupez en losanges, saupoudrez de sucre.

Samedi

CARDON AU JUS

Après avoir ôté la pellicule blanche qui l'entoure, coupez le cardon en morceaux de 4 cm. de long que vous plongerez dans l'eau froide après les avoir frottés de jus de citron. Faites-les cuire dans de l'eau chaude salée, avec 1 tranche de mie de pain. Au premier bouillon, enlevez-les du feu et égouttez-les. Remettez-les ensuite dans une casserole avec une carotte, un oignon, un bouquet garni, 2 clous de girofle, des grains de poivre et un morceau de zeste de citron. Couvrez d'eau froide et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres (1 heure environ). Egouttez, puis mélangez à une sauce blanche additionnée de jus de citron.

CROUTE A L'ANANAS

Coupez 4 tranches de pain de 1 cm. d'épaisseur et découpez-y des cercles de 8 cm. de diamètre. Beurrez ces cercles et faites-les dorer au four, des 2 côtés, après les avoir saupoudrés de sucre. Rangez les croûtons sur un plat rond, après les avoir recouverts de gelée de groseilles. Faites réduire en sirop épais le jus d'une petite boîte d'ananas, additionné de 75 gr. de sucre. Passez les 4 tranches d'ananas dans le sirop et déposez-les sur les croûtes. Décorez le centre de l'ananas d'une cerise confite et nappez avec le sirop. Servez bien frais.

CAROTTES FARCIES

Epluchez de grosses carottes longues et coupez-les en 3 tronçons égaux. Enlevez l'intérieur à l'aide d'un vide-pomme et faites cuire ces cylindres à l'eau bouillante, avec poivre et sel. Egouttez-les et remplissez-les de la farce suivante : un œuf dur écrasé, le même volume de persil et oignon hachés ensemble et de mie de pain trempée dans du bouillon et pressée. Mouillez avec un peu de la cuisson des carottes

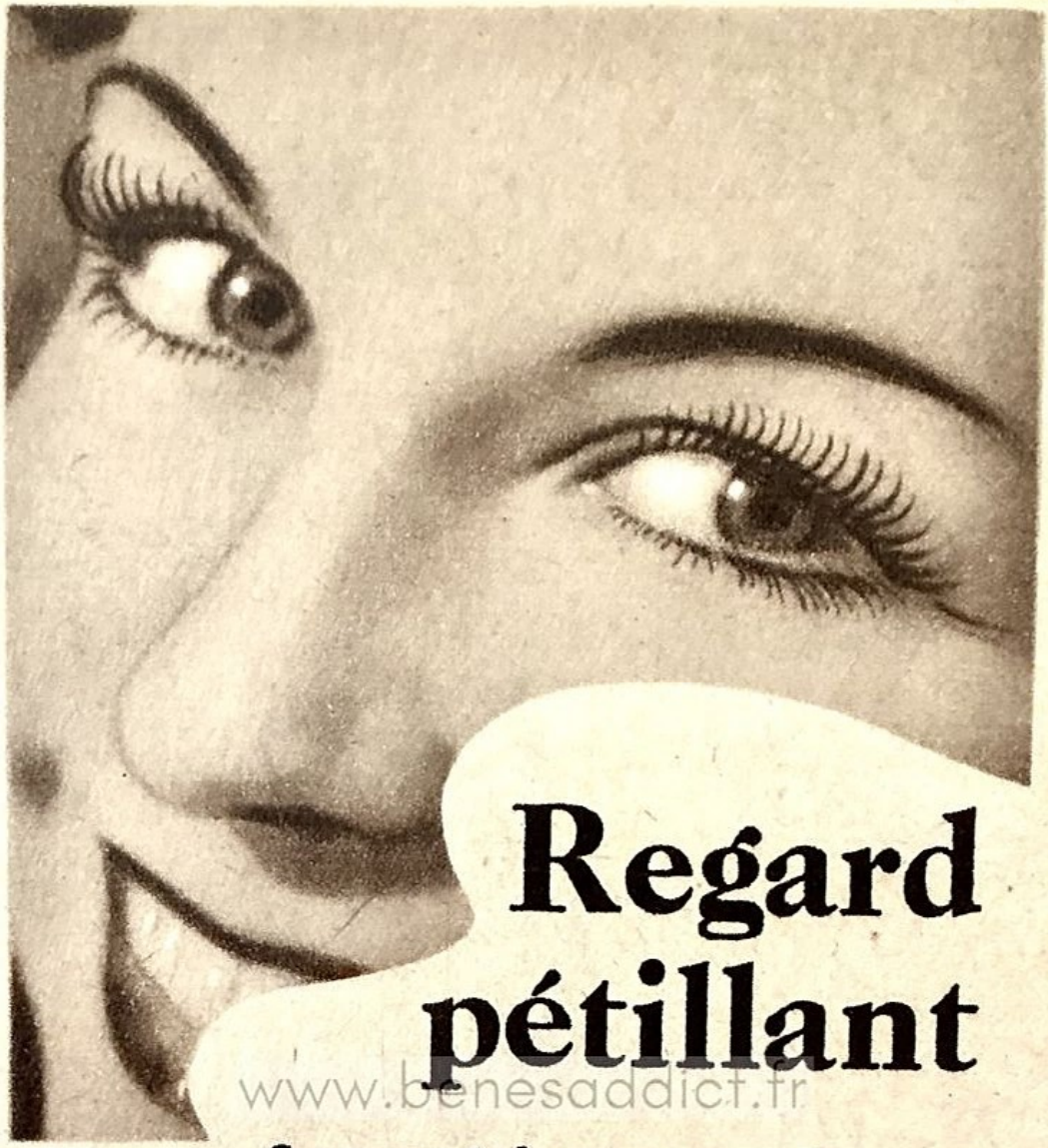
(Suite page 61.)

Pudding Mont Blanc.



Crème meringuée.





Regard pétillant

www.benesaddict.fr

Comment donner à vos yeux de nouvelles et troublantes expressions.



● Un peu de Ricil's sur vos cils. Les voilà *plus longs*, séparés, recourbés. Surprise : vos yeux paraissent plus grands. Dans vos pupilles, passent des reflets changeants. Un seul battement de cils et vos yeux parleront mieux que vos lèvres.

3.675

Ricil's

dessus de la main au point ajouré et les 8 m. du dessous de la main au point jersey pendant 5½ cm., tric. 1 cm. tout droit au point jersey puis former le bout du pouce comme les autres doigts.

Former un rouleau au poignet et faire quelques points très serrés, à intervalles réguliers (voir photo). Si c'est nécessaire, passer un élastique rond (élastique pour chapeau) à l'endroit du poignet.

Faire le gant de la main droite de la même façon mais en sens inverse ; c'est-à-dire, mettre pour le pouce les 8 premières m. de la 2e aig. en attente et employer le même nombre de m. pour les doigts.

Nos bonnes recettes

(Suite de la page 57.)

et ajoutez 1 c. à soupe de beurre, poivre et sel. Mélangez et farcissez les carottes. Mettez celles-ci dans une casserole, avec du beurre, et faites mijoter doucement, à couvert, pendant 1 heure. Servez avec du jambon cuit.

www.lanesaddict.fr

Dimanche

CREME MERINGUEE

Faites chauffer ¼ de litre de lait. Ajoutez-y 30 gr. de beurre, 1 c. à dessert de golden syrup (sirop d'or), 60 gr. de cassonade blonde et versez le tout, bouillant, sur 100 gr. de biscuits ou de cake(ou de pain) finement émietté. D'autre part, battez 2 jaunes d'œufs en mousse. Ajoutez-y le zeste râpé d'une demi-orange et 1 c. à soupe de jus d'orange. Mélangez les 2 préparations et versez le tout dans un plat en verre allant au four, beurré. Faites cuire 25 à 30 minutes, à four moyen, et laissez refroidir. Battez 3 blancs d'œufs en neige et ajoutez-y 3 c. à soupe de sucre fin, un peu de zeste râpé d'orange et disposez le tout en couronne sur la crème. Faites dorer légèrement la meringue au four et, à volonté, saupoudrez la crème de chocolat granulé.

Si on la fait à la margarine, Maman n'en voudra pas

Enfermées dans la cuisine, ma petite sœur et moi, nous préparions le déjeuner d'anniversaire de Maman.

— On va faire une blanquette, dis-je. J'ai eu la recette au cours de cuisine du lycée. Tiens, j'ai fait le marché : voici le veau, la farine, la margarine...

— Oh ! Nicole, si on fait la cuisine à la margarine, Maman n'en voudra pas.

— Ah ! c'est vrai ! C'est embêtant... On a pas idée d'avoir un préjugé contre la margarine. Oh, et puis zut ! On verra bien.

En servant la blanquette, Francine, qu'un remords torturait, dit à Maman :

— J'espère que tu vas tout de même en manger... on l'a faite à la margarine.

— Mes pauvres chéries... vous êtes si gentilles... pour vous faire plaisir je vais y goûter.

Toutes les deux, nous attendions le résultat avec intérêt.

— Mais c'est exquis. Votre sauce est parfaite. Eh bien, sincèrement, je découvre Astra. Jamais je n'aurais pensé que la cuisine soit aussi fine.

— Tu sais Maman, je m'en sers au cours de cuisine où l'on nous a dit que c'était un produit sain, fait avec des huiles de toute première qualité.

— Eh bien, vous voyez, vous m'avez appris quelque chose.

Et Francine déclara d'un ton sentencieux :

— Toi aussi, *te voilà débarrassée d'un préjugé ridicule qui te coûtait cher !*



www.biennesaddict.fr

Recette des Petits Palets *(par Françoise Bernard)*

Il faut : 125 g. d'Astra, 150 g. de farine, 125 g. de sucre en poudre, 2 œufs, 1 cuillerée à soupe de rhum.

1. Faites ramollir l'Astra près du feu. Incorporez-lui sucre, œufs, farine et rhum. Battez bien avec une cuiller en bois.

2. Enduisez d'Astra une tôle à pâtisserie. Farinez-la légèrement. Disposez en les espaçant, des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix sur la tôle.

3. Enfournez à four chaud pendant 8 à 10 minutes.

Astra **REND TOUT MEILLEUR !**

AM-29-135

Toujours vêtue de neuf



d'une robe fanée je fais une robe nouvelle
et je réussis à tout coup avec

TEINTURE IDÉALE

aux colorants activés

Gratuit! Demandez notre brochure pleine de conseils précieux

SYNERGIE

PRODUITS GONNET — **PRODUITS PARFAITS**

55 PL. DE LA REPUBLIQUE LYON (RHONE)

www.benesaddict.fr

PUB. A.G.K.

ENFIN UNE TABLE A REPASSER ...



Moderne, Robuste, Stable

- réglable en hauteur
- pliante
- combinée avec jeannette escamotable
- guide fil
- molleton et housse démontable

... A UN PRIX UTILITAIRE

CRÉATION **Sarnin**

DOCUMENTATION N° 1 SUR DEMANDE

Ste SARNIN - 126, RUE NATIONALE - PARIS (13e)
GOB. 46-07 et 54-38

En vente dans les Grands Magasins et bonnes Maisons d'appareils ménagers

LE TROUSSEAU DE PARIS

moins cher à CRÉDIT chez nous que partout ailleurs au COMPTANT

en payant seulement **1.000 f**

à la réception et le solde en **10** mensualités

Vous recevrez à domicile un MAGNIFIQUE TROUSSEAU se composant de

100

pièces de linge de table et de maison de la plus haute qualité

J'ai fait confiance au « TROUSSEAU DE PARIS » et je m'en félicite. Le voici arrivé... Il est vraiment merveilleux, complet, bien fini et de haute qualité... Et quels prix et conditions exceptionnels ! Grâce au long crédit gratuit accordé, je le règlerai sans même m'en apercevoir.



1 Couvre-pieds haut luxe, très beau satin, intérieur laine garantie, 2 volants en forme piqûre serrée formant dessin très décoratif (145 × 220 plus volants).
1 grande couverture laine pour lit 2 personnes.
4 draps très belle toile, jours échelles (220×325).
2 draps (200×300).
4 taies d'oreiller, qualité extra-fine.
1 grande nappe 12 couverts dessin basque.
12 serviettes de table assort.
6 serviettes éponge, très spongieuses.
9 serviettes nids d'abeilles, jacquard.
6 torchons mi-fil ourlés.
6 essuie-verres métis.
12 mouchoirs homme, vignette grand teint.
12 mouchoirs femme, très fine toile.
12 mouchoirs pour enfant.
12 gants toilette jacquard.
Tous ces articles sont soigneusement finis.

8 JOURS A L'ESSAI

Pour juger et comparer, vous garderez ce trousseau pendant 8 JOURS et si, pour une raison quelconque, vous ne désiriez pas le conserver, vous nous le retourneriez à NOS FRAIS, et votre versement vous sera intégralement remboursé.

Pour profiter de tous les avantages de cette offre, demandez, sans engagement de votre part, notre documentation gratuite en vous servant du BON ci-dessous.

Recevez dès parution de Fem d'Aujourd'hui

" LE TROUSSEAU DE PARIS "

GARANTIE OFFICIELLE DE QUALITÉ

crédit gratuit — paiement sans formalités

FABRIQUE-UNION S.A

79, Rue du Fg. POISSONNIÈRE

PARIS 9e - Mo Poissonnière

VISITEZ NOTRE HALL D'EXPOSITION

BON DE DEMANDE DE DOCUMENTATION (à découper)

Veuillez me faire parvenir sans engagement de ma part, la documentation complète concernant votre offre « Le Trousseau de Paris, 100 pièces », et votre catalogue illustré gratuit avec la photo des articles offerts (offre F. A.)

NOM Prénom

Rue n° Ville

Département Signature :



Gardez ce teint de jeune fille...

Peau jeune, peau fraîche

grâce au Savon Palmolive 100% pur et doux



Pour le visage

Palmolive révèle votre beauté en nettoyant votre peau.

Massez-vous avec la mousse onctueuse et riche du savon Palmolive deux fois par jour. Rincez-vous à l'eau tiède, puis à l'eau froide...

Le savon Palmolive, aux huiles de palme et d'olive, adoucit et embellit votre épiderme...

De nombreux docteurs prouvent que l'usage quotidien du savon Palmolive éclaircit le teint, nettoie la peau et la rend plus douce, plus jeune et plus fraîche.

Aucun savon n'est plus doux, aucun savon n'est plus pur.



Pour le corps



Pour les mains

DE JOLIES ENCOLURES pour toutes les heures


5001


5002


5003


5004


5005


5006


5007


5008

www.lemesanct.fr

Si vous désirez vous commander une robe nouvelle, étudiez-en bien l'encolure. C'est elle qui encadre le visage. C'est d'elle que l'on se souvient le mieux.

5001. Un empiècement tout rond souligné d'une piqûre ornementale reçoit le joli petit col châle rabattu, croisé et fermé par un seul gros bouton. Poches hautes et obliques, sur lesquelles une petite pochette blanche attire l'attention.

5002. Une encolure très fermée peut être adoucie par un petit col officier légèrement écarté du cou et doublé soit de gros-grain, soit de taffetas rayé gris et blanc par exemple. Au devant, les pointes du petit col s'ouvrent pour révéler la doublure et s'achèvent sur une découpe en queue d'hirondelle.

5003. Sur une robe de soie, le col châle peut être ouvert. Ses pointes écartées permettent de froncer les côtés du corsage croisé. Un bijou de fantaisie ponctue le bas du col.

5004. Encolure raglan découpée de façon audacieuse et très chic. Le col dressé derrière se recourbe en pointes aiguës de chaque côté du visage. Trois pointes découpées sont formées par l'ouverture centrale et l'amorce des lignes des coutures raglan d'emmanchures.

5005. Le décolleté montant devant et plongeant dans le dos a beaucoup de chic pour la robe d'après-midi et de petit soir. Il rejoint ici le boutonnage du milieu du dos et se trouve souligné d'un col châle de satin, posé à l'envers, et bâillant légèrement au devant.

5006. Une encolure très montante sur le cou est brusquement ouverte par deux découpes, au devant. Tout le haut du corsage est descendu et froncé dans le bas des découpes.

5007. Le décolleté romantique est toujours très seyant pour une robe du soir. Il se drape gracieusement autour des épaules et s'orne de fleurs de ton contrastant.

5008. Le même genre de décolleté, interprété différemment, renonce à la régularité pour se glisser, à gauche, dans une double boutonnière drapée formée par le corsage lui-même.

Problèmes du cœur

Quel est mon devoir ?

★



Réponse à « Isolée »

« Madame et Amie, mon problème vous paraîtra peut-être peu important, mais j'aimerais néanmoins avoir une réponse de votre part.

J'appartiens à un milieu bourgeois. Nous sommes plusieurs enfants chez nous, tous mariés, sauf moi. Nous étions une famille assez aisée ; les circonstances ont fait qu'à présent nous vivons difficilement. Mon père n'est plus en âge de gagner sa vie et c'est moi qui dois y subvenir. Mon travail est dur et fatigant, mais il m'intéresse, — pas suffisamment toutefois pour me remplir le cœur.

J'ai été fiancée il y a quatre ans, à un brave et bon garçon que j'adorais. Il est mort accidentellement et il m'est impossible de vous décrire ce que j'ai souffert.

J'ai cru porter le poids de ce deuil ma vie entière, mais le temps passe, et, tout en gardant de mes fiançailles un très beau souvenir, je souhaite par moments avoir un mari et des enfants à chérir.

Mais si je me marie, qui s'occupera de mes parents ? Ils sont assez orgueilleux et ne voudront jamais demander ou accepter une aide pécuniaire de mes frères et sœurs qui les ont beaucoup fait souffrir.

Quel est mon devoir ? Dois-je me consacrer à mes parents ou ai-je le droit de me marier ? J'ai vingt-huit ans, Madame, et, si ce n'est pas trop vieux pour se marier, ce n'est pas trop jeune non plus. Nous n'avons pas de relations et ce n'est pas dans le milieu où je travaille que je rencontrerai le jeune homme chrétien et bon qui me conviendrait. Je suis souvent trop fatiguée le soir pour sortir, et d'ailleurs ce sont de plus jeunes que moi qui vont aux soirées dansantes. Ne vaut-il pas mieux que je reste avec mes parents ? Ils sont vieux et souvent tristes, et j'ai le caractère gai, et j'aime la vie ! Je donnerais de bon cœur ma vie à moi pour eux ,mais j'ai peur de rester seule quand ils ne seront plus là. Je me sentirais alors inutile, et je n'aurais plus aucun but...

Je vous en prie, Madame, conseillez-moi ! »

De grand cœur, et cela d'autant plus que votre problème est très loin d'être sans importance, comme vous le dites avec tant de modestie. C'est le problème de bien des enfants grandis, sur lesquels les parents se reposent en oubliant, inconsciemment ou non, qu'ils reprennent ainsi la vie qu'ils ont donnée. Ne me jugez pas sévère pour eux : je sais qu'il y a des cas fort touchants, où les parents n'ont pas pu assurer leur situation matérielle et où le premier devoir des enfants est de les aider. Mais que cette situation leur soit acquise par le sacrifice total d'un seul de leurs enfants, quand les choses pourraient s'arranger de façon différente, voilà qui me paraît injuste.

Je ne suis pas de celles qui considèrent le célibat comme un malheur, mais si vous avez la vocation du mariage, il serait regrettable que vous dussiez y renoncer par dévouement filial. Vous me dites que vos parents sont « assez orgueilleux » et ne veulent rien devoir à leurs fils et filles mariés. Ce sentiment ne me paraît pas être une excuse pour exiger de vous un renoncement à la destinée que vous auriez choisie. Admettons cependant que vous souhaitiez ménager en ceci leur amour-propre. Ne pourriez-vous pas, vous-même, organiser, le cas échéant, leur avenir avec vos frères et sœurs ? Que chacun apporte sa part, de façon à leur assurer le confort nécessaire à leurs vieux jours, voilà qui serait équitable, même si les sentiments d'amour filial sont quelque peu refroidis ! Cela vous permettrait de réaliser vos projets, et, si vos parents ont besoin de votre présence, vous pourriez les installer soit tout près de chez vous, soit dans votre maison, mais — si vous m'en croyez — de manière qu'ils puissent avoir leur appartement séparé du vôtre. Tout cela serait-il si difficile ?

Votre lettre ne me dit pas si vous habitez la grande ville, la petite ville ou la campagne, et il est certain que les facilités de rencontres ne sont pas les mêmes dans ces différents endroits. Toutefois, vous me parlez de soirées dansantes. Il y a donc là des jeunes gens. Ne voyez-vous aucun moyen de les connaître en dehors des bals ? Vous souhaitez un mariage chrétien : mieux que quiconque, un prêtre pourrait vous y aider, car bien des garçons demandent à leurs directeurs de conscience de les mettre en rapport avec des jeunes filles sérieuses. Que pensez-vous de cette idée ? Vous avez toute ma sympathie et je souhaite tellement vous venir en aide !

France ADINE.

www.bibliosolidaire.fr

Elégances du printemps

Les plus grands couturiers se retrouvent autour des idées les plus charmantes pour nous restituer, chacun à leur manière, les tendances de la mode de printemps. Grands cols plats, boutonnages amusants, vogue des tweeds, gentillesse du marine et du blanc... Les tendances sont multiples et toutes plus séduisantes les unes que les autres.



① Le tailleur deux-tons, chez **Pierre BALMAIN**, unit une jupe droite de toile bleu foncé à une veste de toile bleu plus clair. La croisure est réalisée de manière très nouvelle sur une sorte de plastron arrondi sous les revers croisés. La basque est ouverte au centre et légèrement arrondie. Un bouquet de jonquilles éclaire le revers.



② Un tweed à chevrons beige rosé granité de bleu est employé par **SCHIAPARELLI** pour réaliser ce tailleur à jupe étroite, veste sport à grandes poches boutonnées, col rabattu dégageant l'encolure et emmanchures arrondies. La blouse est en shantung bleu ciel.

www.benesaddict.fr



③ **Jacques FATH** a nommé « Promenade » cette robe en flanelle grise à très grand col pèlerine ouvert sur un dépassant de piqué blanc. Deux poches à rabats décorent les devants du col.

Photos Jacques Rouchon, Paris.



④ **Simone CANGE** signe ce tambourin en paille de teinte tourterelle maintenu à la tête par les arabesques de paille qui enserrent la nuque.

parisien



⑤ C'est une bien jolie robe d'été en shantung rose à pois blancs que **Pierre BALMAIN** a nommée « Aline ». Elle est boutonnée sur une patte qui descend sur la jupe. Un col et des poignets glacés blancs sont bordés de menus arceaux et l'achèvent avec infiniment de fraîcheur.

⑥ Très élégant, l'ensemble de **Pierre BALMAIN** en shantung imprimé d'hortensias gris bleuté se compose d'une robe ceinturée de satin bleu pâle et d'une veste flottante agrémentée d'un nœud souple dans le dos. La doublure de la veste et celle du nœud sont également bleu pâle.

Photos : Jacques ROUCHON.





www.benesaddict.fr

⑦ Robe princesse très chic, d'**Hubert de GIVENCHY.** En mousseline grège, elle est ajustée de la taille à la poitrine, mais plissée sur cette dernière avec beaucoup de douceur. De petits plis incurvés forment également les manches courtes.



⑧ Pour achever les élégantes toilettes de la grande saison de Paris, **Simone CANGE** propose une capeline en paille noire et jaune fané délicatement incurvée à la manière du Second Empire. Le sac de **Violette CORNILLE** est fait de rubans de velours ocre, noir et chaudron.

Photos : Jacques ROUCHON.

Nous ne fournissons pas les patrons des modèles de ces deux pages.



Très chics

LE PULL NOIR

et son complément

L'ECHARPE

écossaise

Vous pourrez, bien entendu, les porter l'un sans l'autre. Mais tels qu'ils sont présentés ici, le pull raglan noir sous l'écharpe écossaise en tricot aux gais coloris ont beaucoup d'allure, Le pull est raglan avec une encolure ronde au ras du cou. Vous porterez l'écharpe avec ou sans ceinture selon votre caprice du moment (et toujours sans ceinture si vous êtes « un peu forte »).

Le schéma du patron du pull ainsi que le schéma de l'écharpe sont donnés dans le supplément.



(TAILLE 42.)

FOURNITURES : 350 gr. de laine 3 fils noire pour le pullover, 250 gr. de laine verte 50 gr. de laine rouge et quelques gr. de laine noire pour l'écharpe. 2 aig. nº 3 et 2 nº 2, 1 bouton pour la ceinture.

POINTS EMPLOYES — Point de côtes 1/1 = 1 m.end., 1 m.env. (end. sur end. et env. sur env.)

Point jersey = 1 rg. end., 1 rg. env.

Point mousse = tric. des 2 côtés à l'endroit.

EXECUTION — DOS : Monter 120 m. sur les aig. nº 2 et tric. 7 cm. au point de côtes 1/1. Prendre les aig. nº 3 et continuer au point jersey en faisant des 2 côtés une augm. tous les 4 cm. (5 fois) = 130 m.

A 27 cm. de hauteur totale, tric. 2 m. ensemble au début de chaque rg. jusqu'à ce qu'il reste 44 m. Tric. 1 cm. tout droit sur ces m. puis rabattre.

DEVANT : tric. comme le dos.

MANCHE : Monter 54 m. et tric. 1 cm. au point de côtes 1/1. Continuer au point jersey sur les aig. nº 3 en faisant des 2 côtés une augm. tous les 1,5 cm. (28 fois). = 110 m. A 44 cm. de hauteur totale tric. 2 m. ensemble des 2 côtés de l'aig. à chacun des 17 rgs suivants, puis tric. 2 m. ensemble au début de chaque rg. suivant jusqu'à ce qu'il reste 8 m. Tric. 1 cm. tout droit puis rab. ces m.

ASSEMBLAGE : Repasser le travail à l'envers sous un linge humide, faire les coutures des raglan, les coutures des sous-bras et des manches. Repasser les coutures. Plier la bordure de 1 cm. à l'encolure vers l'intérieur et la maintenir avec des points invisibles.

ECHARPE : Commencer à l'extrémité gauche. Monter 108 m. en laine verte sur les aig. nº 3 et tric. au point jersey sauf sur les 6 premières et les 6 dernières m., tric. ces m. au point mousse. A 4 cm. de hauteur tric. 4 rgs en laine rouge, sauf sur les 6 m. de chaque côté, elles se tricotent toujours en laine verte. Faire les autres raies en laine rouge toujours avec 8 cm. d'intervalle. Après la 2e raie en laine rouge, commencer la poche en biais. (14 cm. de hauteur totale). **Rg. suivant :** tric. 42 m., mettre ces 42 m. en attente sur une grande épingle de sûreté. (A). Continuer sur les m. suivantes en rabattant 1 m. du côté droit, à chaque **rg. endroit** suivant jusqu'à ce qu'il reste 42 m. sur l'aig. (B) Laisser en attente. Commencer la poche intérieure. Monter 36 m., tric. 9 cm. au point jersey, rab. ensuite les 6 premières m. et mettre les 30 m. restantes à gauche des 42 premières m. en attente. (A) Continuer en rayures comme la première partie jusqu'à la même hauteur que les 42 m. en attente de gauche. (B) Rab. les 6 dernières m.

Mettre les m. en attente sur la même aig. = 108 m. et continuer tout droit jusqu'à ce que la 15e raie rouge soit tricotée.

Commencer la 2e poche en sens inverse, c'est-à-dire tric. 66 m. et les mettre en attente. Continuer sur les 42 dernières m. en ajoutant 1 m. côté droit, tous les 2 rgs (24 fois). Laisser ces m. en attente. Prendre les 66 premières m. en attente, ajouter 6 nouvelles m. du côté gauche et continuer tout droit en rayures jusqu'à la même hauteur que la première partie des m. en attente.

Rg suivant : tric. 42 m., et les mettre en attente. Il reste 30 m. sur cette aig., ajouter 6 nouvelles m. = 36 m. et tric ces 36 m. tout droit pendant 9 cm. Rab. La poche intérieure est terminée. Mettre les 42 m. en attente de droite sur la même aig. que les 66 m. de gauche = 108 m. et terminer l'écharpe tout droit comme au début.

Broder l'écharpe de rayures noires et rouges comme suit. Passer une rayure horizontale en dessous de chaque rayure rouge, pour ces rayures, passer le fil une fois au dessus d'un brin et 1 fois en dessous du brin de laine suivant comme une fine faufilure. Pour les rayures verticales, faire une rayure noire, 2 rouges et une noire.

Pour ces rayures employer le point de surjet, pour la première rayure noire employer le brin de droite d'une maille, sauter 1 m. pour les 2 rayures rouges, employer le brin de gauche des 2 m. suivantes, sauter 1 m. et pour la dernière rayure noire, employer le brin de droite de la m. suivante. Il y a une raie au milieu et les 2 autres se trouvent à 26 m. de chaque extrémité. Garnier les 2 extrémités de franges en laine verte.

CEINTURE : Se fait en tricot double. Monter 10 m. sur une première aig. et 10 m. sur une 2e aig Placer ces 2 aig. l'une contre l'autre et commencer le tricot : **1re rg :** • tric. 1 m.end. de la première aig., mettre le fil devant le travail, glisser à l'env. la première m. de la 2e aig., remettre le fil derrière. Reprendre à • Les 20 m. se trouveront sur une seule aig. **Rg suivant :** • 1 m.end., mettre le fil devant, glisser 1 m. à l'env., remettre le fil derrière. Reprendre à • Répéter toujours ce même rg. jusqu'à la long. nécessaire. Tric. les m. 2 par 2 et les rab. Fermer la ceinture avec un bouton et une grande bride festonnée.

COUVERTURE

pour voiture d'enfant

Les premiers beaux jours ne doivent pas nous faire oublier que Bébé est une petite personne fragile, sensible au moindre rafraîchissement de la température ! Aussi prendrons-nous soin de bien le couvrir lorsqu'il va en promenade... et c'est pourquoi nous lui tricoterons cette jolie couverture, dont le beau point en relief donne un effet très décoratif.

FOURNITURES : 500 gr. de grosse laine demi-chasse, 2 aig. nº 4 un gros crochet nº 4.

Suite page 45

VESTE TRICOTEE POUR MONSIEUR

Le veston tricoté, d'allure sportive, est à la fois élégant et confortable. Nombreux sont les messieurs qui, pour la campagne ou la maison le portent de préférence à tout autre. Ils apprécieront l'originalité de ce modèle dont les manches sont prolongées par des pattes d'épaules en tricot à côtes.

(TAILLES 48, 50 ET 52.)

MESURES — Taille 48 : contour poitrine : 96 cm., long. 60 cm., long. manche mesurée depuis l'encolure 76 cm.
Taille 50 : contour poitrine : 100 cm., long. 62 cm., long. manche mesurée depuis l'encolure 79 cm.
Taille 52 : contour poitrine : 104 cm., long. 64 cm., long. manche mesurée depuis l'encolure : 81 cm.

La description est donnée pour la taille 48, pour tailles 50 et 52, suivre les indications qui se trouvent entre les parenthèses, ces chiffres indiquent successivement les données pour les tailles 50 et 52.

FOURNITURES : 500 (550-600) gr. de fine laine 4 fils, 2 aig. n° 2½ et 2 n° 3, 7 boutons.
ECHANTILLON : 20 rgs. et 14 m. tric. au point jersey avec les aig. n° 3 = 5 cm2.
POINTS EMPLOYES. — Point de côtes 1/1 : 1 m.end., 1 m.env. (end. sur end. et env. sur env.)
Point jersey = 1 rg. endroit, 1 rg. envers.
Point de fantaisie = **1re rg** : * 2 m.end., 1 m.env. Reprendre à *. Répéter toujours ce même rg. Faire d'abord un échantillon du point, le nombre de m. doit être divisible par 3. Quand on connaît les dispositions des m. on peut faire facilement les augm. et dim. qui doivent être faites dans le courant du travail.

EXECUTION — DOS : Monter 138 (144-150) m. sur les aig. n° 2½ et tric. 8 cm. au point de côtes 1/1. Prendre les aig. n° 3 et tric. au point jersey jusqu'à 38 (39-40) cm. de hauteur totale.

Rab. ensuite de chaque côté, pour les emmanchures 1 fois 7 m., 1 fois 3 m., 1 fois 2 m. et 1 fois 1 m. Continuer tout droit jusqu'à 59 (61-63) cm. de hauteur totale. Rab. pour les épaules 1 fois 6 (8-10) m. de chaque côté puis 4 fois 8 m. Rab. les 36 (38-40) m. restantes en 1 fois pour l'encolure.

DEVANT DROIT : Monter 73 (76-79) m. sur les aig. n° 2½ et tric. au point de côtes 1/1 sauf sur les 8 premières m., tric. ces m. toujours à l'endroit (point mousse) pour former la bordure de fermeture.

A 8 cm. de hauteur totale, continuer avec les aig. n° 3 au point jersey, sauf les m. de la bordure, continuer celles-ci jusqu'à la fin au point mousse. A 38 (39-40) cm. de hauteur totale, rab. côté gauche pour l'emmanchure 1 fois 7 m., 1 fois 3 m., 1 fois 2 m. et 1 fois 1 m. Quand les dim. des emmanchures sont terminées, commencer les dim. de l'encolure, pour celles-ci, tric. 2 m.ens. après les 8 m. de la bordure et répéter ces dim. tous les 4 rgs jusqu'à ce qu'il reste 46 (48-50) m.

A 55 (57-59) cm. de hauteur totale, rab. le même nombre de m. pour l'épaule que pour le dos. Tric. tout droit sur les 8 m. restantes sur 18 (19-20) cm. Rab.



www.benesaddict.fr



DEVANT GAUCHE : Tric. comme le devant droit mais en sens inverse. Faire 7 boutonnières dans la bordure, la première à 1,5 cm. du bas et les autres régulièrement réparties. La dernière boutonnière se fait à 39 (40-41) cm. de hauteur totale. Pour chaque boutonnière, rab. 3 m. à 3 m. du bord et remonter ces m. au rg. suivant.

Pour les 8 dernières m., tric. tout droit sur 5 cm. au lieu de 18 (19-20) cm.

MANCHES : Monter 60 (63-66) m. sur les aig. n° 2½ et tric. 7 cm. au point de côtes 1/1. Prendre les aig. n° 3, et tric. 1 rg. env. en faisant 9 augm. réparties sur tout le rg. Continuer au point de fantaisie en faisant des 2 côtés une augm. tous les 6 rgs. jusqu'à ce qu'il y ait 115 (120-125) m. sur l'aig. Continuer tout droit jusqu'à 45 (46-47) cm. de hauteur totale.

Rab. ensuite 1 fois 5 m. de chaque côté, puis dim. 1 m. des 2 côtés, tous les 2 rgs jusqu'à ce que la manche mesure 59 (60-61) cm. de hauteur totale. Rab. du côté gauche (côté dos) 2 m. tous les 2 rgs. et du côté droit (côté devant) 1 m. tous les 2 rgs jusqu'à ce que la manche mesure 64 (66-68) cm. Continuer sur le restant des m. tout droit jusqu'à 76 (79-81) cm. de hauteur totale. Rab. ces m.

Tric. la 2e manche de la même façon mais en sens inverse.

ASSEMBLAGE : Repasser seulement les parties tric. au point jersey.

Faire les coutures des côtés et des épaules en plaçant la prolongation des manches dans les coutures des épaules. Coudre la bordure de fermeture le long des épaules et de l'encolure dos.

Repasser les coutures. Festonner les boutonnières et coudre les boutons.



"Je meurs où je m'attache"

C'est le symbole du lierre, dont la feuille élégante a fourni le motif de ce beau coussin moderne. Elle est interprétée de façon nouvelle et très décorative, en plusieurs couleurs qui se fondent harmonieusement sur de la toile de lin ocrée. Le coussin est bordé d'une frange courte effilée à même le tissu.

Cet ouvrage est brodé avec de la laine à tapisserie, dont il faut 7 échevettes : 2 de crème, 2 de noir, 1 de gris, 1 de vert jade et 1 de rose.

Deux carrés de 60 cm. de toile de lin sont nécessaires à l'exécution de l'ouvrage, une seule des faces étant brodée. Sur cette face, tirez un fil à environ 5 cm. du bord, puis tirez un autre fil 12,5 cm. plus loin. Tirez encore 3 fils à 12,5 cm. de distance, de façon à obtenir une bordure de 5 cm. environ de l'autre côté.

Afin de faciliter la disposition des feuilles, perpendiculairement aux fils tirés, passer 5 fils de bâtis divisant en carrés de 12,5 cm. de côté la surface du coussin (voir schéma ci-contre).

Découpez en carton mince **le patron de la feuille, donné dans le supplément du journal**, et tracez-en le contour au crayon dans les carrés, en disposant les feuilles en quinconce, et en ajoutant le tracé de la tige. Enlevez ensuite les fils de bâti.

Sur chaque rangée de 3 fils tirés, brodez, au point devant, une ligne en laine crème, une en gris et une en vert jade.

La moitié des feuilles est remplie, à gauche, par des bandes alternées faites au passé plat, en noir, et au point de croix (celle du centre en jade et les deux à l'extérieur en rose).

La nervure centrale de la seconde partie de la feuille est faite au point de corail (voyez le schéma du point dans le supplément), en laine crème, de même que les deux nervures partant de la nervure centrale. Les pois sont brodés au passé plat, en laine jade. Le contour de la feuille est entièrement fait au point de chaînette, une partie en crème, l'autre en noir. La tige est également faite au point de chaînette, en vert jade.

Le dessin à grandeur d'exécution de la feuille, ainsi que le schéma du point de corail sont donnés dans le supplément du journal.



Feuille à grandeur réelle

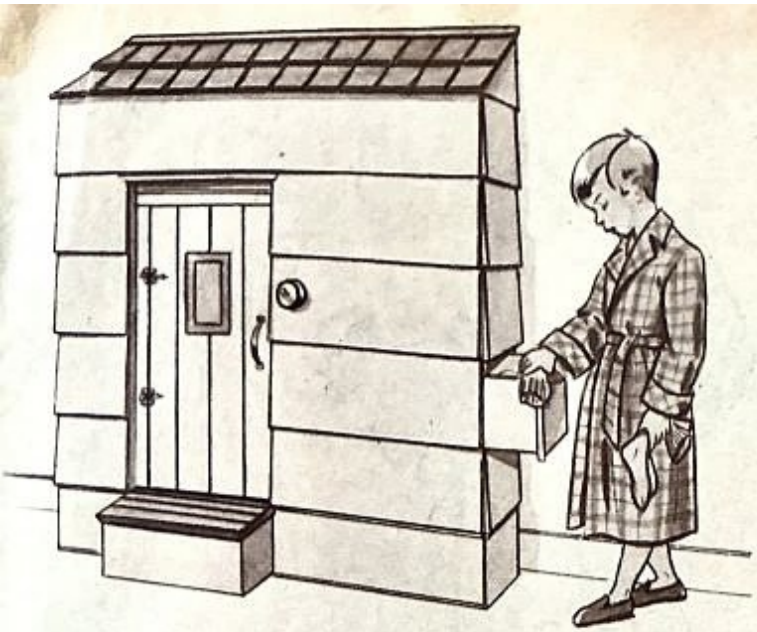
Les cas délicats du Savoir-Vivre

(Suite de la page 17.)

QUELLE ATTITUDE OBSERVER ENVERS UNE PERSONNE PEU POLIE ?

Il est des cas où une « observation » s'impose ; c'est dans l'intérêt même de l'enfant que ses parents lui font une réprimande. On admettra de même qu'un chef ou un patron fasse une remarque à ses subordonnés. En présence d'un tiers, dire à quelqu'un qu'il n'est guère poli ou lui répondre sur le même ton impoli, c'est neuf fois sur dix prouver qu'on ne l'est pas non plus ! Il est souvent plus diplomate d'agir autrement. Imaginons, derrière son guichet, un employé énervé qui vient de lancer à un monsieur une remarque désobligeante : « Vous pourriez écrire lisiblement ! ». Il s'attend à un silence ou à une riposte. Dans le premier cas, il sera heureux d'avoir prouvé l'importance qu'il se donne; dans le second cas de se venger à sa façon en usant de quelque règlement pour imposer au monsieur de nouvelles démarches, des frais ou des pertes de temps. Imaginons, au contraire, que le monsieur s'excuse et ajoute : « C'est vrai, j'ai une écriture épouvantable, tout le monde m'en fait la remarque ». Il y a beaucoup à parier que le préposé, désarmé, lui répondra qu'il est parfaitement inutile de remplir une autre formule et que, à tout prendre, son écriture est plus lisible que d'autres ! Que de gens peu polis deviennent charmants quand on répond à leurs façons brusques par une parole aimable ! Et dès qu'on loue leur « complaisance », beaucoup sont tout prêts à rendre des services qui sortent de leur attribution. C'est un tort de se les aliéner par une riposte malheureuse.

C.-M. L.



Une petite armoire "MAISON"

(Garde-robe pour enfant)



Vous ne devrez plus jamais gronder vos petits pour leur négligence s'ils possèdent une garde-robe comme celle-ci, car, avoir de l'ordre deviendra pour eux un plaisir et un jeu ! Elle a la forme d'une maisonnette et se compose d'une penderie, d'une série de tiroirs et d'un toit mobile formant placard supplémentaire.

La charpente de base est faite presque entièrement en bois de 2,5 cm2. Il faut donc 2 montants de 1,04 m. de long - 2 montants de 1,32 m. - 4 montants de 84,5 cm. - 2 traverses de 1,07 m. - 7 traverses de 46 cm. - 2 traverses de 20 cm. - 2 planches de 1,07 m. de long x 15 cm. de large x 2 cm. d'épaisseur - 2 planches de 36 cm. x 15 cm. x 2 cm.

Assembler traverses et montants à tenons et mortaises, puis vissage suivant notre schéma. Ensuite relier les extrémités inférieures des montants par les planches clouées. Notons que les traverses des tiroirs sont distantes de 17 cm.

Les cloisons. Le fond de l'armoire est une plaque de triplex de 6 mm. d'épaisseur x 1,17 m. x 1,03 m. Elle est fixée tout au long des montants arrière de l'armoire par clouage.

La cloison séparant penderie et tiroirs est également en triplex de 6 mm. Elle mesure 32 cm. x 86 cm. de haut. Elle est clouée aux deux montants centraux.

Les tiroirs sont des boîtes sans couvercle mesurant 14 cm. de haut x 43 cm. de long. Ils portent vers l'avant une planchette collée mesurant 17,5 cm. de haut. Ils sont au nombre de cinq.

La porte est faite de planches bouvetées, consolidées vers l'intérieur par une planche de 36 cm. de large x 60 cm. de haut, ou simplement de plusieurs planches assemblées mesurant chacune 9 cm. de large x 60 de haut. Cette porte est montée sur charnières.

Elle porte à l'intérieur deux lattes de consolidation.

A l'extérieur une poignée sera fixée. Notons que le linteau fixé au-dessus de la porte mesure 5 cm. de large x 38 cm. de long.

Il est fixé par clouage ou vissage.

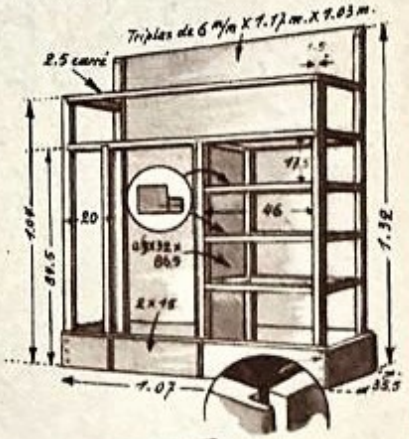
Le toit est formé par une plaque de triplex de 6 mm. x 43 cm. x 1,07 m. Cette plaque est recouverte ensuite par des planches disposées de manière à former tuiles et maintenues intérieurement par des lattes clouées. Le plancher de l'étage **toit** est formé de triplex de 6 mm. cloué sur les traverses supérieures de l'armoire.

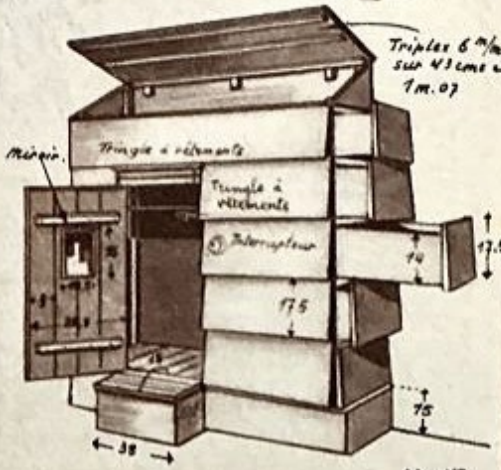
Le plancher est facultatif. Il peut être fait en triplex ou en planches assemblées par des lattes. Il est cloué sur l'arête supérieure des planches formant le bas de la charpente de l'armoire.

Un petit marchepied mesurant 15 cm. de large x 38 de long pourra être posé contre l'armoire sous la porte. Dans ce cas des rainures seront pratiquées aux endroits voulus dans les planches inférieures de l'armoire.

Le recouvrement se fait au moyen de planches de 17,5 de large. Chaque planche est placée de manière à surplomber légèrement la précédente. Le travail se commence par le bas et se continue jusqu'à l'étage supérieur formant toit.

Achèvement. Placer à l'intérieur de la penderie un barreau métallique ou de bois de 1,5 cm. de diamètre destiné à accrocher les cintres. Si on le désire, placer à l'intérieur de la porte un petit miroir et à l'extérieur un petit marteau qui achèvera de donner à l'armoire un air de vraie maisonnette. Une lampe sera placée dans l'armoire, l'interrupteur sera au dehors à droite de la porte.





De la fantaisie et du rythme : TOHAMA

(Suite de la page 23.)

— Non, vous n'y êtes pas; je ne suis pas le moins du monde superstitieuse. Ainsi, je crois à la chance, mais je crois que c'est une chose qu'on fait souvent soi-même, qu'on attire, qu'on provoque au besoin. Les gens qui passent leur vie à se plaindre n'en auront jamais.

— Il paraît que vous vous installez à Paris ? Cela fait plaisir aux Parisiens.

— Moi aussi, je suis contente. J'aime tant Paris, son ciel même a quelque chose de particulier. J'ai déniché un ravissant petit appartement ! Je commence à l'aménager. Cependant je retournerai souvent à Bruxelles. Dieu sait combien de fois déjà j'ai fait la route en voiture. (Je suis un as du volant, vous savez !) Je connais le chemin à un pavé près; des amis me sourient à chaque tournant, les restaurateurs, les pâtissiers...

— Les pâtissiers ? Seriez-vous gourmande, Tohama ?

— Ça ne se voit pas ?

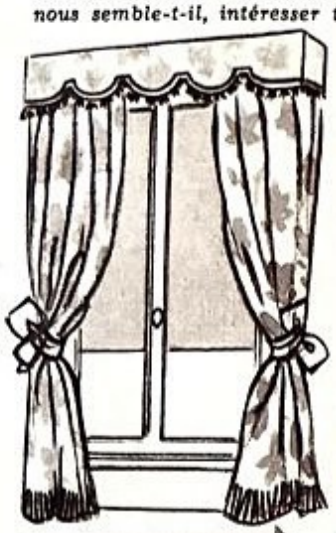
— Gourmande, soit, mais aussi la plus gentille, la plus spontanée de nos jeunes chanteuses. Disons que vous êtes « sympa », tous les jeunes comprendront que ce mot résume tout. Mais je ne vous quitterai pas avant d'avoir pour eux un petit message d'amitié.

— Dites-leur qu'à mon avis, le bon système, c'est de prendre la vie par son côté humoristique. Je vous assure qu'il y en a toujours un !

Claude OBERNAL

NOUS REPONDONS A VOS QUESTIONS

Chaque jour, notre courrier nous apporte de nouvelles questions auxquelles nous tenons à donner toujours une réponse aussi rapide et aussi efficace que possible. Souvent, à l'occasion de cette correspondance, nous relevons des questions dont les réponses peuvent, nous semble-t-il, intéresser toutes nos lectrices. Nous vous en donnons ici quelques-unes.



J'ai mis des embrasses nouées à mes rideaux, mais elles glissent, et c'est toute une affaire de les remettre juste à la même hauteur.

Pourquoi ne les fixez-vous pas ? Vous n'aimez pas dê les coudre ? En ce cas, le truc le plus simple pour tracer une horizontale entre les deux rideaux et trouver la bonne hauteur des rubans consiste tout simplement à baisser le store à l'endroit voulu. La ligne est toute tracée.



J'ai de belles valises en cuir naturel, comment dois-je les entretenir ?

Le cuir peut se laver à l'eau et au savon blanc (sans mettre trop d'eau). Avant ce shampooing, utilisez une gomme douce pour enlever les taches. Pour que le cuir garde sa belle couleur claire, une fois qu'il est séché après le lavage, rinçage et essuyage soigneux, cirez-le avec de la cire



Quand je prépare une salade de fruits, je trouve que les fruits s'oxydent et se tachent pendant la préparation. Est-ce normal ? Y a-t-il un moyen d'éviter cela ?

Il est parfaitement normal que des fruits s'oxydent sous l'action de l'air. Vous pouvez remédier à ce petit inconvénient en préparant d'abord, dans le plat que vous emploierez pour la salade, la sauce de cette dernière (composée à votre goût de jus de fruits et de vin blanc, de kirsch, sucre, etc.). A mesure que vous pelez les fruits et que vous les coupez en morceaux, jetez-les dans cette sauce et tournez de temps en temps pour qu'ils en soient enrobés. Ils ne s'oxyderont plus.



Les mauvaises herbes poussent entre les lignes du pavement de la cour. Connaissez-vous un truc pour les supprimer facilement ?

Bien sûr ! Versez délicatement, de temps en temps, de l'essence entre ces rainures. Graines et pousses seront éliminées. Mais prenez bien garde de ne pas marcher sur l'essence avant qu'elle ne soit évaporée, vous feriez des taches à l'intérieur de la maison !

Comment procède-t-on pour faire des « Cornets de jambon à la russe » qui constituent une entrée froide si décorative ?

On pare des tranches de jambon bien maigre et de belle forme qu'on roule en cornets, soit sur des moules à cornets, soit à l'intérieur de flûtes à champagne. Il est bon de consolider cette fragile mise en forme par un léger badigeonnage de gelée de viande fondue sur la surface intérieure de la tranche qu'on va rouler sur elle-même.

Remplissez les cornets de macédoine de légumes liée de mayonnaise très ferme et très relevée à laquelle vous aurez ajouté un peu de gelée de viande.

Fermez chaque cornet par une rondelle très mince de tomate saupoudrée de fines herbes hachées.

Préparez, au milieu d'un plat rond, un lit de gelée de viande concassée. Disposez-y les cornets, pointes au centre, ouverture à l'extérieur; entourez d'un cordon de salade russe que vous décorerez de moitiés d'œufs durs alternés des petites feuilles de cœurs de laitue.

★

Je voudrais utiliser de très jolis boutons d'orfèvrerie qui me viennent d'une grand'mère, mais je ne puis m'y décider en raison du travail que représenterait pour moi une ou deux fois par semaine la fixation et l'enlèvement des boutons sur une blouse fragile, sans compter que le tissu ne tarderait pas à en être arraché. Que puis-je faire ?

Vous allez seulement, au lieu de coudre et découdre ces boutons à chaque lavage, ce qui serait évidemment fastidieux, choisir un système de pose amovible.

Brodez à l'emplacement de chaque bouton un petit œillet au point de cordonnet. Procurez-vous, au rayon de bijouterie de fantaisie des grands magasins, des petits anneaux brisés en métal argenté ou doré.

Vous passerez les boucles des boutons à travers les œillets brodés et glisserez chacune d'elles dans l'un de ces anneaux brisés.

Vous pourrez aussi, si vous le préférez, broder de très petites boutonnières à l'emplacement des boutons amovibles, jumeler ceux-ci avec un petit bouton de lingerie par l'intermédiaire d'un « pied » en cordonnet à boutonnières. En passant de l'endroit vers l'envers, à travers la boutonnière, le petit bouton, celui-ci maintient en place le bouton fantaisie.

★

J'ai beau prendre les diverses précautions indiquées pour conserver les citrons coupés, je perds toujours plus ou moins une partie de ceux que j'entame, lorsque je n'ai pas d'utilisation immédiate pour eux. J'ai cependant souvent besoin de quelques gouttes seulement de jus de citron.

Dans ce cas, vous pouvez, ou bien utiliser des extraits de citron secs en poudre dont il vous suffit de délayer la valeur d'une petite pelle à sel dans le même volume d'eau pour obtenir les quelques gouttes souhaitées, ou, si vous préférez le citron frais, ce qui est compréhensible, vous contenter de percer le citron avec une allumette épointée. Retirez l'allumette, pressez pour en extraire la quantité de jus que vous désirez et remettez un bout d'allumette dans la blessure pour boucher le petit orifice.

★

Comment expliquez-vous que je ne puisse jamais dorer à point un morceau de viande, des oignons ou n'importe quelle denrée à frire, parce que le corps gras que je mets dans la poêle ou la sauteuse ne s'y étale pas, mais se rassemble toujours du même côté ?

Cela peut provenir du déséquilibre de votre poêle si le manche en est trop lourd ou le fond non rigoureusement plan.

Mais si vous avez remarqué que le même inconvénient se produit avec n'importe lequel de vos ustensiles culinaires, c'est bien plus vraisemblablement parce que l'appareil culinaire n'est pas posé horizontalement sur le sol.

Vérifiez-le au niveau d'eau — à défaut de celui-ci, posez sur la cuisinière une assiette creuse pleine de liquide coloré (vin rouge, vinaigre, sauce tomate, etc.), vous constaterez aisément que le liquide déborde d'un côté seulement sur le bord de l'assiette si le fourneau est mal calé.

Vous chercherez à corriger la pente par l'introduction de cales aux endroits voulus.



Couverture pour voiture d'enfant

(Suite de la page 18.)

MESURES : 55 cm. x 58 cm.

EXECUTION : Monter un nombre de m. divisible par 10 plus 7 m. pour les bordures. Faire d'abord un échantillon avec la laine choisie, puis d'après l'echantillon compter le nombre de m. à monter pour avoir la largeur voulue, toutefois décompter tout autour une bordure de 5 cm. de large.

Point de fantaisie : 1re rg : 1 m. glissée, * 5 m. end., 5 m.env., * répéter de * à * et terminer par 6 m.end. **2e rg** : 1 m. glissée, 5 m.env., * 2 m. end., 1 m. glissée en laisant le fil devant le travail, 2 m.end., 5 m.env., * répéter de * à * et terminer par 1 m. end. **3e rg** : comme le 1er rg. **4e rg** : 1 m. glissée, 5 m.env., * 5 m.end., 5 m.env., * répéter de * à * et terminer par 1 m.end. **5e rg** : 1 m. glissée, puis tout à l'end. **6e rg** : 1 m. glissée, puis tout à l'env., terminer par 1 m.end. **7e rg** : 1 m. glissée, * 2 m.env., 1 m. glissée en laissant le fil derrière le travail, 2 m.env., prendre le crochet, jeter le fil sur le crochet et le piquer 4 rgs plus bas soit, dans le petit trouet formé par la m. glissée du 2e rg. tirer le fil à travers ce trouet et tirer une longue boucle, jeter le fil sur le crochet et tirer une longue boucle dans le même trouet, jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers le 4 boucles qui se trouvent sur le crochet, placer cette m. sur l'aig de droite. On a formé une feuille oblique, puis 5 m.end., faire une feuille oblique de la même façon, toujours dans le même trouet, * répéter de * à * et terminer par 2 m.env., 1 m. glissée en laissant le fil derrière, 2 m.env., 1 m.end.

8e rg : 1 m. glissée, 2 m.end., 1 m. glissée en laissant le fil devant le travail, 2 m.end., * 2 m.env.ens., 3 m.env., 2 m.env.ens., 2 m.end., 1 m. glissée, en laissant le fil devant le travail, 2 m.end., * répéter de * à * et terminer par 1 m.end.

9e rg : 1 m. glissée, * 2 m.env., 1 m. glissée en laissant le fil derrière le travail, 2 m.env., 5 m end., * répéter de * à * et terminer par 2 m.env., 1 m. glissée en laissant le fil derrière le travail, 2 m.env., 1 m.end.

10e rg : 1 m. glissée, 5 m.end., * 5 m.env., 5 m.end., * répéter de * à * et terminer par 1 m.end.

11e rg : 1 m. glissée, puis tric. toutes les m. à l'endroit.

12e rg : 1 m. glissée, puis tric. toutes les m. à l'env., et terminer par 1 m.end.

13e rg : 1 m. glissée, * faire une feuille oblique comme au 3e rg., 5 m. end., 1 feuille oblique dans le même trouet, 2 m.env., 1 m. glissée en laissant le fil derrière le travail, 2 m.env., * répéter de * à * et terminer par 1 feuille oblique 5 m.end., 1 feuille oblique dans le même trouet, 1 m.end.

14 rg : 1 m. glissée, 2 m.env.ens., 3 m.env., 2 m.env.ens., * 2 m.end. 1 m. glissée en laissant le fil devant le travail, 2 m.end., 2 m.env. ens., 3 m.env., 2 m.env.ens., * répéter de * à * et terminer par 1 m.end.

Reprendre au 3e rg, jusqu'à ce que la longueur soit obtenue.

BORDURE : employer 2 bouts de laine. Faire tout autour du travail un tour de m.s., soit, piquer le crochet dans le bord du tricot et tirer le fil à travers cette m., jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers les 3 boucles qui s'y trouvent.

Pour les tours suivants, piquer, pour chaque m.s., le crochet dans la boucle arrière de la m.s. du tour précédent.

Pour former les coins, faire 1 m.s., 1 m.c. et 1 m.s. dans la même m. Quand le travail est terminé, le repasser à l'env. sous un linge humide.

UN DESSUS DE DRESSOIR

d'une forme nouvelle

☆ ☆

Ce bel ouvrage asymétrique, d'une forme très nouvelle, sera également parfait comme dessus de dressoir ou ornement pour le dossier d'un fauteuil à deux sièges. Vous pourrez l'utiliser aussi sur une console rectangulaire, comme dessus de cheminée ou de piano.



Exécuté en fil n° 30, avec des aig. n° 1½, ce dessus de cheminée mesurera environ 106 × 34 cm. La longueur peut être modifiée à volonté. Pour les lectrices qui tricotent de façon assez lâche, il est recommandé de commencer d'abord avec 2 ou 3 motifs pour voir quelles dimensions elles obtiennent.

ABREVIATIONS EMPLOYEES

j. = jeté.
m. = maille à l'endroit.
m.t. = maille tournée (prise par derrière).
2 m. ens. = tricoter 2 mailles ensemble à l'endroit.
s.s. = surjet simple, c.à.d., prendre une maille sans la tricoter, tricoter la maille suivante à l'endroit et surjeter la maille non tricotée.
s.d. = surjet double, c.à.d., prendre une maille sans la tricoter, tricoter les 2 m. suivantes ensemble et surjeter la maille non tricotée.
De 1 tric. 2 m. = d'une maille tricoter 2 mailles (une maille à l'endroit et une maille à l'envers).
Glisser une maille = avant de commencer le tour, glisser la première maille sur la dernière aiguille.
Reprendre une maille = avant de commencer le tour, reprendre la dernière maille sur la première aiguille

Le schéma du dessin est donné dans le supplément du journal.

EXECUTION : Comme l'indique le dessin, cet ouvrage se compose donc de plusieurs motifs tricotés séparément, autour desquels on tricote ensuite un bord commun. La grande originalité de cet ouvrage, c'est qu'au lieu d'être cousus ensemble comme d'habitude, les différents motifs peuvent facilement être tricotés ensemble (voir plus loin).

A remarquer que les lectrices qui le préfèrent peuvent aussi se contenter de rabattre les mailles des côtés où les motifs se touchent et ensuite les coudre ensemble.

Avant de commencer, lire attentivement l'explication ci-après.

Chacun des motifs est tricoté comme suit : monter 6 mailles sur 3 aiguilles (2 par aig.). Tricoter en rond avec une 4e aiguille en suivant les tours 1 à 27 ci-dessous dont le dessin doit être répété 6 fois dans chaque tour.

Intercaler chaque fois un tour intermédiaire (numéros pairs non indiqués) à l'endroit, mais de 2 jetés qui se suivent tricoter au tour suivant une maille à l'endroit et une à l'envers.

1er tour : 1 j., 1 m.t.
3e tour : 1 m.t., 1 j., 1 m.t., 1 j.
5e tour : 1 m.t., 1 j., 1 s.d., 1 j.
7e tour : 1 m.t., 2 j., 1 s.d., 2 j.
9e tour : De 1 tric. 2 m., 1 j., 1 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 1 m., 1 j.
11e tour : Glisser une maille, puis : 1 j., 1 s.d., 2 j., 1 s.d., 2 j., 1 s.d.
13e tour : 1 m.t., 2 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.d., 1 j., 2 m. ens., 2 j.
15e tour : De 1 tric. 2 m., 1 j., 1 s.d., 2 j., 1 s.d., 2 j., 1 s.d., 1 j.
17e tour : Glisser une maille, puis : 1 j., 1 s.s., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 3 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., 2 m. ens.
19e tour : 2 m., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 5 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 m.
21e tour : 1 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 7 m., 1 j., 1 s.d., 1 j.
23e tour : De 1 tric. 2 m., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 9 m., 1 j., 1 s.s., 1 j.
25e tour : Glisser une maille, puis : 1 j., 1 s.d., 1 j., 11 m., 1 j., 1 s.d.
27e tour : De 1 tric. 2 m., 1 m., 1 j., 13 m., 1 j., 1 m.

Après le 27e tour, **glisser la 1re maille sur la dernière aiguille et,** sans tricoter le 28e tour, attacher et couper le fil et laisser les aiguilles dans l'ouvrage.

Ceci sera donc le motif n° 1 indiqué sur le schéma. Continuer ensuite avec le motif n° 2 qui se trouve à côté. Tricoter exactement comme indiqué ci-dessus. Après le 27e tour, **glisser la 1re maille sur la dernière aiguille,** puis attacher ce motif n° 2 au n° 1 par le côté qui touche à ce dernier (voir dessin) en procédant comme suit : prendre ensemble la 1re maille du motif n° 2 et la dernière maille du n° 1, puis prendre ensemble la 2e maille du n° 2 et l'avant-dernière du n° 1 ; faire de même sur toute la longueur du côté, c'est-à-dire avec les 19 dernières mailles du motif n° 1 et les 19 premières mailles du motif n° 2 et, **au fur et à mesure, rabattre les mailles deux par deux** sur toute la longueur.

Puis attacher et couper le fil, laisser les mailles non rabattues sur les aiguilles. On remarquera que chaque motif comporte 6 côtés ayant chacun 19 mailles. Avant de continuer, on isolera sur des aiguilles séparées : d'une part les mailles qui correspondent aux côtés qui seront assemblés aux motifs 3 et 4, d'autre part celles sur lesquelles sera tricoté le bord (voir schéma).

Continuer ensuite avec le motif n° 3. Après le 27e tour, **glisser la 1re maille sur la dernière aiguille,** puis rabattre ensemble une par une les mailles qui correspondent au côté où le motif n° 3 touche au n° 2. Attacher et couper le fil, puis isoler sur des aiguilles séparées les mailles des côtés qui touchent aux motifs n° 4, 5 et 6.

Puis faire le motif n° 4. Après le 27e tour, **glisser la 1re maille sur la dernière aiguille** et attacher d'abord au motif n° 3, puis au n° 2. Attacher et couper le fil et isoler les 19 mailles du côté qui touchera au motif n° 6.

On continue ainsi en suivant les numéros 5 à 15 du schéma. Après chaque 27e tour, ne pas oublier de **glisser la 1re maille sur la dernière aiguille.** On peut réduire au fur et à mesure le nombre des aiguilles restant dans l'ouvrage en glissant sur une même aiguille les mailles qui serviront à tricoter le bord.

Comme nous l'avons déjà dit, les lectrices qui auraient trop de difficultés à procéder ainsi, peuvent aussi se contenter de rabattre simplement les mailles des côtés qui doivent être assemblés et les **coudre** ensemble au fur et à mesure.

Pour tricoter le bord, attacher le fil dans la 1re maille du motif n° 1, puis tout autour de l'ensemble tricoter d'abord un tour complètement à l'endroit. Continuer ensuite en rond en suivant les tours 29 à 59 ci-dessous dont les parties A (se trouvant avant le signe •), B (entre • et ••) et C (après le signe ••) doivent être répétées dans chaque tour comme indiqué sur le schéma (en commençant à la ligne en pointillé et en tournant dans le sens des flèches). A remarquer que la partie C sert à séparer 2 parties A qui se suivent, mais que cette partie C n'existe pas dans les tours 29, 37, 45, 47 et 55.

Exemple : 1 x A, 1 x B, 1 x A, 1 x B, 1 x A, 1 x B, 1 xA, 1 x B, 1 x A, 1 x C, 1 x A, 1 x C, 1 x A 1 x B, 1 x A, 1 x B, etc.

Intercaler chaque fois un tour intermédiaire à l'endroit.

29e tour : 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 11 m., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., • 2 j., ••.

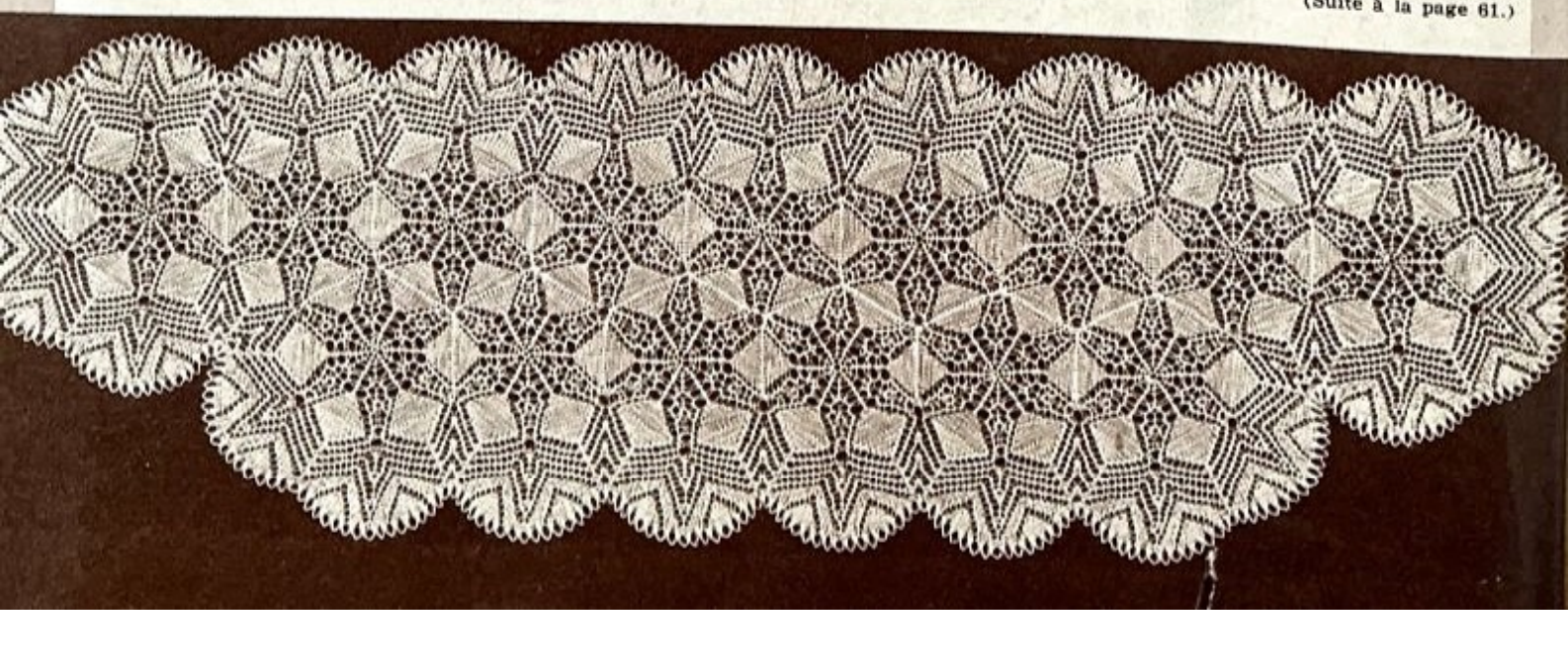
31e tour : 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 9 m., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., • 1 j., 2 fois (de 1 tric. 2 m.), 1 j., •• 1 j.

33e tour : 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 7 m., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., 1 j., • 2 m. ens., 1 j., 2 m., 1 j., 1 s.s., •• de 1 tric. 2 m.

35e tour : glisser 1 m., puis : 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 5 m., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., 1 j., • 2 m. ens., 1 j., de 1 tric. 2 m., 1 j., 2 m. ens., 1 j., de 1 tric. 2 m., 1 j., 1 s.s., •• 2 m. ens., 1 s.s.

37e tour : reprendre une maille, puis : 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 3 m., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens. • 1 j., 2 m. ens., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 m., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 1 s.s., 1 j. ••

(Suite à la page 61.)



avec
MIGALINE
unie ou fleurie





vous ferez vous-même votre lingerie

Choisissez le tissu qui vous paiera de votre peine.

MIGALINE
unie ou fleurie
est le tissu idéal de la belle lingerie !

Fabriquée avec les plus beaux cotons d'Egypte longues fibres, la "MIGALINE" est facile à travailler, facile à laver, d'une solidité extrême bien qu'aussi fine que la plus douce batiste.

"MIGALINE" unie existe en 12 coloris. "MIGALINE" fleurie vous offre un choix d'impressions exclusives, chaque année renouvelées.
Faites en "MIGALINE" unie ou fleurie vos chemises de nuit, combinaisons, blouses et chemisiers, et si vous êtes mère de famille, la layette fine du nouveau-né, les pyjamas, les barboteuses, les robes des petites filles, etc...

Demandez aujourd'hui

la brochure "Guide et Conseils de Couture" illustrée de ravissants modèles faciles à réaliser vous-même.
"MIGALINE" sera heureuse de vous l'envoyer GRACIEUSEMENT. *Ecrivez ou, plus simplement, utilisez ce coupon-réponse en l'adressant à :*

"MIGALINE" service "Ventes"
MULHOUSE (Haut-Rhin)



SYNERGIE

Veuillez m'envoyer votre brochure "Guide et Conseils de Couture"
NOM _____
ADRESSE _____
_____
_____
"MIGALINE" service "Ventes" - MULHOUSE (Haut-Rhin)

"MIGALINE" EST EN VENTE DANS TOUTES LES MAISONS SPÉCIALISÉES ET LES RAYONS "TISSUS" DES GRANDS MAGASINS

VIJUNA



ESSAYEZ CE SOIR **VIJUNA** prodigieux rajeunissant, s'applique comme une crème. Ecoutez ce qu'on dira de vous. Votre beauté, votre charme seront une révélation. En vente partout. Echant. gratuit : Service 31, 74, r. Turenne, PARIS 3e.

MARVEL

Femmes qui souffrez, achetez aujourd'hui même la merveilleuse **DOUCHE MARVEL** à jet rotatif (seules ses ailettes **fixes** lancent le **véritable jet rotatif MARVEL**) recommandée par les médecins depuis un demi-siècle. En vente partout. Exigez la marque **MARVEL** garantie. Refusez toute imitation. Notice gratuite (sains-emplois des Spécialités **MARVEL**) : Serv. 31, 74, r. Turenne, PARIS 3e

Vient de paraître
le nouveau catalogue VIALLEX en couleurs

ENVOYÉ GRATUITEMENT
SUR SIMPLE DEMANDE

VENTE A CRÉDIT à partir de 5.000 frs d'achat

Liste des articles présentés :
NOS COUTILS NOS LAINES
NOS SOMMIERS NOS MATELAS
NOS COUVERTURES NOS COUVRE-LITS
NOS ARTICLES DE BLANC

• VENTE DIRECTE
• QUALITÉ
• PRIX

LIVRAISON GRATUITE

FABRIQUE DE LITERIE
ETS **VIALLEX**
53, BOULEVARD GAMBETTA - GRENOBLE

Votre dentier
vous est précieux...

Votre dentiste a mis à votre service toute sa longue formation, tout son savoir et toute son habileté. Maintenant, votre dentier est en place, exactement ajusté. Ne gâchez pas ce travail, n'allez pas le compromettre et le détériorer, en utilisant des pâtes ou poudres même faiblement abrasives : un dentier usé n'adhère plus. Entretenez-le plutôt avec Steradent, son emploi vous procurera au surplus une véritable sensation de fraîcheur et de « confort buccal »... Votre pharmacien est au courant, vous n'avez qu'à lui dire : Steradent.

Steradent
MARQUE DÉPOSÉE

SOUPLE et RÉSISTANT
le Corset BB



- La poitrine n'est pas serrée.
- Le corset est toujours à la taille et grandit avec l'enfant, grâce aux bretelles ajustables.
- Le dos est maintenu.
- L'abdomen est soutenu par l'ourlet tubulaire.

Vente chez les spécialistes de layette
EGALEMENT SOUS LA GARANTIE B.B.
pour enfants : PULLS, GILETS, CARDIGANS en MAILLE.

Renseignements : Ets. B.B. TEXTILES-MANTES (Seine)

LE PETIT MONDE DES ENFANTS

" Chers Collègues, après trois cents ans de travaux pour l'établissement du dictionnaire, nous en sommes aujourd'hui à la lettre " B " Je propose **BATEAU**, précédé de **PETIT** : sous-vêtements inusables. '



46

Les mots " BATEAU " et " PETIT-BATEAU " accompagnés de la marque, comprenant soit un bateau, soit trois bateaux, désignent les seuls articles pour enfants, dames et hommes, fabriqués par les Usines " Les fils de Valton & Cie ". PETIT-BATEAU n'a pas de sous-marque.



PETIT-BATEAU





Le ba
qu
fai
tourne
le
tête

bas JIL

NYLON 15 - 30 - 45 DENIE
NYLON SURTORDU 1.600 TOU
ET LE BAS INDÉMAILLAB



Grâce à l'Encaustique ABEILLE aux silicones, vous encaustiquerez **3 fois moins souvent...**, vous réaliserez ainsi des économies qui vous permettront, par exemple, d'offrir à votre mari (ou à vos enfants) un plus beau cadeau de fête.

En effet, l'Encaustique ABEILLE aux silicones triple la durée de "l'éclat" des meubles et parquets astiqués.

En outre, ce résultat est obtenu avec **3 fois moins** d'effort, la combinaison des silicones et des cires "ABEILLE" à haute concentration permettant d'obtenir plus rapidement des "brillants" inconnus jusqu'à ce jour.



ENCAUSTIQUE
ABEILLE
AUX SILICONES

NOS BONNES RECETTES

★ MENUS CONÇUS POUR SIX PERSONNES ★

MENU SANS VIANDE

Huîtres en brochettes
ou
Crêpes aux pointes d'asperges.

Turbotin à la normande
ou
Turban de poisson aux crevettes.

Sarcelle rôtie, pommes paille — Salade.

Gâteau mille-feuilles.

MENU DE PAQUES

Croustades de ris de veau
ou
Cornets de jambon, mayonnaise.
Soles au sherry
ou
Coquilles Saint-Jacques au gratin.
Poularde farcie, jardinière
ou
Gigot d'agneau printanière.
Croquettes de pommes de terre.
Gâteau de Pâques.

★ RECETTES ★

HUITRES EN BROCHETTES

Enlevez 24 huîtres de leur coquille, égouttez-les, poivrez-les et arrosez-les de jus de citron. D'autre part, coupez en tranches épaisses 250 gr. de champignons que vous ferez cuire 10 minutes dans 1 c. à soupe de beurre, 1 c. à soupe d'eau, du jus de citron, poivre et sel. Enfilez les huîtres sur 6 brochettes, ou petits bâtons, en les séparant par une tranche de champignon. Dressez ces brochettes au centre d'un plat garni de petits canapés de pain gris beurré et de quartiers de citron.

CREPES AUX POINTES D'ASPERGES

Faites une pâte à crêpes avec 2 tasses de farine, 2 œufs entiers, quelques gouttes d'huile, 1 pincée de sel fin et de l'eau (ou du lait) pour obtenir une pâte ni trop liquide, ni trop épaisse, que vous laisserez reposer 3 heures. D'autre part, préparez environ un ½ litre de béchamelle au fromage et faites cuire 1 livre de petites asperges épluchées dont vous ne garderez que la partie tendre. Sur chaque crêpe mettez quelques pointes d'asperges et un peu de béchamelle, roulez les crêpes en forme de cigare et rangez-les, côte à côte, dans un plat allant au four. Nappez-les du reste de la sauce, parsemez de noisettes de beurre et passez au four pour réchauffer.

TURBOTIN A LA NORMANDE

Faites bouillir pendant ½ heure dans ½ litre de vin blanc et ½ litre d'eau, les carapaces de 250 gr. de crevettes décortiquées, les épluchures lavées de 250 gr. de champignons, les déchets d'un turbotin, un bouquet garni, poivre et sel. Placez le turbotin dans un plat à gratin beurré, versez dessus la cuisson passée au tamis fin, amenez à ébullition et faites pocher doucement à four doux, pendant 30 minutes environ. Dressez le poisson sur le plat de service et nappez-le du jus de cuisson lié avec 1 c. à soupe de farine manié avec 30 gr. de beurre. Garnissez avec les champignons cuits avec du beurre et du jus de citron, les 250 gr. de crevettes épluchées et quelques moules cuites et ôtées de leur coquille.

TURBAN DE POISSON AUX CREVETTES

Faites un court-bouillon avec les peaux et les arêtes de 800 gr. de poisson (cabillaud, aiglefin, colin, etc.), ½ litre d'eau, un bouquet garni, un quartier de citron, 1 carotte et 1 petit oignon, puis faites cuire le poisson dans ce court-bouillon, pendant 20 minutes. Egouttez-le, hachez-le très finement et ajoutez-y 250 gr. de pain émietté, 1 c. à dessert de persil haché, 60 gr. de beurre, poivre et sel, 2 jaunes d'œufs et les 2 blancs battus en neige, pour obtenir une pâte épaisse. Beurrez un moule à turban, saupoudrez-le de persil haché et emplissez-le de la pâte. Couvrez d'un papier beurré et faites cuire à four modéré, et au bain-marie, pendant 30 à 40 minutes. Préparez une sauce avec 30 gr. de beurre, 30 gr. de farine, mouillez avec du bouillon de poisson passé et faites cuire quelques minutes. Ajoutez un peu de pâte d'anchois (facultatif), du jus de citron, poivre et sel. Démoulez le turban sur le plat de service; garnissez-le de crevettes décortiquées et de demi-tomates vivement sautées à l'huile et accompagnez de la sauce servie à part.

SARCELLE ROTIE

Faites rôtir la sarcelle pendant 15 minutes, à four vif, avec du beurre et 1 c. à soupe d'huile, poivre et sel. Découpez-la, levez les filets que vous diviserez en 4 longues aiguillettes, puis coupez les 2 cuisses, les 2 ailerons et la tête. Faites pocher le foie quelques minutes dans un verre de vin blanc, puis écrasez-le à la fourchette et ajoutez-le au jus de cuisson déglacé avec du vin blanc. Rectifiez l'assaisonnement et versez cette sauce sur la sarcelle reformée sur le plat de service et garnissez de croûtons frits et de quartiers de citron. Accompagnez de pommes paille.

GATEAU MILLE-FEUILLES

Roulez à 3 mm. d'épaisseur environ 300 gr. de pâte feuilletée (150 gr. de farine, 150 gr. de beurre ou margarine, un filet de jus de citron et un peu d'eau froide. Amalgamez la farine, l'eau, le jus de citron et 1 cuillerée de beurre et laissez reposer la pâte pendant 20 minutes. Etendez-la en rectangle épais, sur lequel vous disposerez le reste du beurre en rectangle plus petit. Repliez en trois, en portefeuille, puis allongez la pâte en longueur, à 1 cm. d'épaisseur. Repliez en trois et étendez la pâte dans l'autre sens. Repliez en trois et laissez reposer ¼ d'heure. Cette opération représente **un tour**. Donnez six tours.) Découpez-y 3 rectangles de 18 cm. x 12 cm. et hachez grossièrement au couteau les rognures de pâtes qui serviront à la garniture. Faites cuire ces rectangles et les rognures sur platine beurrée après les avoir piqués à la fourchette et saupoudrés de sucre fin, en comptant 15 minutes de cuisson, environ. Laissez refroidir sur un gril. Recouvrez de crème fouettée sucrée le dessus du premier rectangle, puis tartinez de confiture d'abricot (ou de groseilles ou de framboises) les 2 faces du second rectangle que vous poserez sur le premier. Mettez une nouvelle couche de crème fouettée sucrée et posez le dernier rectangle en le tassant un peu. Glacez le dessus du gâteau avec 90 gr. de sucre en poudre travaillé avec très peu d'eau chaude. Ecrasez les rognures cuites et garnissez-en les bords du gâteau. Laissez sécher pendant 2 heures minimum.

CROUSTADES DE RIS DE VEAU

Préparez une pâte sablée que vous roulerez à 2 mm. d'épaisseur, et foncez-en des petits moules bien beurrés. Faites cuire à blanc (recouvrez les tartelettes de cercles de papier blanc sur lesquels vous déposerez des haricots secs) pendant 12 minutes, à four vif. Démoulez sur un gril et tenez les tartelettes à la chaleur. Au moment de servir, garnissez-les de l'appareil suivant : faites pocher un ris de veau dans de l'eau bouillante avec quelques légumes et aromates utilisés pour un bouillon. Pa-



Turban de poisson



Croustades de ris de veau

rez le ris, coupez-le en petits dés et mélangez ceux-ci à une béchamelle épaisse faite avec une noix de beurre, 1 c. à soupe de farine, 1/3 de l. de lait, poivre, sel, un jaune d'œuf, 1 filet de jus de citron et la cuisson de quelques champignons coupés en morceaux et sautés dans du beurre et du jus de citron. Mettez les champignons en garniture, au centre des croustades.

COQUILLES SAINT-JACQUES GRATINEES

Faites ouvrir 9 coquilles à la chaleur ; enlevez la chair des coquilles, nettoyez-la et parez-la. Faites cuire sur feu doux, pendant 15 minutes environ, avec 50 gr. de beurre, poivre et sel. D'autre part, délayez 30 gr. de farine dans 40 gr. de beurre, mouillez d'¼ de litre du court-bouillon, ajoutez à cette sauce 100 gr. de champignons coupés en morceaux, un peu de jus de citron, et faites cuire pendant 10 bonnes minutes, en tournant. Ajoutez ensuite 100 gr. de crevettes épluchées, quelques moules ouvertes à la chaleur et ôtées de leur coquille et emplissez six coquilles de cette préparation. Saupoudrez de chapelure, parsemez de parcelles de beurre et faites gratiner à four vif.

FILETS DE SOLE AU SHERRY

Levez les filets de 3 soles pesant environ 300 gr. et faites bouillir peaux et arêtes dans ¾ de litre d'eau, avec une carotte, un oignon, 1 racine de persil, poivre et sel, pendant 20 minutes. Placez les filets enroulés, dans un plat en verre allant au four. Couvrez-les avec de la cuisson passée, à laquelle vous ajoutez 1 c. à soupe de sherry. Couvrez d'un papier et laissez pocher 7 à 8 minutes. D'autre part, faites cuire à couvert, pendant 15 minutes, 500 gr. de champignons frais et pelés, avec 50 gr. de beurre, 1 c. à soupe d'eau et 1 c. à soupe de sherry. Servez les filets de soles entourés des champignons et nappés de la sauce suivante : 1 grande c. à soupe de farine délayée dans le même volume de beurre, mouillez avec la cuisson des soles, passée et avec celle des champignons. Faites cuire 10 minutes, puis ajoutez 1 ou 2 jaunes d'œufs battus avec du jus de citron et un peu de beurre. On peut remplacer le sherry par du porto ou du madère.

GIGOT D'AGNEAU PRINTANIERE

Entourez le gigot d'une mince barde de lard et faites-le rôtir doucement dans du beurre, à four modéré en l'arrosant fréquemment (comptez environ 15 m. de cuisson par livre de viande). Salez et poivrez en fin de cuisson. Servez le gigot entouré de légumes printaniers (frais ou en conserve) groupés en petits tas : petits pois, carottes, haricots verts, chou-fleur, pointes d'asperges, étuvés au beurre séparément ou cuits à l'eau. Accompagnez de pommes de terre noisette et servez la sauce à part dans une saucière.



Gâteau mille-feuilles

POULARDE FARCIE

Préparez la farce suivante : 150 gr. de hachis de veau, 150 gr. de foie de veau ou de génisse, haché, 2 biscottes trempées dans du lait chaud et pressées, le foie de la volaille écrasé à la fourchette, 2 jaunes d'œufs battus et 1 petite boîte de pelures de truffes. Ajoutez y un verre de madère ou de porto et pétrissez bien après avoir assaisonné de poivre et de sel. Bourrez la poularde de cette farce, troussez-la et faites-la rôtir au four, dans du beurre, pendant 1 heure ou plus suivant le poids. Découpez la poularde et dressez-la sur un plat long, entourez-la de la farce coupée en tranches et garnissez le plat de petites barquettes de purée de pommes de terre remplies de crosnes du Japon ou de pointes d'asperges, ou de bouquets de chou-fleur, ces légumes étant cuits à l'eau puis étuvés au beurre. Parsemez les barquettes du jambon cuit haché et décorez-les de pelures de truffes réservées à cet usage.

GATEAU DE PAQUES

Battez en crème 175 gr. de beurre. Ajoutez-y 150 gr. de sucre fin et battez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Incorporez alors, en alternant, 3 œufs entiers et 175 gr. de farine additionnée de 2 c. à café rases de poudre à lever et d'1 c. à soupe de cacao en poudre. Ajoutez encore un bâton de chocolat râpé et 2 c. à soupe de lait. Faites cuire dans deux platines à bords élevés, de 18 à 20 cm. de diamètre, pendant ½ heure. Démoulez sur gril, laissez refroidir. Fourrez le gâteau avec du massepain (140 gr. de sucre en morceaux, 3 c. à soupe d'eau chaude. Faites fondre sur feu doux, sans laisser bouillir. Lorsque le sirop est clair, ajoutez-y 1 pincée de crème de tartre et faites bouillir jusqu'à ce que le sirop colle bien à la cuiller. Hors du feu, versez-y, en une fois, 100 gr. d'amandes mondées et pilées ou moulues fin. Tournez pour obtenir une pâte lisse, ajoutez-y le blanc d'un petit œuf battu en neige, et battez pendant deux ou trois minutes sur feu doux). Réservez une partie de cette pâte et roulez le reste à 4 millimètres d'épaisseur sur une table saupoudrée de sucre fin. Découpez cette abaisse en cercle de la dimension du gâteau et que vous intercalerez entre les deux parties du gâteau. Avec le reste du massepain, formez des petits œufs que vous laisserez sécher, après en avoir roulé une partie dans du cacao en poudre.

Garnissez de la crème suivante : faites fondre un bâton de chocolat de 85 grammes dans 1 cuiller à soupe de lait chaud, sur feu doux, et laissez tiédir. Battez 85 grammes de beurre en crème légère et incorporez-y, en battant toujours, 150 grammes de sucre tamisé, puis le chocolat refroidi. A l'aide de la poche à douille tracez les croisillons et les petites boules de la bordure.

Laissez durcir la crème, puis posez les œufs en massepain et garnissez, à volonté, de petits poussins de ouate jaune.



Gâteau de Pâques



www.benesaadia.fr

"B" comme...

BYRRH

VIN APÉRITIF AU QUINQUINA



Un
air
ent

ils. Les
ourbés.
nt plus
passent
n seul
ux par-

3.674

S

pas
orte
!

de

Un napperon ovale

(Suite de la page 46.)

39e tour : 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 1 m., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., * 1 j., 2 m. ens., 1 j., de 1 tric. 2 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., de 1 tric. 2 m., 1 j., 2 m. ens., 1 j., de 1 tric. 2 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., ** 1 j.

41e tour : 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.d., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., 1 j., * 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.d., 1 j., 1 s.d., 1 j., 2 m.ens., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., ** de 1 tric. 2 m.

43e tour : glisser une maille, puis : 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 1 m., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., 1 j., * 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 1 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., 3 m., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 1 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., ** 2 m. ens., 1 s.s.

45e tour : reprendre une maille, puis : 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.d., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., * 1 j., 2 m. ens., 1 j., 3 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.d., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 3 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., **.

47e tour : 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 1 m., 2 m. ens., 1 j., 2 m. ens., * 1 j., 2 m. ens., 1 j., 2 m., de 1 tric. 2 m., 2 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 m.t., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 2 m., de 1 tric. 2 m., 2 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., **.

49e tour : 1 s.s., 1 j., 1 s.d., 1 j., 2 m. ens., * 1 j., 2 m. ens., 1 j., 2 m., 2 m. ens., 1 j., 1 s.s., 2 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 m.t. 1 j., 2 m. ens., 1 j., 2 m., 2 m. ens., 1 j., 1 s.s., 2 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., ** 1 j.

51e tour : 1 j., 1 s.s., 1 m., 2 m. ens., 1 j., * 2 m. ens., 1 j., 4 m., 1 j., 1 m., 1 j., 4 m., 1 j., 1 s.s., de 1 tric. 2 m., 2 m. ens., 1 j., 4 m., 1 j., 1 m., 1 j., 4 m., 1 j., 1 s.s., ** de 1 tric. 2 m.

53e tour : glisser une maille, puis : 1 j., 1 s.d., 1 j., * 2 m. ens., 1 j., 3 m., 2 m. ens., 1 j., 1 m., de 1 tric. 2 m., 1 m., 1 j., 1 s.s., 3 m., 1 j., 1 s.s., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 3 m., 2 m. ens., 1 j., 1 m., de 1 tric. 2 m., 1 m., 1 j., 1 s.s., 3 m., 1 j., 1 s.s., ** 2 m. ens., 1 s.s.

55e tour : reprendre une maille, puis : 1 s.s., 1 m., 2 m. ens., * 1 j., 3 m., 2 m. ens., 1 j., 6 m., 1 j., 1 s.s., 3 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 3 m., 2 m. ens., 1 j., 6 m., 1 j., 1 s.s., 3 m., 1 j., **.

57e tour : 1 s.d., * 1 j., 3 m., 2 m. ens., 1 j., 8 m., 1 j., 1 s.s., 3 m., 1 j., 1 m.t., 1 j., 3 m., 2 m. ens., 1 j., 8 m., 1 j., 1 s.s., 3 m., 1 j., ** 1 j.

59e tour : de 1 tric. 2 m., * 5 m., 1 j., 10 m., 1 j., 5 m., de 1 tric. 2 m., 5 m., 1 j., 10 m., 1 j., 5 m., ** 1 m.t.

Après le 60e tour (à l'endroit), **glisser la 1re maille sur la dernière aiguille**, puis achever au crochet en prenant chaque fois 3 mailles ensemble par une maille serrée et en intercalant chaque fois 4 mailles chaînettes.

Tendre ensuite l'ouvrage avec des épingles inoxydables. Mouiller avec une solution d'amidon : diluer une cuiller à soupe d'amidon dans un peu d'eau froide et ajouter en tournant ½ litre d'eau bouillante.

Laisser sécher complètement avant d'enlever les épingles.

Nos lectrices remarqueront qu'il est facile de modifier la longueur du dessus de dressoir en diminuant ou en augmentant le nombre de motifs.

Les Prénoms

(Suite de la page 50.)

Au baptême religieux, la règle est de n'accepter que des prénoms

Un
co
S'

Ap
pa
Pou
ver
ém



PASSAP

LA MARQUE MONDIALE DES APPAREILS A TRICOTER

(LICENCE ← → SUISSE)





présente

SES DEUX MODÈLES

PASSAP "M 201"
AUTOMATIQUE

Pour le tricotage rapide
201 mailles - 85 cm. de largeur de tricot
Porteur d'aiguilles en acier
SANS POIDS - SANS FIXATION

PASSAP "D"
SEMI-AUTOMATIQUE

Pour le tricot main intégral
130 mailles - 70 cm. de largeur de tricot
Exécute tous les points avec toutes les grosseurs de laine
SANS POIDS - SANS FIXATION

DEMANDEZ LA DOCUMENTATION AUX **Ets PASSAP** TREIGNAC (CORRÈZE)
POUR PARIS : 10 RUE OBERKAMPF (XI) ROQUETTE 86-72
AGENTS DÉMONSTRATEURS DANS TOUTE LA FRANCE

LYON
COMPTOIR INDUSTRIEL DE LA LAINE
3, rue Président Carnot

MARSEILLE
PLOUTON
133, rue d'Aubagne



CRITIQUES et BAVARDAGES

JE ne sais s'il y a beaucoup de vos lectrices dans mon cas, mais s'il en est ainsi, je leur apporte l'expression de toute ma sympathie !

Elevée dans une grande ville, je vis au village depuis que je suis mariée, et j'ai trouvé le changement bien dur. Pourtant je ne suis pas mondaine, et, sauf pour le théâtre, je n'usais guère des moyens de distractions chères aux citadines. Ce qui me manque, c'est une sorte de liberté que l'on goûte dans les grands centres où les gens ont trop de choses à faire pour s'occuper de vous. Ici, c'est un nid à commérages ! La moindre chose que l'on dit est répétée, interprétée, commentée... et faussée le plus souvent. Il arrive qu'on exprime un peu trop librement son opinion, en tête-à-tête avec quelqu'un. Vos propos, destinés à une seule personne, prennent une plus grande importance quand ils sont rapportés à d'autres, auxquels ils ne s'adressaient pas, et j'ai remarqué que la plupart des gens ne peuvent rien garder pour eux. Il en résulte des demi-brouilles, des airs pincés auxquels on ne comprend rien, de mesquines petites vengeances. Ne pourrait-on enseigner aux villageois à renoncer à ces éternels papotages ? Et croyez bien que les hommes ne valent pas mieux que les femmes !

En plus de cela, notre village se spécialise dans la critique, et il y a des jours où cela me rend positivement malheureuse. J'ai un excellent mari, un beau petit garçon de cinq ans et une mignonne petite fille qui en a presque quatre. J'ose dire que je suis bonne ménagère et habile à la couture. Ma maison est bien tenue, mon mari et mes enfants bien soignés. Mais ma belle-mère, qui habite à dix minutes de chez moi et ma belle-sœur célibataire trouvent toujours que je devrais « faire les choses autrement ». Ce qui est plus fort, c'est que de nouveaux voisins, à peine installés depuis trois mois, se mêlent de critiquer mon emploi du temps : le mari m'a arrêtée hier pour me demander pourquoi je ne plantais pas de fleurs dans le petit terrain qui sépare la maison de sa grille, et la femme, en regardant sécher ma lessive, m'a recommandé sa poudre à laver ! Elle m'a dit aussi qu'elle faisait des gâteaux une fois la semaine, que son four était grand et qu'elle « cuirait » volontiers pour moi si je le voulais. Me croit-elle incapable de nourrir ma famille, ou est-elle curieuse de savoir comment je fais mes tartes ? », etc.

Chère lectrice, ne seriez-vous pas un peu souffrante, ou tout au moins surmenée ? Je vous trouve nerveuse, et trop susceptible en ce qui concerne vos voisins. Vous voyez peut-être une critique où il n'y a sans doute qu'un désir de gagner votre amitié, d'établir avec vous d'agréables relations de voisinage. Ces personnes s'expriment peut-être avec maladresse, mais tout ce que vous me dites me fait croire plutôt à leur bonne volonté. Essayez de considérer leurs intentions sous cet angle, répondez-leur gentiment, même pour repousser leurs offres et n'écartez pas toujours celles-ci de propos délibéré, car vous blesseriez vos voisins inutilement. Dans un village où chacun se connaît, il faut avoir avec tout le monde des rapports cordiaux, même si ceux-ci ne consistent qu'en un bonjour, ou l'échange de quelques lieux communs. Il y a moyen de dire bonjour avec tant d'amabilité que les gens vous en savent gré, consciemment ou non.

Et pourquoi vous « dresser » d'instinct quand votre belle-mère vous donne un conseil? Après tout, elle a élevé votre mari, elle connaît ses goûts, qui se sont formés sous sa direction. En écoutant son avis avec gentillesse, en l'acceptant parfois, vous pourrez mieux vous permettre de tenir bon en tout ce qui, selon vous, en vaut la peine, et ce refus même peut être exprimé avec une certaine diplomatie : « Vous avez probablement raison, Maman, mais je préfère agir d'une autre manière », — et vous lui rappelez aussitôt que vous avez adopté la sienne, avec succès, en telle ou telle circonstance. Ceci l'empêchera de ressentir de l'humeur et sera précieux pour votre climat familial. Dites-vous aussi qu'elle croit vous rendre service en vous faisant participer aux fruits de son expérience.

En ce qui concerne les potins de votre village, je crois que le meilleur moyen d'en atténuer les mauvais effets est de vous garder vous-même de toute critique et de n'exprimer une opinion que lorsqu'elle peut être bienveillante. C'est moins difficile que vous ne le croyez, et, en s'y appliquant, on trouve presque toujours une excuse aux actes et aux paroles qu'on blâmait. Et si l'on n'en trouve pas, le mieux est de les écarter de sa pensée, — et surtout de sa conversation !

France ADINE.

Sachez sourire à la vie

*

« LA délectation morose est un péché », dit l'Eglise catholique. Rien n'est dissolvant comme une tristesse cultivée. Que pensez-vous de la jeune femme, de la jeune fille, qui nourrit en elle-même sa tristesse comme un enfant chéri, qui tire les rideaux pour ne pas voir le soleil, qui baisse très bas l'abat-jour de sa lampe et qui, avec une sombre joie, s'enivre de ses regrets, de ses chagrins ?

Cette même Eglise qui flétrit le spleen cher aux poètes appelle tous nos soucis, nos pires souffrances, des « épreuves ». A partir de l'instant où vous les considérez vraiment comme telles, votre existence se trouve transformée. Ce ne sont pas les faits qui ont de l'importance, seule en a la façon dont vous les supportez.

J'aime bien une petite histoire dont, comme de toutes les histoires fort connues, il existe plusieurs versions. Ma version préférée illustre merveilleusement cette théorie de l'utilisation des événements de votre vie.

Il était deux petits garçons (nommons-les Pierre et Jean) : l'un était toujours content, l'autre grognon et pessimiste. Leurs parents, soucieux de bien connaître le caractère de leurs marmots, résolurent de les mettre à l'épreuve. Que découvrent les gosses dans leur sabot de Noël ? Un peu de crottin de cheval. Hurlements de fureur de Pierre. Cris de joie de Jean l'optimiste : « Le petit Jésus m'avait donné un grand cheval vivant, si bien vivant qu'il s'est enfui... »

Voilà comment, d'une mésaventure, on peut tirer de la joie. Naturellement, les parents, qui n'étaient pas des bourreaux, ont donné à chacun, digne compensation, une montre en argent. Elle aura marqué pour Jean des heures délicieuses et fécondes en surprises et en encouragements, et pour Pierre des heures moroses...

Faites comme Jean, voyez le bon côté des choses, transformez vos épreuves en moyen de gagner votre paix intérieure, et vous sourirez à la vie.

Marcelle AUCLAIR.

A MEDITER

C'est quand les affaires ne vont pas qu'il faut être gai; le malheur fuit ceux qui le dédaignent.
Churchill.

◆

La vanité est un mal superficiel, il suffit de se gratter un peu pour que cela passe. **Tristan Bernard.**



PREMIER PETIT PULL



Calculée pour une taille de 9 à 12 mois, elle est d'un modèle gracieux, aéré de petits pois et bordé de côtes. Le col roulé est boutonné derrière. Ce sera l'une des premières blouses de Bébé, et elle prendra rang à la suite des brassières du premier et du deuxième âges.

FOURNITURES : 40 gr. de laine layette 3 fils ; 2 aig. n° 2 et 2 n° 3 ; 6 petits boutons de nacre de 8 mm. de diamètre.

POINTS EMPLOYES. — Point de côtes 1/1 torses : 1 m.end. prise par derrière, 1 m.env. (m.end. prise par derrière au-dessus des m. end. et env. sur env.).

Point mousse : Tric. toujours à l'endroit.

Point ajouré. — 1er rg : Endroit. **2e rg** : Envers. **3e rg** : * 4 m.end., 2 m.ens. Reprendre à *. **4e rg** : A l'envers en faisant une augmentation après chaque groupe de 2 m.ens. du rang précédent. Pour ces augmentations, relever le fil entre les 2 m.ens. et la m. suivante et tricoter cette boucle à l'envers, c'est cette augmentation qui forme le trouet.

Répéter toujours ces 4 rgs, mais placer les petits trouets en quinconce.

EXECUTION. — DEVANT : Monter 78 m. sur les aig. n° 3 et tric. 3 cm. au point de côtes 1/1 torses, mais tric. toujours les 2 premières et les 2 dernières m. au point mousse pour former les coutures. Prendre les aig. n° 2 et tric. encore 2 cm. en côtes. Reprendre les aig. n° 3 et tric. 4 cm. au point ajouré. Commencer les emmanchures. Rab. de chaque côté 1 fois 4 m., 1 fois 2 m., 1 fois 1 m. Il reste 64 m. Continuer tout droit jusqu'à ce que les emmanchures mesurent 8 cm. Rab. les 10 m. du milieu et continuer chaque partie séparément, en rabattant côté encolure encore 1 fois 3 m., 1 fois 2 m. et 1 fois 1 m. Rab. côté emmanchure 3 fois 7 m. Terminer le 2e côté de l'encolure de la même façon mais en sens inverse.

DOS : Se fait en 2 pièces. Monter 43 m. et tric. avec les aig. n° 3 une bordure de 3 cm. en côtes, en tricotant du côté droit 8 m. au point mousse pour la bordure de fermeture et 2 m. côté gauche pour la couture. Prendre les aig. n° 2 et tric. encore 2 cm. Reprendre les aig. n° 3 et continuer au point ajouré en faisant les mêmes bordures jusqu'à 9 cm. de hauteur totale. Rab. côté gauche pour l'emmanchure 1 fois 4 m., 1 fois 2 m. et 1 fois 1 m. Il reste 36 m. Continuer tout droit jusqu'à ce que l'emmanchure ait la même hauteur que celle du devant.

Rab. côté emmanchure 3 fois 7 m. Rab. les mailles restantes en 1 fois pour l'encolure.

Tricoter le dos droit de la même façon mais en sens inverse et faire 6 boutonnières dans la bordure. Pour chaque boutonnière, rab. 2 m. à 3 m. du bord et remonter ces mailles au rang suivant. Faire la première boutonnière dans le 4e rg du début et les autres avec 16 rgs d'intervalle.

MANCHE : Monter 46 m. sur les aig. n° 3 et tric. 2 cm. au point de côtes 1/1 torses.

Rang suiv. : 2 m.end., 42 fois : (faire de la m. suivante 2 m.) puis 2 m.end. = 88 m. Tric. 3,5 cm. au point ajouré. Rab. de chaque côté 1 fois 5 m., 4 fois 3 m., 1 fois 4 m., 1 fois 5 m., 1 fois 7 m. puis rab. les 22 dernières mailles en 1 fois.

COL : Faire les coutures d'épaules. Relever 64 m. le long de l'encolure soit, 13 m. pour chaque partie du dos et 38 m. pour le devant (pour le dos, commencer et finir au milieu de la bordure au point mousse). Tric. avec les aig. n° 2 une bordure de 3 cm. au point de côtes 1/1 torses puis rab. les mailles. Plier la bordure en 2 vers l'extérieur et la maintenir dans le dos. Festonner les boutonnières et coudre les boutons.

Repasser le travail à l'envers sous un linge humide, faire les coutures des côtés et monter les manches en les fronçant légèrement à la tête.

Pour taille plus grande. — Devant : Monter 7 m. de plus, rab. 3 m. de plus à l'encolure et 2 m. de plus pour chaque épaule. Pour chaque partie du dos, monter 3 m. de plus, rab. 2 m. de plus pour l'épaule et 1 m. à l'encolure. Pour les manches, monter 6 m. de plus et rab. 1 fois 3 m. de plus de chaque côté pour la tête de la manche. Tric. 1 cm. de plus avant les emmanchures et 1 cm. de plus pour la hauteur emmanchure.

UNE BLOUSE TRES NOUVELLE

Cette élégante blouse tricotée n'est pas seulement nouvelle par la coupe excellente de ses emmanchures kimono. Elle l'est également par sa gracieuse encolure fermée d'un seul bouton, et surtout par la fantaisie des rayures bayadère de couleurs diverses qui suivent le dessus de la manche depuis l'épaule jusqu'au poignet écourté.

Le schéma du patron est donné dans le supplément du journal.

(TAILLE 40-42)

FOURNITURES : 300 gr de laine 3 fils bleu roi, 25 gr. de laine jaune et 25 gr. de laine rouge de la même qualité et un petit restant de laine brune, 2 aig. n° 2½, 1 bouton et 2 boutons-pression.

POINTS EMPLOYES. — Point de côtes 1/1 = 1m.end., 1 m.env. (end. sur end. et env. sur env.)

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

Point de riz : 1 m.end et 1 m.env. etc... Contrarier ces m. à chaque rg. suivant.

Point de fantaisie pour la bande des manches — 1er rg : (end. du travail) 1 m.end., * 1 jeté, 2 m. ensemble. Reprendre à * et terminer avec les 2 m. et 1 m.env.

2e rg : (envers du travail) 1m.env., * 1 jeté, 2 m. envers ensemble. Reprendre à * et terminer avec les 2 m.ens. ensemble et 1 m.env.

EXECUTION — Dos : Monter 130 m. en laine bleu et tric. 9 cm. en côtes 1/1.

Rg suiv. : à l'endroit en faisant 32 augm. réparties sur tout le rg. = 162 m. Tric. en jersey en augmentant des 2 côtés 1 m. tous les 2½ cm. (4 fois) puis tous les 4 rgs. (7 fois), tous les 2 rgs. (5 fois). Ajouter ensuite encore de chaque côté, pour les manches : 3 fois 2 m., 2 fois 3 m., 1 fois 5 m., 1 fois 9 m. et 1 fois 70 m. Il y aura 386 m. sur l'aig. à 30 cm. de hauteur totale. Tric. sur ce nombre de m. 6 cm. tout droit puis rab. de chaque côté 24 fois 7 m., 2 fois 8 m. Rab. les 18 m. restantes en 1 fois pour l'encolure.

DEVANT : tric. comme le dos jusqu'à 30 cm. de hauteur totale (386 m.)

Rg suivant : tric. 188 m., mettre ces m. sur une très grande épingle de sûreté et laisser en attente. Tric. les 198 m. restantes. Continuer sur ces 198 m. pour former le devant droit. Tric. les 10 m. côté fente ap point de riz et les autres m. au point jersey. A 6 cm. de largeur manche, rab. côté manche 23 fois 6 m. et 3 fois 13 m. Quand la fente mesure 15 cm., rab. de ce côté, pour l'encolure 1 fois 11 m., 1 fois 5 m., 1 fois 3 m. et 1 fois 2 m. Prendre les m. en attente, ajouter 10 nouvelles m. et tric. les 198 m. de la partie gauche de la même façon que la partie de droite mais en sens inverse.

BANDE DE GARNITURE DE LA MANCHE DROITE : Monter 160 m. en laine bleue **1er et 2e rg** : à l'endroit en laine bleue.

UN ELEGANT GILET pour jeune homme



Calculé ici pour une taille d'environ 18 ans, ce gilet peut, bien entendu, être traité en d'autres mesures, car il est d'un chic à la fois net et sportif qui lui ralliera les suffrages des messieurs. Il est fermé par une courte fermeture automatique et l'encolure est entourée d'une bande cardigan. Les manches sont classiques et montées. Des rangs des côtes achèvent les bords de la taille et des poignets.

Ce modèle a 58 cm. de longueur et convient à un tour de poitrine d'environ 94 à 96 cm.

FOURNITURES : 500 gr. de laine 3 fils ; 1 paire d'aig. n° 3, 1 jeu et 1 paire d'aig. n° 2½ (ces dernières pour les bords de la taille et des manches) ; 1 fermeture Eclair de 20 cm. de long, séparable.

POINTS EMPLOYES : 1. Bords de la taille et des manches : Côtes 1/1 = 1 m.end., 1 m. env. 2. Reste du gilet : point de jersey (= 1 rg. à l'end., et 1 rg. à l'env.).

ECHANTILLON : 13 m. au point de jersey donnent 4 cm de large.

MARCHE DU TRAVAIL — DOS : monter 140 m. et tric. 7 cm. de haut en côtes 1/1, puis continuer au point de jersey et répartir 10 augm. sur la 1ère aig. Sur les coutures de côté augm. 6 fois 1 m. tous les 4½ cm. On obtient ainsi 162 m. A 36 cm. du montage rab. 7, 4, 3, 2, 2, 1 m. pour les emmanchures. A 55 cm. du montage biaiser les épaules (41 m.) en 7 fois et rab. les 42 m. de l'encolure en 1 fois.

DEVANT DROIT : monter 68 m. et tric. 7 cm. en côtes 1/1, puis continuer au point de jersey et répartir 5 augm. sur la 1ère aig. Faire les augm. de côté comme au dos. A 20 cm du montage commencer à biaiser l'encolure et dim. 1 m. après les 2 premières. Répéter cette diminution encore 14 fois (tous les 1½ cm.) puis 8 fois tous les 2 cm. A 36 cm. du montage rab. 8, 4, 3, 2, 2, 1, 1 m. pour l'emmanchure. Puis tric. envir. 5 cm de haut tout droit et augm. ensuite à cette lisière 6 fois 1 m. tous les 1½ cm. A 56 cm. du montage biaiser l'épaule (41 m.) en 7 fois. Tric. le devant gauche de la même façon mais en sens inverse.

MANCHE : commencer par le haut avec 21 m. et monter de chaque côté pour l'arrondi 2x3, 5x2, 10x1, 8x2, 2x3, 4 m. toujours à la fin de l'aig. On obtient ainsi 125 m. (hauteur de l'arrondi = 12 cm.). Dim. ensuite de chaque côté 1 m tous les 2 cm. 22 fois. A 58 cm. du montage, où il reste 81 m., répartir encore 10 diminutions sur 1 aig. et terminer par un bord de 7 cm en côtes 1/1.

BORD DE L'ENCOLURE ET DE FERMETURE : ce bord se tricote à l'endroit comme un tuyau avec 18 m. montées sur 1 jeu d'aig. n° 2½ rab. à 1,30 m. de longueur.

On peut également tric. la bordure, double mais sur 2 aig. Procéder de la façon suiv. : monter 9 m. et tric. ces m. à l'endroit.

1er rang suiv. : • 1 m.end., mettre le fil devant, relever le fil entre 2 m. et laisser cette boucle sur l'aig. de droite, remettre le fil derrière. Reprendre à • et augm. 1 m. à la fin du rg. = 18 m. sur l'aig.

2e rg. : • 1 m.end., mettre le fil devant, glisser 1 m. en la prenant à l'env., remettre le fil derrière. Reprendre à •. On termine donc toujours avec la m. glissée. Répéter toujours ce **2e rg**, on remarquera après quelques rgs. que le tricot est double.

FINITION : assembler les diverses parties. Repasser le bord en tuyau de façon à former 2 lisières et le coudre aux devants (à l'intérieur de 2 m. lisière). Puis poser la fermeture Eclair.

3e, 5e, 7e et 8e rgs : tric. le 1er rg. du point de fantaisie en laine rouge.

4e, 6e, 8e et 10e rgs ; tric. le 2e rg. du point de fantaisie en laine rouge.

11e rg : en laine bleue, tric. le 1er rg. du point de fantsaisie.

12e rg : en laine bleue, tric. le 2e rg. du point de fantaisie.

13e, 17e et 21e rgs : en laine jaune, tric. le 1er rg. du point de fantaisie.

14e, 18e et 22e rgs : en laine jaune, tric. le 2e rg du point de fantaisie.

13e et 16e rgs : à l'end. en laine brune.

19e et 20e rgs : à l'end. en laine rouge.

23e et 24e rgs : à l'endroit en laine bleue.

25e rg : en laine jaune, au point jersey.

Du 26e au 40e rg : au point de riz en laine jaune.

Cette partie forme le milieu de la bande. Faire la 2e moitié de la même façon mais en sens inverse, c'est-à-dire, tric. le 41e rg. comme le 23e et le 42e rg. comme le 24e rg. etc...

Dans le courant du travail, diminuer d'un côté, pour former l'encolure du devant, 1 m. tous les 2 rgs. (5 fois) tric. ensuite tout droit jusqu'au 36e rg. compris (6 cm. de largeur) puis ajouter de ce côté, pour l'encolure dos, 1 m. tous les 4 rgs. (2 fois) puis tous les 2 rgs. 4 fois 1 m. et 6 fois 2 m. On termine donc la bande avec les 2 rgs end. en laine bleue. Faire la bande pour la manche gauche de la même façon mais en sens inverse.

MANCHETTES : Monter 80 m. en laine bleue et tric. 11 cm. au point de riz. Rab. les m. Plier la bande en 2.

BORDURE DE L'ENCOLURE : Monter 122 m. et tric. 5 cm. au point de riz mais à 1 cm. de hauteur, faire d'un côté une boutonnière de 4 m. à 4 m. du bord et refaire cette même boutonnière à 3 cm. de hauteur. Rab. à 5 cm. de hauteur. Plier la bordure en 2 et festonner la boutonnière.

ASSEMBLAGE : Repasser les parties à l'env. sous un linge humide, coudres les bandes aux manches, fermer ensuite les coutures des dessous de bras et des manches. Coudre la bordure à l'encolure et les bordures au bas des manches. Fermer le col avec un beau bouton de fantaisie. Repasser les coutures.



POUR LE JOUR









Le problème de beaucoup de femmes

DOIS-JE ME FAIRE TEINDRE ?

SOURNOIS, cachés dans la masse des beaux cheveux de châtaigne, de miel ou d'ébène, progressant d'abord avec lenteur, voici qu'un jour ils ont déclenché leur grande offensive...

Oui, eux, les cheveux blancs, nos ennemis ! Suivant leur humeur, ils poudrent la chevelure d'un nuage léger qui éteint ses reflets et semble mettre l'éclat de notre visage en veilleuse ! Ou bien, ils allument des étincelles d'argent dans une toison sombre. Ou encore une mèche blanche isolée surgit, agressive.

Et ce sont les regards navrés au miroir, les ruses qui ne trompent personne ; on essaie de cacher les indésirables sous la masse des cheveux jeunes, on les refoule sous un chapeau. A moins qu'on ne les accepte tranquillement.

— Moi, me dit une amie, cela ne me gêne pas. Quand je les ai montrés à mon mari, il s'est mis à fredonner la chanson : « L'amour n'a pas de cheveux blancs » et il m'a embrassée. Pourquoi voudriez-vous que je me teignisse ?

— Moi, je travaille, a dit une autre. Et l'on a beau vous consoler en vous disant que l'on a un visage jeune, que les cheveux blancs vous font ressembler à une marquise du grand siècle, il est indéniable qu'ils vieillissent une femme. Et une femme qui vieillit peut perdre ses chances au travail. Malgré tout, jusqu'à présent, je n'ai pas osé me faire teindre. J'ai entendu dire bien des choses contre les teintures. Il paraît qu'elles peuvent provoquer des eczémas ou même affaiblir la vue...

Ces craintes, beaucoup de femmes nous les ont exprimées et nous demandent conseil. J'ai donc essayé de me documenter à la source et je suis allée interviewer un technicien qualifié des teintures pour cheveux.

— Je vous répondrai très franchement. Il y a, en tout cas, deux légendes qu'il faut détruire : aucune teinture n'a jamais fait mourir personne, et n'a jamais provoqué la cécité.

Cependant, je me souviens avoir lu dans les journaux, à différentes reprises, le récit d'accidents mortels dus soit à des teintures, soit à des permanentes ou à des shampooings.

— Des enquêtes très sérieuses ont permis de rétablir la vérité : sur six cas qu'on avait donnés comme mortels, deux des « victimes », après de légers malaises, où les teintures n'étaient pour rien, se portaient parfaitement bien. Les quatre autres femmes étaient décédées par suite des affections suivantes : intoxication par oxyde de carbone, tumeur au cerveau, embolie pulmonaire, asphyxie due à une imprudence. Malheureusement la presse ne rectifie pas toujours des informations erronées ou bien le public ne lit pas la rectification.

— Soit, abandonnons le danger de mort ou de cécité. Mais les maladies de peau ?

— Je continue à être aussi franc avec vous : la toxicité des teintures est une erreur. La sécurité absolue en est une autre.

— Mais c'est grave cela, Monsieur, il me semble. Se faire teindre en se disant qu'on peut contracter un eczéma, cela me paraît de nature à faire reculer bien des femmes.

(Suite page 42.)

POUR LE SOIR









COIFFURES

1. Coiffure de René LUZIC, avec une raie très courte qui permet de ramener sur le front une mèche tournée en souplesse plus qu'elle n'est ondulée. Sur le côté, un mouvement souple sans être ondulé, mène aux bouclettes qui garnissent l'arrière de la tête.
Photo : Geiger.

2-2A. Coiffure NADIL vue de profil et vue de dos. Les cheveux, sans raie, sont brossés obliquement vers l'arrière où ils continuent leur mouvement oblique avant de s'achever en bouclettes floues quoique serrées à la tête. Sur le côté, un large mouvement d'ondulation revient sur le dessus de l'oreille. **Photo : Geiger.**

3. Coiffure de Luc TRAINEAU, sans ondulations, simplement gonflée pour lui donner de la souplesse, et bien coupée dans la ligne d'un mouvement arrondi revenant vers le visage. La nuque est courte, les cheveux y sont légèrement crochés sans boucles, pour éviter toute raideur.
Photo : Geiger.

1. Coiffure FERNAND AUBRY ; une couronne de cheveux lissés et retenus par des bijoux achève une simple coiffure de jour brossée en souplesse vers l'arrière et lui donne le prestige et la grâce d'une coiffure digne de la Belle-au-Bois-Dormant. **Photo : Geiger.**

2-2A. Création de GEORGIUS, vue de trois-quarts face et de profil. Les boucles légères sont conduites en mouvements contrariés très souples et très naturels. Le haut des oreilles est caché par les petites boucles revenant vers l'avant.
Photo : Muret-Berhaut.

3. Coiffure « à la Nouvelle Fronde » dont voici les caractéristiques : chevelure courte mais souple, boucles mousseuses à peine indiquées, avec un doux relief très naturel. **Photo : Lorelle.**

NOUS REPONDONS

à vos questions

★

Je possède un mixer, mais les recettes que m'a fournies le vendeur me paraissent compliquées; je ne me sers de l'appareil que pour faire de la mayonnaise. Voulez-vous m'indiquer quelques recettes faciles : potages, sauce, crème.

Si vous avez la chance de posséder un mixer, vous pouvez découvrir par vous-même bien des façons inédites de l'employer. Voici quelques exemples.

POTAGE AVEC LES FEUILLES VERTES D'UNE LAITUE (feuilles que, dorénavant, vous ne jetterez plus). Faites cuire pendant 10 minutes, à l'eau bouillante salée, deux pommes de terre coupées en rondelles d'½ cm. d'épaisseur, un oignon moyen coupé en quatre et les feuilles vertes, coupées en petits morceaux, d'une laitue. Mettez dans le mixer les pommes de terre et les légumes cuits, une bonne noix de beurre et du lait chaud au moins à hauteur (le liquide doit toujours dépasser le niveau des couteaux); mettez en marche pendant 30 secondes à petite vitesse, puis pendant 30 secondes à grande vitesse. Versez le tout dans une casserole; rincez le mixer avec l'eau de cuisson, ajoutez cette eau à la purée obtenue. Le potage, crème délicieuse, est terminé en ¼ d'heure.

POTAGE CELERI. Faites cuire pendant 10 minutes à l'eau bouillante salée deux pommes de terre (comme plus haut) et une poignée de feuilles de céleri (vertes ou jaunes). Terminez comme plus haut.

POTAGE TOMATE (purée en boîte ou en tube). Faites cuire les pommes de terre comme plus haut. Mettes-les dans le mixer avec la moitié d'une petite boîte de purée de tomate. Terminez comme plus haut.

N.B. Ces potages rapidement faits sont meilleurs si, au lieu d'y ajouter l'eau de cuisson, on y ajoute du bouillon chaud.

CREME VANILLE. Pour 4 personnes. Mettez dans le mixer 3 jaunes d'œufs frais, une cuillerée à café de sucre vanillé, trois cuillerées à soupe de sucre, une cuillerée à café de poudre à pudding (facultatif), 1/3 de litre de lait chaud. Faites fonctionner l'appareil pour mélanger le tout; versez dans un poêlon et, sur feu très doux, amenez **presque** à ébullition en fouettant vivement.

Versez dans le tiroir du frigidaire, laissez refroidir et mettez à glacer (3 heures de congélation).

Servez dans des coupes que vous remplirez aux trois quarts; terminez avec de la crème fraîche sucrée, vanillée et fouettée. Décorez à l'aide d'un marron glacé et de deux violettes ou d'une cerise confite et de deux petits morceaux d'angélique découpés sous forme de feuilles.

de 2mm.; exécuter 1 point arrière sur chaque espace (fil tiré) 1°

LES DANGERS

d'une non-éducation du cœur

L'ADOLESCENCE, nous vous l'avons dit récemment, est une période extrêmement importante et aussi extrêmement dangereuse pour la bonne éducation des enfants. C'est l'âge des remous profonds, des transformations physiologiques, des bouleversements caractéristiques. C'est aussi l'âge de amours enflammées, exclusives, qui s'adressent un peu au hasard des circonstances et des personnes.

Si la présence, aux côtés de l'enfant, d'un nouveau guide librement choisi (directeur de conscience ou professeur) et librement aimé peut être la clef de son salut définitif, nous ne devons cependant pas fermer tout à fait nos yeux de parents vigilants. En effet, si nous nous refusons à mettre en doute, à priori, les qualités particulières de ceux qui se sont depuis toujours destinés à l'éducation et à l'instruction des enfants, nous devons malgré tout savoir que, malheureusement, une erreur d'orientation, même bien intentionnée, peut marquer l'enfant d'attitudes psychologiques déplorables dont il souffrira et fera souffrir tout le reste de sa vie.

Parmi les fausses éducations ou les non-éducations, citons en tout premier lieu celle du cœur. Comme la poussée sentimentale de l'adolescence colore généralement tous les actes et toutes les pensées de l'enfant, les éducateurs insistent plus spécialement sur les « dangers du cœur », les « dangers de l'imagination », les « dangers de la fantaisie » et cherchent par tous les moyens à parer au plus pressé, en l'occurrence, l'éclosion de premières et maladroites amours.

Le moyen le plus souvent employé est la crainte mélangée de mépris. « Que deviendras-tu quand tu seras grand ? » — « Ne t'intéresse pas aux jeunes filles (ou aux jeunes gens); ils (ou elles) sont tous les mêmes ». — « Méfie-toi ou tu te perdras... et tu seras roulé ! » etc., etc. Tout doit concourir à rabaisser l'autre sexe, à le dénigrer.

Une pareille éducation refoule les sentiments naturels, contrefait la vérité, durcit le cœur, déforme la vision saine du monde et forge, dès cet âge, de futurs conjoints voués d'avance à la rupture. Ce ne sera pas, en effet, sous l'angle de la sympathie, de la bienveillance, que le jeune homme abordera sa fiancée puis sa femme, mais au contraire précédé de ses instincts de défense comme d'un bouclier. A l'âge du mariage jeunes hommes et jeunes filles se trouveront si imperméabilisés à la compréhension affective réciproque, le cœur aura tellement été jugulé, exercé à contre-sens, qu'au lieu de l'élan affecté, les uns et les autres en seront réduits à la rencontre de pur instinct. Inutile d'insister sur un aussi lamentable état de choses.

Le cœur ne se préserve pas par la négative : il s'éduque positivement **dans et par l'amour.** La tâche des éducateurs, comme aussi celle des parents, est de rester attentifs au développement des premières éclosions sentimentales, de manière à **guider** l'adolescent dans son auto-découverte de l'amour, avec ses joies, ses peines, ses tourments, ses ineffables et irremplaçables récompenses. Il faut qu'au lieu d'écarter l'enfant des réels problèmes de sa vie sentimentale, on l'éduque dans le sens d'une meilleure connaissance, d'une meilleure compréhension et d'une meilleure réserve consciente en vue de la subordination future à un grand et définitif amour.

Marie-Thérèse VAN EECKHOUT.

VAN HOUTEN ... le Roi des Cacaos

Acclamé pour sa richesse par les palais les plus raffinés... béni pour sa finesse par les estomacs les plus délicats - *car il est dégraissé* et torréfié par un procédé secret - le Cacao Van Houten nous offre maintenant, avec ses **Desserts Instantanés** des plaisirs de table nouveaux:



3 desserts qui font venir l'eau à la bouche



C'est ça qui est bon! Et comme elle nous gâte, maman, quand elle nous fait un **Dessert Van Houten**

Jamais jusqu'ici on n'avait réussi des délices pareilles ! Pourquoi est-ce Van Houten, qui avec ses Desserts Instantanés, vous apporte une fois de plus le comble de la saveur et de l'arôme ? Parce que Van Houten (qu'il s'agisse des fèves du cacao, des graines du café ou des gousses de la vanille) possède depuis 125 ans une maîtrise inégalée dans l'art de sélectionner les crûs les plus capiteux.

Quelle facilité ! et quelle richesse de goût et d'arôme... **C'est bien commode!**



Voyez vous-même ! un sachet de Dessert Instantané Van Houten...un demi-litre de lait ... et voilà toute votre petite famille qui se régale, qui se délecte, qui vous bénit ! Plus de goûts affaiblis, plus de parfums éventés ! Rien que des produits naturels (toujours frais grâce au sachet "plastifié") — et tout dosés d'avance : c'est délicieux — et c'est bien pratique !



Le jeudi et le dimanche régalez les vôtres, avec un de ces **3 desserts Instantanés Van Houten**

Cacao, Café ou Vanille... 3 délices ! Egayez vos repas, en faisant goûter tour à tour chacun de ces arômes Van Houten... Un régal pour vos petits gourmands... une révélation pour vos grands gourmets ! Chez votre fournisseur, exigez les véritables Desserts Instantanés Van Houten : ça... *c'est du dessert !*

VAN HOUTEN

TOUJOURS PREMIER... pour les DESSERTS — comme pour le CACAO

DOIS-JE ME FAIRE TEINDRE ?

(Suite de la page 23.)

— J'ai dit sécurité absolue, parce que, dans la vie, peu de certitudes sont absolues. Mais il y a une chose que bien des femmes ne savent pas : c'est que les produits compris sous la dénomination de cosmétiques présentent un pourcentage de risques encore inférieur à celui offert par les produits ménagers.

Mon interlocuteur dut lire l'incrédulité dans mon regard. Il me tendit un rapport établi par des sommités médicales de l'hôpital Saint-Louis, sur les principales origines des maladies de peau allergiques : les **médicaments** (par exemple les poudres et pommades contenant sulfamides, pénicilline, etc.) (33%), la **profession** (23%), les **cosmétiques** (fards, poudre de riz, brillantine, teintures, permanentes, vernis à ongles, etc.) (17%), les **vêtements** (7%), les **produits ménagers** (18%).

— N'oubliez pas non plus que lorsque l'on a recours à une teinture, à la condition que celle-ci soit appliquée par un bon coiffeur, les risques sont neutralisés par les précautions prises. Le coiffeur expérimente d'abord avec une **touche d'essai**, c'est-à-dire qu'il applique une petite quantité du produit tinctoriant sur la peau de la cliente. Si aucune réaction ne se produit, on peut procéder à la teinture. S'il y a rougeur, démangeaison, le coiffeur déconseille l'opération.

» Je puis vous dire que le nombre de femmes qui se font teindre va croissant et que les accidents sont pratiquement inexistants. Les laboratoires capillaires les plus importants du pays ont des contacts suivis avec le corps médical, avec les dermatologues; ils examinent ensemble les problèmes de prophylaxie en matières de teintures et de permanentes.

La sécurité n'est pas seule en cause dans l'hésitation que manifestent certaines femmes. Pour qu'une teinture rende vraiment les services qu'on en attend il faut qu'elle soit **invisible**. Or, jusqu'à ces derniers temps, la question n'était pas toujours résolue de façon très heureuse. Et j'ai connu des femmes dont la chevelure ressemblait à une carte d'échantillons.

— La difficulté c'était de donner la même teinte aux cheveux blancs et aux cheveux qui conservaient leur couleur et cela avec un seul produit. Pour cela, il fallait procéder d'abord à la décoloration, puis à la teinture. On y passait du temps et c'était un gros handicap pour les femmes très occupées.

» Les chimistes ont travaillé longtemps et voici qu'une teinture liquide apparaissait en Belgique qui agissait en une seule opération, sans préparation, ni décoloration préalable. Aujourd'hui, la même teinture est présentée également sous forme de crème et la cliente peut choisir le mode d'application qu'elle préfère.

— Le fait d'assortir exactement la teinture à la nuance naturelle doit être difficile ?

— Plus encore que vous ne le croyez. Car la diversité offerte par la nature est extrême. En fait, **il y a autant de nuances et de qualités de cheveux qu'il y a de femmes.** Les chimistes ont mis au point 54 teintes qui permettent d'approcher des nuances naturelles les plus répandues. (Dans le domaine de la fantaisie, on peut se permettre toutes les audaces.)

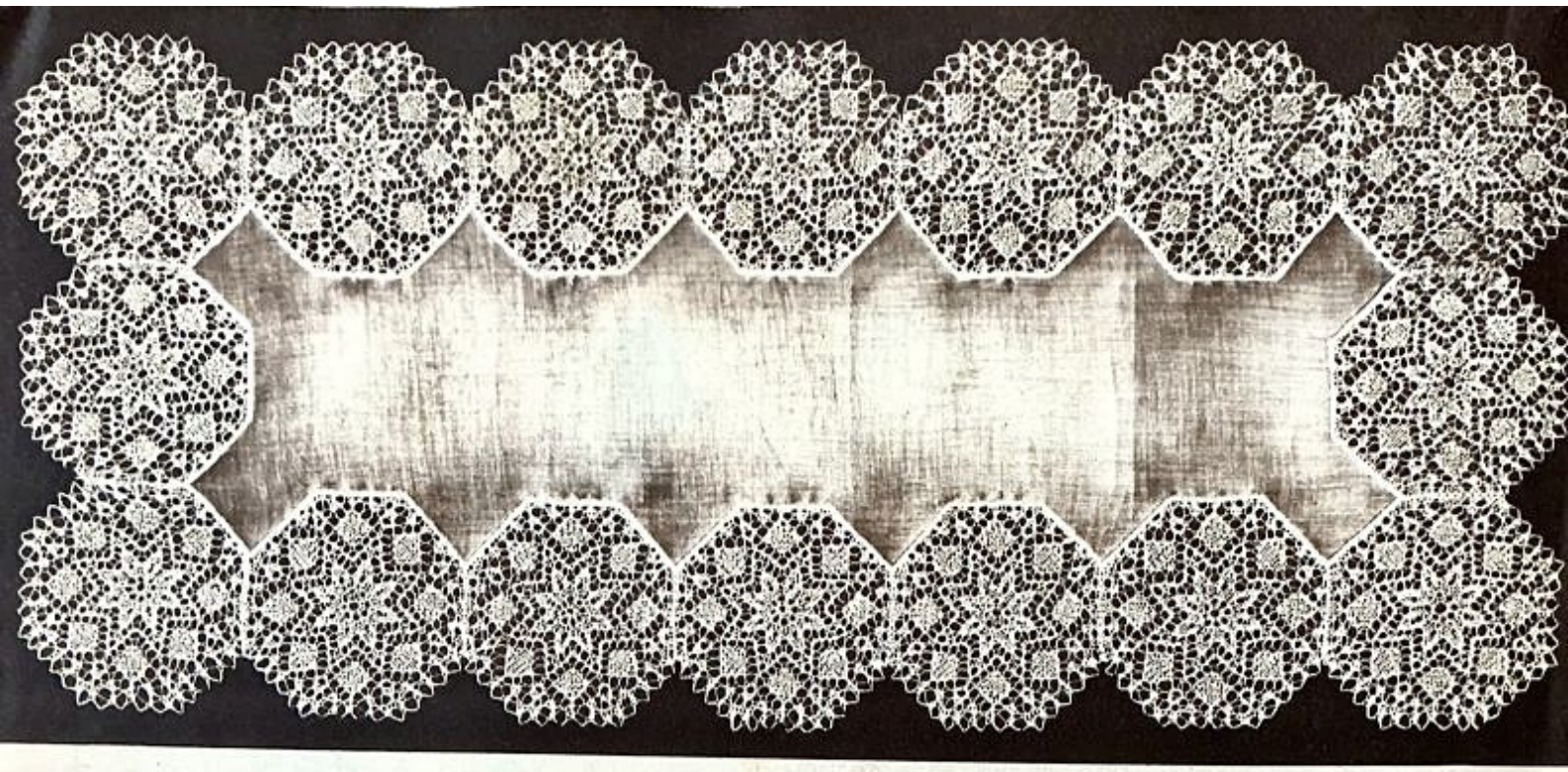
Je prends un petit tube qui se trouve sur le bureau de mon interlocuteur. J'en fais sortir une crème analogue à une crème de beauté. Il suffira d'y ajouter un peu d'eau oxygénée et de l'appliquer sur les cheveux.

— A ce moment interviennent l'art et l'expérience du coiffeur qui déterminera la teinte à employer et les conditions d'application. En cinquante minutes (car l'opération désormais ne dure pas plus longtemps), une femme se verra restituer la chevelure qui a paré son visage durant toute sa jeunesse.

« Vous nous conseillez donc de nous faire teindre ? » demanderont des lectrices.

Non, nous ne nous permettons pas de vous donner de conseils. C'est à vous de résoudre votre propre cas. Si votre mari, vos grands enfants vous préfèrent coiffée d'argent, laissez sagement le temps faire son œuvre. Nous avons seulement voulu documenter celles à qui leur activité professionnelle fait une obligation de paraître jeunes le plus longtemps possible, les épouses aussi qui peuvent avoir à lutter pour conserver un amour menacé. Elles pourront ainsi se décider en toute connaissance de cause.

Anne DURIEUX.



MOSAÏQUES EN DENTELLE

Un joli motif de rosace, répété tout autour d'un rectangle de linon fin, fait un ravissant napperon de 75 cm. × 33 cm. qui servira de dessus de table ou de buffet. Cette dimension peut d'ailleurs être modifiée à volonté, en ajoutant ou en supprimant le nombre de rosaces. Cet ouvrage est exécuté avec du fil n° 30.

ABREVIATIONS EMPLOYEES :

j. = jeté.

m. = maille à l'endroit.

2 m.ens. = Tricoter 2 mailles ensemble à l'endroit.

s.s. = surjet-simple, c'est-à-dire, prendre une maille sans la tricoter, tricoter 1 maille et surjeter la maille non tricotée.

s.d. = surjet-double, c'est-à-dire, prendre une maille sans la tricoter, tricoter 2 mailles ensemble et surjeter la maille non tricotée.

De 1 tric. 2 m. = D'une maille tricoter 2 mailles (une à l'endroit et une à l'envers).

Glisser une maille = Avant de commencer le tour, glisser la 1re maille sur la dernière aiguille.

Reprendre une maille = Avant de commencer le tour, reprendre la dernière maille sur la 1re aiguille.

EXECUTION : Comme le montre le dessin ci-dessous, ce napperon se compose donc de 16 motifs tricotés séparément. Au bord extérieur, il faut achever au crochet, au bord intérieur simplement rabattre les mailles. Les différents motifs seront en outre assemblés tout en tricotant, comme on fait pour achever la pointe d'un bas (voir plus loin).

Commencer par tricoter le motif A : monter 8 mailles sur 3 aiguilles (3 sur la 1re et la 2e, 2 sur la 3e). Tricoter en rond avec une 4e aiguille. Tricoter d'abord un tour à l'endroit, puis continuer avec les tours 1 à 27 ci-dessous, dont le dessin doit être répété 8 (huit) fois dans chaque tour. Intercaler chaque fois un tour intermédiaire (numéros pairs non indiqués) à l'endroit.

1er tour : 1 m., 1 j.

3e tour : de 1 tric. 2 m., 1 m.

5e tour : glisser une maille, puis : 1 j., 1 m., de 1 tric. 2 m., 1 m.

7e tour : 1 m., 2 m.ens., 1 j., 1 s.s...

9e tour : 2 m., 1 j., de 1 tric. 2 m., 1 j., 1 m...

11e tour : reprendre une maille, puis : 1 s.d., 1 j., 2 m. ens., 1 j., 1 s.s., 1 j...

13e tour : de 1 tric. 2 m., 2 m.ens., 1 j., 1 m., 1 j., 1 s.s

15e tour : glisser une maille, puis : 1 j., 2 m.ens., 1 j., 3 m., 1 j., 1 s.s...

17e tour : reprendre une maille, puis : 1 s.d., 1 j., 5 m., 1 j.

19e tour : de 1 tric. 2 m., 1 j., 7 m., 1 j.

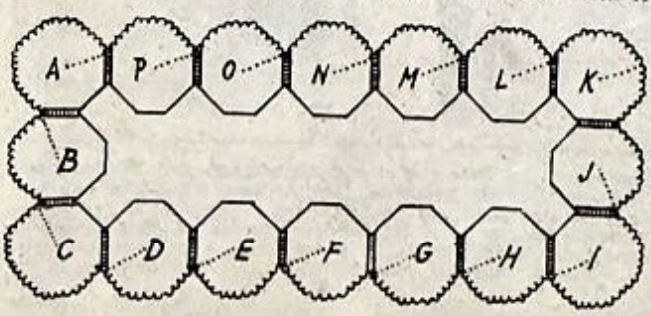
21e tour : glisser une maille, puis : 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 3 m., 2 m.ens., 1 j., 2 m.ens.

23e tour : 2 m., 1 j., 1 m., 1 j., 1 s.s., 1 m., 2 m.ens., 1 j., 1 m., 1 j., 1 m.

25e tour : reprendre une maille, puis : 1 s.d., 1 j., de 1 tric. 2 m., 2 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 2 m., de 1 tric. 2 m., 1 j.

27e tour : de 1 tric. 2 m., 2 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 3 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 2 m.

Après le 27e tour, **glisser la 1er maille sur la dernière aiguille** puis procéder comme suit avec le motif A (voir dessin)



Début des tours.

A achever au crochet.

Mailles à l'endroit, à assembler (voir explication).

Rabattre les mailles.

— sur les 5 premiers des 8 côtés, achever au crochet en prenant 25 fois 3 mailles ensemble par une maille serrée et en intercalant 24 fois 4 mailles-chaînettes ;

— sur le côté suivant (celui qui touche le motif B), tricoter 15 mailles à l'endroit et laisser l'aiguille dans l'ouvrage ;

— rabattre simplement les 15 mailles suivantes ;

— sur le côté restant (celui qui touche le motif P) tricoter les 15 dernières mailles à l'endroit et les mettre en attendant sur une épingle de sûreté. Laisser un long bout de fil avant de le couper.

Tricoter ensuite le motif B de la même façon que A. Après le 27e tour, **glisser encore la 1re maille sur la dernière aiguille**, puis :

— sur 3 côtés achever au crochet en prenant 15 fois 3 mailles ensemble par une maille serrée et intercaler 14 fois 4 mailles-chaînettes.

— sur le côté suivant (qui touche le motif C) tricoter 15 mailles à l'endroit et les laisser sur l'aiguille ;

— sur les 3 côtés suivants, rabattre simplement les 45 mailles ;

— sur le dernier côté, tricoter les 15 dernières mailles à l'endroit puis en revenant et à l'envers de l'ouvrage, assembler les motifs A et B comme on fait pour achever la pointe d'un bas : prendre une maille d'une aiguille et une maille de l'aiguille de l'autre motif et les rabattre toutes les deux en même temps, mais ceci à l'envers de l'ouvrage ; faire ceci pour les 15 mailles. A la fin, attacher et couper le fil.

On continuera ainsi pour les autres motifs (C à P). Le dessin ci-contre montre clairement le nombre de côtés à achever au crochet, ceux à tricoter à l'endroit et ceux dont il faut rabattre les mailles. Assembler chaque fois au motif précédent comme expliqué ci-dessus. Pour chaque motif, après le 27e tour et avant de commencer l'achèvement, ne pas oublier de glisser la 1re maille sur la dernière aiguille.

(Voir suite p. 61.)

Mon visage m'a livré son secret...



Les Crèmes Gemey sont adaptées à chaque type de peaux



Peaux sèches

BEAUTY CREAM apporte aux épidermes desséchés souplesse et velouté.



Peaux grasses ou normales

VANISHING CREAM éponge tout "luisant" sur les peaux grasses ou normales.



Ces deux Crèmes constituent la meilleure base protectrice pour la **Poudre Gemey** qui, ne "vire pas", ne forme pas de "plaques", et ne s'agglutine pas. 15 nuances mode.

CL34

...c'est Gemey qui lui convient...

Ma peau était sèche, fanée, mon teint terne. Dès les premières applications de la **Beauty Cream Gemey**, mon miroir m'a révélé un nouveau visage.

L'onctuosité et la richesse de la **Beauty Cream Gemey** métamorphosent un épiderme déshydraté. Instantanément la peau acquiert une délicieuse fraîcheur, une nouvelle souplesse.

Vous voici parée d'une beauté éclatante... comblée de la joie de vivre !

Les Produits de Beauté Gemey sont contrôlés et approuvés par l'"Institute of Dermatological Research" de New-York.

PRODUITS DE BEAUTÉ

Gemey

PARIS · LONDRES · NEW-YORK

Attirer - Conquérir - et Garder



Enfin !... le nylon ne s'accroche plus !

Enfin !... les mailles ne filent plus !



La plus grande découverte depuis le nylon **pour rendre vos bas inusables**

en les immunisant contre les accrochages

Nouveau ! le "Rinçage de Longue Vie" pour entretenir vos bas de nylon à l'état de neuf — sans fils tirés, sans mailles qui filent, sans échelles !

Grâce à "Nylife", doublez la vie de vos bas de nylon !

Voici une nouvelle invention qui fait merveille pour conserver vos bas de nylon "dans leur neuf" — sans traces d'accrochages, de fils tirés ou de mailles rattrapées : c'est un rinçage de protection scientifique qui immunise le nylon contre les accrocs et empêche les mailles de filer. Vous pouvez le trouver maintenant dans le commerce sous le nom de "Nylife".

Plus d'échelles !

On sait en effet que la fibre de nylon présente au naturel une surface tellement glissante qu'au moindre accrochage les mailles sont entraînées fatalement les unes à la suite des autres. C'est à cet inconvénient que le rinçage Nylife vient mettre fin aujourd'hui, parce qu'il enrobe chaque fil de nylon d'une invisible pellicule de "polycrol" — *la nouvelle substance anti-glissante* qui forme contact entre les mailles pour les empêcher de céder. Plus de fils tirés ! Plus d'échelles !

Qu'ils soient neufs ou déjà portés, chaque fois que vous lavez vos bas de nylon, rincez-les avec Nylife ! Constatez comme ils vous font plus d'usage. Plus mats et plus jolis, voyez comme ils gainent vos jambes avec une perfection ravissante ! Chez votre marchand de couleurs, votre droguiste, ou dans un grand magasin, aujourd'hui-même, procurez-vous un flacon de Nylife, 250 frs avec son bouchon-doseur. Gros : S.A.P., 51 rue François Ier, Paris 8e

VOICI LA PREUVE



Ces bas de la même paire ont été lavés ensemble puis, le bas de droite étant seul rincé avec Nylife, séchés et tirés en laboratoire sur du papier de verre ! Seuls les bas rincés au Nylife résistent à l'accrochage.

Nylife



Le Rinçage qui empêche le nylon de s'accrocher

www.benesoudan.fr



que pour la première fois une brochure consacrée aux jeux de mailles vous est présentée. Ces points, faciles à exécuter, donneront de la variété à vos ouvrages et vous suggéreront mille idées neuves pour l'utilisation de vos restes de laine. Son prix est exceptionnel car, pour recevoir cette brochure, il suffira d'inscrire vos nom et adresse sur un papier et de les envoyer avec 3 timbres à 15 francs aux :

FILATURES DES 3 SUISSES
Service N° 329 à ROUBAIX (Nord)



Un petit air innocent

Comment donner à vos yeux de nouvelles et troublantes expressions.



● Un peu de Ricil's sur vos cils. Les voilà *plus longs*, séparés, recourbés. Surprise : vos yeux paraissent plus grands. Dans vos pupilles, passent des reflets changeants. Un seul battement de cils et vos yeux parleront mieux que vos lèvres. 3.674

Ricil's

Nos bonnes recettes

MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI

Croquettes de camembert
Porc à la paysanne
Fruits

SOIR :
Porc froid, salade, pommes de terre sautées

MARDI

Artichauts à la vinaigrette
Bifteck grillé, pommes frites, cresson
Pudding aux macarons

SOIR :
Purée normande

MERCREDI

Fondants au fromage
Filets de merlan, sauce aux œufs
Gâteau de crêpes pralinées

SOIR :
Lasagnes à la florentine

JEUDI

Coquilles de restes de macaroni au gratin
Chou vert au four
Petits flans à la confiture

SOIR :
Ris de veau à la méridionale

VENDREDI

Filets de harengs, macédoine de légumes, mayonnaise
Vol-au-vent de carême
Dattes au four

SOIR :
Gnocchi à la crème

SAMEDI

Omelette fines herbes
Jarret de veau, sauce tomate
Bananes flambées

SOIR :
Jambon, soufflé de topinambours

DIMANCHE

Toast aux champignons
Selle de pré-salé à la française
Pointes d'asperges à la crème
Flan de bananes au chocolat

SOIR :
Filet américain, pommes sautées, salade.

www.benesadali.com

Lundi

CROQUETTES DE CAMEMBERT

Enlevez au couteau toute la croûte d'un camembert ni sec ni coulant, et travaillez ce dernier avec le même volume de sauce Béchamel épaisse, additionnée d'un demi-verre de crème. Poivrez, salez et formez de petites boules de pâte que vous passerez dans la farine, puis dans un œuf battu et dans la chapelure fine. Faites dorer à la friture bouillante et servez très chaud.

PORC A LA PAYSANNE

Faites dorer dans la casserole environ 1 kilo d'épaule de porc désossée, avec 100 gr. de beurre, sel et poivre. Après 10 minutes, ajoutez 3 c. à soupe d'eau. D'autre part, faites blanchir à l'eau bouillante environ 6 à 8 navets coupés en quartiers et une dizaine de petits oignons et passez-les ensuite quelques minutes dans du beurre ou saindoux, à la poêle, en les saupoudrant de sel, poivre et 1 pincée de sucre. A mi-cuisson de la viande, ajoutez navets et oignons dans la casserole et terminez la cuisson en mouillant avec un filet d'eau, si nécessaire. Servez avec des pommes de terre nature.

Mardi

PUDDING AUX MACARONS

Mélangez 250 gr. de macarons écrasés, ½ litre de lait, 4 morceaux de sucre, 1 c. à soupe de rhum, 2 jaunes d'œufs et les 2 blancs d'œufs battus en neige. Versez dans un moule beurré et faites cuire au bain-marie pendant 30 à 40 minutes. Démoulez et servez en nappant de crème vanille très froide.

PUREE NORMANDE

Mettez dans une casserole 250 gr. de beaux haricots blancs, 200 gr. de lard maigre, et couvrez d'eau froide. A mi-cuisson, ajoutez 2 carottes, 1 racine de persil, thym, laurier, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 gousse d'ail et un peu de sel. Couvrez et laissez mijoter. Lorsque les haricots sont cuits, égouttez-les après avoir enlevé viande, épices et aromates, puis passez-les au tamis avec ½ litre du jus de cuisson. Remettez la purée dans la casserole avec la sauce suivante : 2 oignons hachés dorés dans du beurre, cuits pendant 3 minutes avec 20 gr. de farine, et mouillés de jus de cuisson, le tout additionné d'une grande c. à soupe de purée de tomate. Laissez cuire 25 minutes avant de joindre la sauce à la purée de haricots. Versez la purée dans un plat et recouvrez-la du lard coupé en tranches. Saupoudrez de persil haché.

Mercredi

FONDANTS AU FROMAGE

Faites étuver 80 gr. de farine dans 60 gr. de beurre, puis ajoutez ½ litre de lait et travaillez la pâte jusqu'à ce que cette dernière se détache facilement. Laissez tiédir, puis ajoutez 4 jaunes d'œufs, 125 gr. de fromage râpé, sel, poivre et muscade. Etendez la pâte sur un plat beurré et laissez-la refroidir. Mettez-la ensuite sur une table farinée, et coupez en morceaux (ronds ou carrés) que vous passerez dans de la farine, du blanc d'œuf battu, et de la chapelure. Faites dorer dans la friture chaude et servez immédiatement.

FILETS DE MERLANS, SAUCE AUX ŒUFS

Lavez et parez 750 gr. de filets de merlans fumés (s'ils sont salés, laissez-les tremper dans l'eau froide pendant 1 heure, puis égouttez-les). Faites-les cuire à four modéré avec 1 bon dl. de lait, à couvert, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Enlevez les filets du plat, ôtez-en la peau et divisez-les en morceaux que vous mélangerez à une sauce blanche : 30 gr. de beurre, 30 gr. de farine, 1 dl. de lait et la cuisson du poisson passée. Faites cuire 10 bonnes minutes, puis ajoutez un filet de jus de citron, poivre, sel et le blanc de deux œufs durs, hachés. Versez dans quatre petits plats ou un grand plat et décorez avec le jaune tamisé de 2 œufs durs et du persil haché.

GATEAU DE CREPES

Préparez 12 à 15 crêpes avec 125 gr. de farine, 3 jaunes d'œufs, ½ litre de lait, 1 c. à soupe de beurre fondu, un peu de sel, 1 c. à soupe de rhum ou de cognac, et les 3 blancs d'œufs battus en neige. Les crêpes étant encore chaudes, passez-les, une à une, des 2 côtés, dans la poêle contenant 1 c. à soupe de la préparation suivante : 100 gr. de beurre battu en crème, puis additionné de 75 gr. de sucre fin et, lorsque ce dernier est fondu, d'un peu de kirsch, de zeste de citron, de 10 amandes douces et de 3 amandes amères mondées et moulues. Saupoudrez chaque crêpe de sucre fin puis posez-les l'une sur l'autre, en tassant, pour former le gâteau. Nappez du reste de la préparation chauffée, saupoudrez de sucre et servez chaud. On peut remplacer ce pralin par de la confiture.

LAZAGNES A LA FLORENTINE

Passez au tamis fin 1 kilo d'épinards équeutés, lavés à grandes eaux et cuits à l'eau bouillante pendant quelques minutes. Ajoutez-y 40 gr. de beurre, poivre et sel. D'autre part, faites cuire dans 2,5 litres d'eau bouillante, 250 gr. de lazagnes (pâtes en forme de larges rubans). Faites-les bouillir 10 minutes puis mijoter pendant environ 10 minutes. Vérifiez la cuisson, égouttez. Préparez une béchamelle avec 2 c. à soupe de farine, 1 de beurre et ½ litre de lait. Dans un plat beurré, allant au four, mettez, par couches alternatives, épinards, sauce, fromage râpé (prélevé sur 150 gr.) et lazagnes, en terminant par une couche de fromage, parsemée de parcelles de beurre. Faites gratiner à four vif pendant environ ¼ d'heure.

Jeudi

CHOU VERT AU FOUR

Coupez le trognon d'un chou, après avoir bien lavé et nettoyé ce dernier, puis faites-

le cuire à l'eau bouillante salée. Egouttez-le bien. D'autre part, faites revenir dans du beurre 500 gr. de hachis de porc avec 2 oignons émincés, sel et poivre. Ajoutez-y le chou, coupé en lamelles, et faites cuire le tout pendant 1 heure, en y ajoutant 1 grande cuillère de purée de tomate et 1 feuille de laurier. Versez dans un plat à gratin beurré; saupoudrez de chapelure et de parcelles de beurre et faites gratiner à four vif.

PETITS FLANS A LA CONFITURE

Battez en mousse 2 œufs entiers et versez dessus, doucement, ½ litre de lait, préalablement bouilli avec ¼ de bâton de vanille et 100 gr. de sucre. Mélangez, versez dans des petits moules à darioles, bien beurrés et faites cuire, au bain-marie, pendant 20 à 25 minutes, en évitant l'ébullition. Laissez refroidir, démoulez et, au moment de servir, nappez de confiture de groseille liquéfiée à la chaleur. Garnissez d'amandes mondées et effilées.

RIS DE VEAU A LA MERIDIONALE
(recette demandée)

Le ris, mis à dégorger dans de l'eau froide pendant quelques heures, est mis dans un court-bouillon froid additionné d'un peu de vin blanc, puis amené à ébullition. Laissez mijoter, à couvert, pendant environ 5 minutes. Enlevez le ris, ôtez-en la peau et égouttez-le bien, en pressant avec un linge propre. Piquez-le ensuite de petits lardons et faites-le dorer au beurre, dans la casserole. Ajoutez-y 2 oignons, un bouquet garni, poivre, sel, et laissez mijoter, à couvert, pendant environ 3/4 d'heure à 1 heure. Ajoutez ensuite quelques olives dénoyautées et ½ litre de sauce tomate bien épicée, et continuez la cuisson pendant 20 minutes.

DATTES AU FOUR

250 gr. de dattes dénoyautées sont placées dans un plat à gratin allant au four, bien beurré. Versez dessus la pâte suivante : 2 tasses de farine, 2 œufs, 1 c. à soupe de sucre, un peu de zeste râpé d'une orange ou d'un citron et 2 tasses de lait. Glissez au four pendant environ 35 minutes.

GNOCCHI A LA CREME

Jetez en pluie 150 gr. de semoule dans ½ litre de lait bouillant additionné de 40 gr. de beurre, poivre et sel. Cuisez, en tournant, pendant 10 minutes, puis ajoutez 1 œuf entier battu et 75 gr. de gruyère râpé. Etalez sur un plat, à 2 cm. d'épaisseur, laissez refroidir et découpez les gnocchi en ronds de 5 cm. de diamètre. Roulez ces ronds dans du fromage râpé, chevalez-les sur un plat à gratin, nappez d'½ litre de sauce Béchamel et passez au four chaud. Garnissez le centre de sauce tomate épaisse.



Filets de merlans, sauce aux œufs.



Gâteau de crêpes.

Vendredi

VOL-AU-VENT DE CAREME

Délayez 4 c. à soupe de farine dans 1 c. à soupe de beurre et 2/3 de litre de lait; poivrez, salez, et ajoutez 200 gr. de champignons, épluchés, mais non lavés. Faites cuire pendant 12 à 15 minutes, puis ajoutez 1 filet de jus de citron, 250 gr. de crevettes épluchées, 500 gr. de moules ouvertes à la chaleur et décoquillées, puis 2 œufs durs coupés en rondelles. Mélangez, chauffez quelques instants, puis versez dans une croûte en pâte feuilletée, bien chaude.

Samedi

JARRET DE VEAU, SAUCE TOMATE

Découpez en morceaux environ 800 gr. de jarret de veau et mettez cuire ceux-ci, pendant 1 heure, couverts d'eau chaude, avec sel, poivre, laurier, oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 carotte et 1 poireau. Faites un roux blond mouillé avec le bouillon de cuisson passé au fin tamis. Vérifiez l'assaisonnement, ajoutez 1 ou 2 c. à soupe de purée de tomate et versez cette sauce sur la viande dressée sur un plat. Garnissez celui-ci de rondelles d'œufs durs et de cornichons.

Accompagnez de pommes de terre nature.

SOUFFLE DE TOPINAMBOURS

Passez en purée 500 gr. de topinambours, cuits à l'eau. Ajoutez-y 4 c. à soupe de béchamelle épaisse, 3 jaunes d'œufs, les 3 blancs d'œufs battus en neige, poivre et sel. Versez dans un plat à gratin beurré, rempli au 3/4 et faites cuire à four vif pendant 25 minutes.

Dimanche

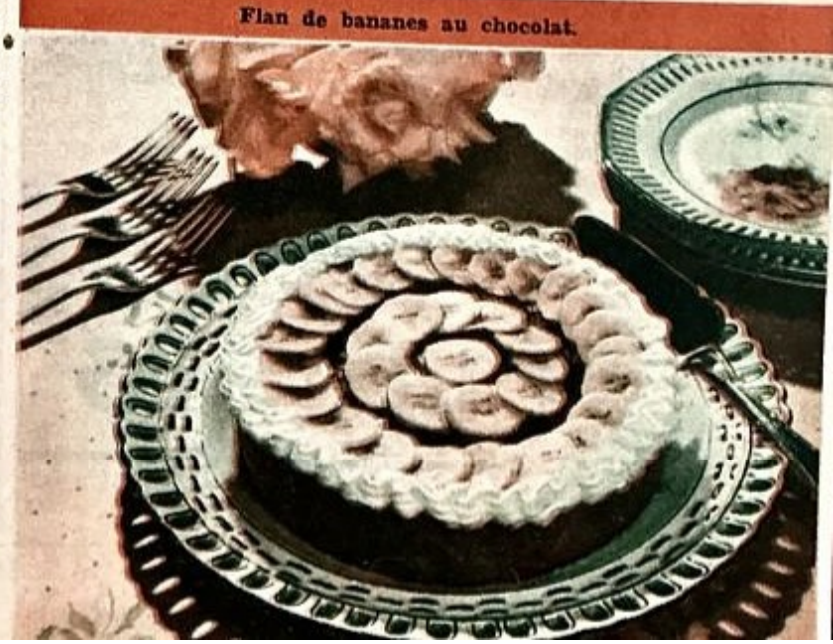
SELLE DE PRE-SALE

Découpez en tranches la selle rôtie au four, dans du beurre, nappez-la du jus de cuisson déglacé à l'eau chaude. Garnissez de purée de pommes de terre, divisée en petits tas, creusés en forme de cuvettes, lesquelles sont dorées à la friture bouillante, puis remplies de pointes d'asperge à la crème. Celles-ci sont coupées en morceaux de 1 cm., cuits à l'eau salée, égouttés et mis dans une béchamelle épaisse (1 c. à soupe de beurre, 1 c. à soupe de farine, ¼ de litre de lait, poivre, sel, beurre frais et 1 dl. de crème fraîche).

FLAN DE BANANES AU CHOCOLAT

Mélangez 125 gr. de farine, additionnée d'une demi-cuillerée à café de poudre à lever, avec 75 gr. de beurre, 1 pincée de sel, 1 c. à soupe d'eau et laissez reposer la pâte pendant 1 heure minimum. Roulez-la à 2,5 cm. d'épaisseur et découpez-y un cercle débordant de 2,5 cm. tout autour d'un cercle à flan de 15 cm. de diamètre, bien beurré. Foncez-en le cercle à flan et la platine beurrée sur laquelle il est posé. Couvrez la pâte d'un papier, puis de haricots secs et faites cuire à four chaud pendant 20 à 25 minutes. Démoulez sur un gril et laissez refroidir après avoir ôté papier et haricots. Garnissez le gâteau refroidi de rondelles de bananes, puis de crème au chocolat (20 gr. de farine, 3 c. à dessert de cacao en poudre, 2 dl. de lait. Faites bouillir pendant quelques minutes, puis, hors du feu, ajoutez 25 gr. de beurre, 5 c. à dessert de sucre et 1 paquet de sucre vanillé. Laissez refroidir). Décorez au dernier moment de rondelles de bananes et de crème fouettée sucrée.

Flan de bananes au chocolat.



www.benesaddi

qui venait et l'oubli des vivants qu'elle avait généreusement traités. Seule on la laissait, seule elle resta, sans livres, sans rapports, avec le reste du monde, entourée de quelques esclaves noirs pour soigner son jardin et veiller à sa sécurité.

Malade et privée de sommeil, en proie à d'affreuses crises nerveuses, désemparée par une surexcitation d'esprit qui obnubilait sa raison, menacée de la pire détresse, elle était proche de la folie.

Peu à peu, elle se dépouilla de tout ce qui lui restait de précieux. Ses vêtements étaient en lambeaux, sa maison tombait en ruines et elle n'avait plus assez de tasses pour offrir le café de l'hospitalité aux quelques hôtes de passage que son renom de singularité attirait encore quelquefois.

Brusquement, un soir, elle mourut. Elle avait soixante-treize ans.

Ses derniers serviteurs, des Arabes, prirent ce qui restait sous ce toit à demi écroulé, et s'enfuirent.

Et resta seule, abandonnée, plus grande peut-être dans cet abandon et cette solitude qu'elle ne l'avait été dans son luxe et parmi ses admirateurs, lady Esther Stanhope, l'errante du Liban, la Circé du désert,... la reine de Palmyre.

Annie ACHARD.

Napperon au tricot d'art

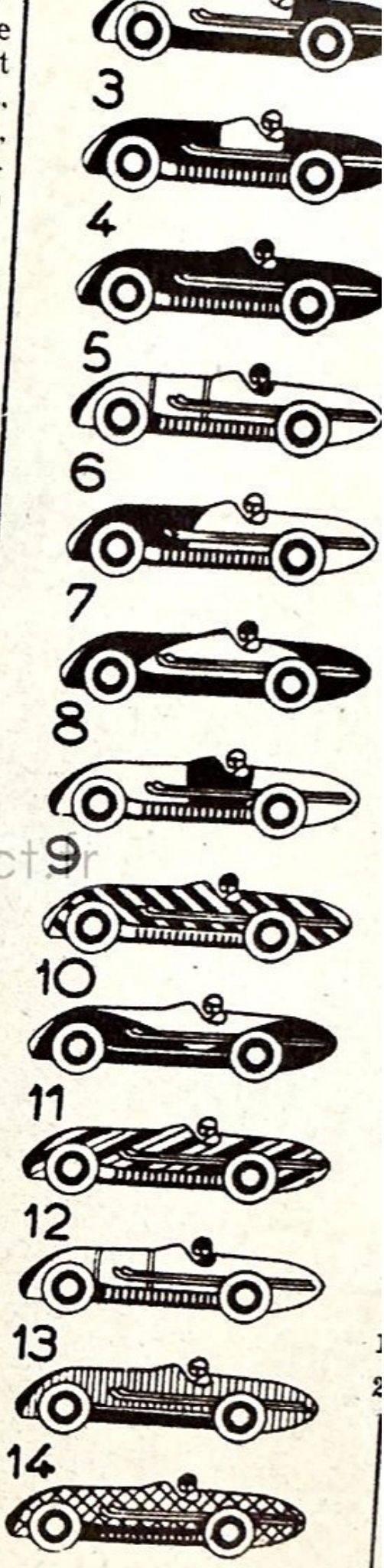
(Suite de la p. 46.)

Attacher encore ainsi le motif P au motif O. Puis pour attacher P à A : remettre sur une aiguille les 15 mailles mises en attente sur une épingle de sûreté ; puis faire l'assemblage avec le bout de fil du motif A.

Tendre l'ouvrage avec des épingles inoxydables. Au centre piquer les épingles l'une à côté de l'autre pour obtenir des bords bien droits. Mouiller avec une solution d'amidon : diluer une cuiller à soupe d'amidon dans un peu d'eau froide et ajouter en tournant un ½ litre d'eau bouillante.

Laisser sécher complètement avant d'enlever les épingles.

Pour finir, coudre au milieu un morceau de fin linon.



ORET, RAY

MUGUET

★

Si le temps est beau, nous l'irons chercher dans son propre royaume, au creux du petit bois où le printemps est à danser.

Nous traverserons des étendues de jacinthes bleues, en marchant à tout petits pas comme si le ciel nous collait aux talons.

Et nous atteindrons le ravin secret où, dans la mousse fine et la jeune fougère, il se blottit, discret et chaste. Nous cueillerons des brins frêles dont les corolles, encore à dormir à l'ombre de leur haute feuille roulée, ne sont que perles rondes. Et d'autres dont les clochettes tout épanouies ont l'air de préparer un concert argentin.

Nous ferons des bouquets serrés que nous respirerons en fermant les yeux et, si notre cœur est très pur, nous entendrons leur cœur menu battre et sonner un air de cristal.

Si le temps est gris, si le soleil boude, nous ne quitterons pas la ville et le quartier. Seulement, nous irons jusqu'au coin de la rue où la marchande de parfums et de couleurs, par tous les ciels et tous les vents, est à son poste derrière sa fraîche corbeille.

Elle aura fait moisson pour nous, et nous nous émerveillerons en nous demandant si c'est elle qui s'en est allée, la nuit dernière, rôder au bois hanté de lune, ou si le muguet a poussé tout seul, à l'aube, en son panier.

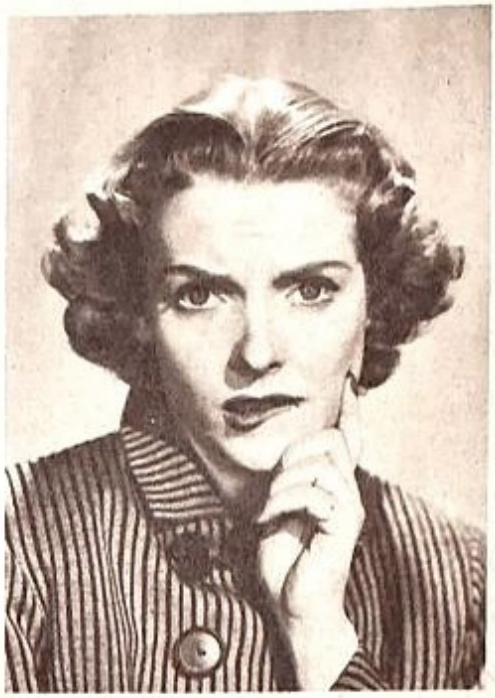
La marchande nous sourira, et nous rentrerons dans notre chambre citadine avec aux doigts une promesse de bonheur.

Car le muguet est fleur d'amour et de tendresse. Et je sais bien des cœurs de femmes qui n'attendent du mois de mai que le signe du petit brin...

Marie-Paule Thierry.



Problèmes du cœur



Réponse à une solitaire

☆

« *J'hésite à vous demander une seconde fois place aux problèmes du cœur, mais je crois que si votre première réponse m'était strictement personnelle, celle d'aujourd'hui peut être d'ordre plus général et intéresser beaucoup d'autres lectrices.*

Vous avez le récit de ma triste jeunesse dans le numéro 423 de votre journal et dans une autre lettre, je vous disais que je vivais seule dans la propriété qui fut celle de mes parents et qui — à cause de notre esprit de famille qui nous attache à cette propriété — est encore en indivision entre ma sœur et moi. Cette propriété est une ferme, et mon beau-frère et ma sœur sont établis fermiers dans les environs. Cette indivision serait-elle cause que je vois si peu ma famille ? Pourtant, nous sommes en bons termes et ne voulons pas nous heurter dans ce partage, mais je suis très privée de l'affection de mes petits neveux, dont l'un est mon unique filleul. Je préfère me taire que de me plaindre, mais je suis terriblement isolée. Si je suis de nature calme et paisible, j'aime aussi la gaîté et surtout les réjouissances familiales. J'ai dû passer, comme toujours, Noël sans aucun des miens, et pourtant le plus beau cadeau qu'on aurait pu me faire eût été la présence des chers petits diables que j'adore. Ce rayon de soleil ne m'a pas été accordé.

Je ne suis plus qu'une épave dans cette demeure où s'est écoulée ma vie. Mon instruction n'a pas été poussée loin. Après mes études primaires, je me suis mise au travail de la ferme et n'ai point d'autre métier. Je n'ai plus l'âge où l'on se marie mais à trente-cinq ans, je n'ai pourtant pas encore renoncé à fonder un foyer, mais j'ai connu des déceptions et j'accepterais de la main de Dieu mon destin de célibataire, surtout si je trouvais un peu de joie auprès de ceux que j'aime. Si vous pouvez m'y aider, accordez-moi cette grâce et ôtez cette barrière qui nous sépare. Si je perdais contact avec ma famille, je crois que ma vie en serait désaxée. Mais je veux persévérer dans la Foi et garder mon équilibre. »

J'ai relu plusieurs fois votre lettre, chère lectrice, et j'avoue ne pas comprendre pourquoi un bien en indivision vous sépare des autres héritiers. Il semble au contraire qu'il soit la source d'intérêts communs et de réunions à ce sujet. Mais comme je ne suis pas au courant des dispositions que vous avez prises, je ne discuterai pas ce point, et je m'en tiendrai à ceux qui sont d'ordre sentimental.

Trente-cinq ans est un âge de plein épanouissement, tant physique que moral, et je ne vois pas pourquoi vous ne fonderiez pas un foyer heureux. N'y a-t-il pas, parmi vos amis, un brave garçon qui vous aiderait dans votre tâche et ferait de vous une épouse et une maman heureuse ?

Admettons cependant que votre propre volonté ou un concours de circonstances vous voue au célibat, celui-ci n'est pas nécessairement synonyme de solitude. Pourquoi ne pas parler en toute franchise à votre sœur, et lui dire que vous seriez contente de vous intéresser à votre filleul et à ses frères, mais que, pour créer entre eux et vous une véritable intimité, vous désirez les voir plus souvent ?

Les femmes qui ont mari et enfants se cantonnent parfois dans ces affections sans égoïsme « conscient ». Si votre sœur se faisait une juste image de votre isolement moral, il est probable qu'elle serait désolée d'y avoir contribué jusqu'ici et qu'elle chercherait à réparer sa négligence.

Maintenant, voyons les choses tout à fait en noir et acceptons l'hypothèse que votre détresse soit indifférente à vos frère et sœur et qu'ils se montrent insensibles à votre affection offerte. Alors, chère lectrice, il y va de votre santé morale de vous créer un autre centre d'affection. Vous avez, je crois, de bons amis. Etendez vos relations parmi eux, allez les voir et invitez-les chez vous. Vous pourriez aussi envisager l'adoption d'un enfant, d'un de ces pauvres petits sans père ni mère, qui éclairerait le foyer que vous voulez bien lui donner. Il y a un risque, me direz-vous. Il y en a aussi à mettre des enfants au monde et le mystère de la personnalité est souvent plus fort que l'atavisme. Rien ne vous empêcherait d'ailleurs d'obtenir des renseignements à ce sujet. Cette adoption ferait tort à votre famille, me direz-vous encore. Mais si vous vous mariiez, il en serait de même, et si vous vouliez vous créer une petite famille à vous, qui donc pourrait vous en blâmer ? Certainement pas ceux qui, volontairement, se sont détachés de vous ! Vous habitez une des plus belles et des plus fertiles provinces de France. Ne serait-il pas beau d'ouvrir ses perspectives à une fillette ou à un petit gars qui sans vous ne serait qu'un « enfant de l'Assistance », sans personne à qui dire : Maman ?

France ADINE.

Le muguet fleurit la mode...

5220

5221

5219

...et vous le décalquerez sur vos vêtements



Nous fournissons les patrons de tous ces modèles.

Motif en couleurs décalquable au fer chaud.

5222

5223

5224

Tous les plus grands couturiers ont donné au muguet une petite place dans leur mode de printemps. C'est dire que le muguet n'est pas seulement exquisement printanier, mais aussi tout à fait à la mode ! Aussi est-ce le moment de vous proposer ce gracieux bouquet et ce léger semis de brins de muguet, **DECALQUABLES EN COULEURS**, et qui vous feront la plus jolie des décorations improvisées. Les clochettes d'un gris très doux, peuvent être rebrodées au plumetis, avec du coton assorti, si l'on désire leur donner plus de relief. Ces motifs seront imprimés de préférence sur toile blanche, jaune paille, rose et bleu pastel.

Nous mettons à la disposition de nos lectrices le dessin décalquable au fer chaud, en couleurs, comprenant 3 bouquets + 8 petits brins en semis, ainsi qu'un texte donnant la façon de décalquer et de laver le tissu imprimé, au prix de 100 fr.

(Voyez page 63 le mode de paiement).

★

5219. Robe-chemisier boutonnée sur patte au milieu du corsage et ajustée à la taille par de longues pinces galbées qui viennent de sous la poitrine et descendent sur les hanches. Bouquets de muguet sur les pointes du large col plat et en double rang dans le bas de la jupe. Métr. : 4m en 0m90.

5220. Grand carré de soie que l'on porte plié en deux et noué au devant ; le milieu des côtés est décoré d'un bouquet de muguet.

(Description des modèles. Suite page 61)



UN JOLI PULL D'ETE

exécuté à la fourche

Pour celles qui l'ignorent, disons que c'est là un travail qui va très vite, et qui n'est pas difficile à faire. Quant au résultat, jugez-en vous-même : le joli modèle ainsi réalisé n'est-il pas digne en tous points d'une boutique de haute couture ?

(TAILLE 40-42)

FOURNITURES : 350 gr. de laine sport ; 1 jeu de 4 aiguilles n° 3 ; 1 crochet n° 3 ; 1 fourche à écartement de 5,5 cm.

MESURES : Poitrine, 86 à 92 cm. ; longueur, 46 cm.

POINTS EMPLOYES. — Côtes simples : 1 m. end., 1 m. env.

EXECUTION. — BANDES A LA FOURCHE : Faire 6 bandes de 156 paires de boucles chacune (3 bandes de chaque côté du bas du devant au dos en passant par dessus l'épaule) :
4 bandes de 78 paires de boucles pour le milieu du dos ;
4 bandes de 58 paires de boucles pour le milieu devant et
6 bandes de 38 paires de boucles (3 pour chaque dessous de bras).

Voici la manière de faire une bande à la fourche : 1° Faire un nœud, passer la boucle du nœud à la barre de droite de la fourche, le nœud doit être juste au milieu des 2 barres, passer le fil au-dessus de la barre de gauche, mettre le crochet dans le nœud, placer le crochet au-dessus du fil, saisir le fil sur le crochet et le passer à travers le nœud.

• 2° Placer le crochet derrière la fourche, tourner la fourche de droite à gauche, le fil se place automatiquement au-dessus de la barre de droite, piquer le crochet dans la boucle du dessus se trouvant à gauche après le nœud, tirer le fil à travers cette boucle, jeter le fil sur le crochet et le tirer à travers les 2 boucles pour former une maille serrée, ceci maintient les boucles ensemble. Avoir soin de faire ces mailles serrées toujours bien au milieu de la fourche. Recommencer toujours à •.

Quand la fourche est remplie de bouclettes, enlever les boucles de la fourche et remettre les 4 ou 5 dernières boucles de nouveau autour des barres pour pouvoir continuer le travail.

Les photos illustrant le travail à la fourche ont été données dans les numéros 353 et 354.

JOINDRE LES BANDES AINSI : Placer 2 bandes côte à côte et commencer à une extrémité.

Piquer le crochet à travers les 2 premières boucles d'une bande puis à travers les 2 boucles de l'autre bande et tirer celles-ci à travers les boucles déjà sur le crochet. Piquer dans les 2 boucles suivantes de la première bande et tirer ces mailles à travers les boucles déjà sur le crochet. Continuer ainsi à travailler en zig-zag en prenant 2 boucles à chaque fois et alternativement sur chaque bande. A l'autre extrémité de ces bandes arrêter les 2 dernières boucles sur le crochet en les maintenant par 1 bout de laine passé dans une des boucles d'une des bandes.

DISPOSER LES BANDES AINSI : Prendre 3 des 6 longues bandes et, commençant au bas et au bord du côté droit, les joindre aux 4 bandes de 58 paires de boucles pour le milieu devant.

De l'autre côté des grandes bandes, joindre les 4 bandes de 78 paires de boucles pour le milieu dos. Puis joindre les 3 autres longues bandes (les bandes courtes se trouvent ainsi entre les bandes longues) ; il reste 20 boucles libres de chaque côté de l'encolure.

Plier l'ouvrage en deux pour former le dos et le devant et joindre les 3 bandes du dessous de bras entre le dos et le devant, de chaque côté.

TAILLE : A l'aide de 3 aiguilles n° 3, relever et tricoter à l'endroit 156 mailles sur le bas de l'ouvrage (6 m. dans l'extrémité de chaque bande) et travailler en côtes simples pendant 9 cm. Rabattre.

BANDE DES EMMANCHURES : Relever 100 mailles autour de chaque emmanchure et faire 8 tours de côtes simples. Rabattre.

COL : A l'aide de 2 aiguilles, sur l'endroit de l'ouvrage, relever et tricoter à l'endroit 20 mailles le long du côté droit de l'encolure jusqu'à l'épaule, 30 m. sur l'encolure dos, 20 m. le long du côté gauche, tourner. Faire 2 m. de chacune des 20 premières et 20 dernières m. = 110 m. Tricoter en côtes simples pendant 8 cm. Rabattre.

ASSEMBLAGE : Ne pas repasser le travail. Coudre le début et la fin du col aux 4 bandes du devant, le côté droit par dessus le gauche. Rouler le col.

UN ENSEMBLE DEUX-PIECES

pour fillette

Peu de laine, peu de temps, et un résultat d'une indiscutable originalité... C'est cet ensemble de plage pour fillette de 9 à 11 ans. Il n'y faut que 100 gr. de laine d'une couleur, 50 gr. d'une autre et 25 gr. de la troisième. Notre modèle a été réalisé en rouge géranium, vert vif et blanc.

(TAILLE 9 à 11 ANS)

FOURNITURES : 100 gr. rouge géranium, 50 gr. vert vif et 25 gr. blanc ; 2 aig. n° 2½ et 2 aig. n° 2 ; un ruban de taille élastique de ½ cm. pour le tour de taille.

POINTS EMPLOYES. — **Point de côtes torsées 1/1** : 1 m. end. ramassée derrière, 1 m. env., etc.
Point de jersey : 1 rg end., 1 rg env.

SLIP

EXECUTION. — DEVANT : Se commence par le bas : monter 29 m. laine rouge sur aig. n° 2½, tric. 2,5 cm. pt de côtes tors. 1/1, puis ajouter de chaque côté 41 m. et tric. encore 1,5 cm. en pt de côtes tors. 1/1 ; commencer ensuite le travail en biais : tric. 6 m. pt de côtes tors. 1/1, prendre la laine verte et tric. 48 m. pt jersey, 1 surjet double soit (1m. glissée, tric. ens. les 2 m. suiv., rabattre la m. glissée sur les 2 m. ens.) puis 48 m. pt jersey, prendre une 2e pelote de laine rouge et tric. les 6 dern. m. en pt de côtes tors. 1/1 (aux changements de couleur, tors. les 2 brins différents ens., pour qu'il n'y ait pas d'ouverture à ces endroits), tric. ainsi en faisant 1 surjet double au milieu tous les 2 rgs . 6 rgs verts, 6 rgs blancs, 6 rgs verts, 6 rgs rouges, 6 rgs verts, 6 rgs blancs, 6 rgs verts, 6 rgs rouges, 6 rgs verts. A partir du 10e surjet double, doubler la m. qui touche les 6 m. pt de côtes tors. 1/1 de chaque côté, tous les 2 rgs.

Après les 6 dern. rgs verts, procéder comme suit : tric. les 33 prem. m. en laine rouge, ramasser sans les tric. les 12 m. suiv., prendre la laine blanche et tric. comme suit : tric. les 3 m. milieu, tourner le trav. • tric. 6 m., tourner, tric. 9 m., tourner, tric. 12 m., et ainsi de suite en tric. chaque fois 3 m. en plus de chaque côté, jusqu'à tric. 27 m., prendre alors la laine rouge et tric. les 33 dern. m., prendre ensuite les aig. n° 2 et tric. (avec la laine rouge jusqu'à la fin) en pt de côtes tors. 1/1, jusqu'à 3 m. au delà des m. blanches, et, comme au début, tric. chaque fois 3 m en plus de chaque côté, jusqu'à tric. toutes les m.

Tric. encore 1 cm. en pt de côtes tors. 1/1, puis, faire 1 petite boutonnière de chaque côté en rabattant la 4e m. et la même m. de l'autre côté (remonter ces m. au rg suiv.). Tric. ensuite encore 1 cm. en pt de côtes tors. 1/1, puis 1 rg env. sur endr. pour le pli de la coulisse du haut. Pour finir, tric. 1 cm. en pt de jersey et rabattre les m. sur aig. n° 2½.

DOS : Voir devant jusqu'à • puis tric. 5 m., tourner le travail ; tric. 7 m., tourner, tric. 9 m., tourner et ainsi de suite en tric. chaque fois 2 m. en plus de chaque côté jusqu'à tric. 27 m., prendre la laine rouge et tric. les 33 dern. m., prendre alors les aig. n° 2 et tric. (en laine rouge jusqu'à la fin) en pt de côtes tors. 1/1 jusqu'à 2 m. au delà des m. blanches et, comme au début, tric. 2 m. en plus chaque fois, de chaque côté, jusqu'à tric. toutes les m. Faire ensuite une petite boutonnière de chaque côté à la même hauteur qu'au devant et finir comme le devant.

CORSELET

1re MOITIE : Monter 86 m. laine rouge sur aig. n° 2½, tric. 5 cm. pt de côtes tors. 1/1, ensuite, toujours en pt de côtes, rabattre les 29 prem. m. (encolure dos) sur aig. n° 3 ; reprendre aig. n° 2½, tric. les 6 m. suiv. en pt de côtes tors 1/1 (tric. ces m. en pt de côtes et en laine rouge jusqu'à la fin ; prendre la laine verte et finir le rg en pt de jersey ; tric. ainsi successivement • 6 rgs verts, 6 rgs blancs, 6 rgs verts, 6 rgs rouges • etc.

Diminutions : Faire 1 dim. tous les 2 rgs en tric. ens. les 2 m. qui touchent le bord en pt de côtes.

Pince : A la 3e rayure blanche, partant du bas : tric. 22 m., tourner le travail, revenir, laissant les m. du bord en attente ; tric. 15 m., tourner le travail, revenir, laissant 13 m. en attendre ; tric. 8 m., tourner le travail, revenir, laissant 20 m. en attente, puis tric. à nouveau toutes les m.

Lorsqu'il ne reste que les 6 m. du bord point de côtes, laisser le travail en attente et faire la 2e moitié de même mais en sens inverse.

EMPIECEMENT FORMANT BASE AU CORSELET : Joindre les 2 lisières du pt de côtes à l'encolure dos à pts invisibles, plier le bord pt de côtes en 2 en le rabattant sur l'endr., fixer ce rempli à pts invisibles jusqu'au bas de chaque pièce ; puis, avec la laine rouge, sur aig. n° 2½, ramasser en les tric. à l'endr., sur l'endr., 58 m. sur la lisière du bas de chaque moitié, réunissant ainsi les deux parties du corselet.

Pour obtenir le mouvement en pointe, procéder comme suit : en pt de côtes tors. 1/1, tric. 57 m., 2 m. ens., 1 m., tourner ; tric. 3 m., tourner, tric. 6 m., tourner, tric. 9 m., tourner, et ainsi de suite, en tric. chaque fois 3 m. en plus de chaque côté, jusqu'à tric. 75 m., tourner, puis tric. jusqu'au bout de chaque côté, puis encore 1,5 cm. sur toutes les m., ensuite, rabattre sur aig. n° 3.

ACHEVEMENT DOS : A la suite des 6 m. laissées en attente à la 1re moitié, ramasser 6 m. en les tric. en pt de côtes tors. 1/1 (en laine rouge), sur la lisière du pt de côtes de l'empiècement de base et continuer en pt de côtes en faisant 2 dim. au milieu tous les 2 cm. (3 fois), en tric. les 4 m. du milieu 2 par 2, sur les 6 m. restantes tric. encore une longueur suffisante pour nouer le corselet dans le dos (mesurer sur l'enfant). Achever la 2e moitié de même.

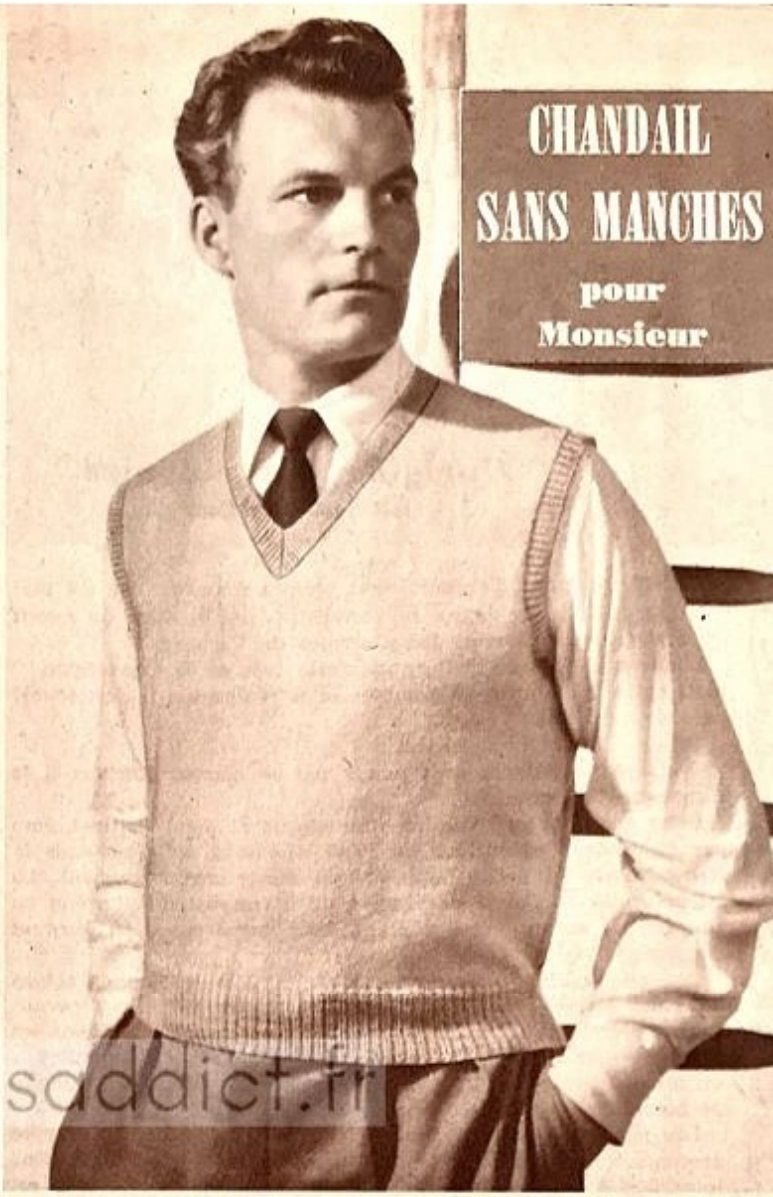
MONTAGE : Joindre les 2 pièces du slip à l'entre-jambes à points invisibles. Repasser toutes les pièces avec un linge humide double sur l'envers. Faire les coutures de côté du slip et rabattre le bord du haut formant coulisse sur l'env., le fixer à pts invisibles et y passer l'élastique.

Garnitures : En laine rouge, monter 6 m. sur aig. n° 2½ et tric. en pt de côtes tors. 1/1 2 petits lacets de 16 cm. de long. Repasser coutures et lacets comme le reste. Passer les 2 petits lacets dans les petites boutonnières de la taille et nouer.

Pour taille plus grande ou plus petite. — Slip : Sur les 29 m. du début tric. ½ cm. en plus ou en moins, ajouter 3 m. en plus ou en moins de chaque côté et tric. 1 cm. en plus ou en moins au pt de côtes de la taille.

Corselet : Monter 6 m. en plus ou en moins et rabattre 3 m. en plus ou en moins à l'encolure dos et ramasser 3 m. en plus ou en moins sur la lisière du bas de chaque moitié.





CHANDAIL SANS MANCHES pour Monsieur

C'est le modèle le plus simple, et pourtant le plus apprécié de tous les messieurs et jeunes gens qui préfèrent le classique point de jersey à toute la gamme des points de fantaisie qui ont, eux aussi, leurs amateurs !

(TAILLE MOYENNE)

FOURNITURES : 150 gr. de laine fine 2 fils ; 1 paire d'aig. n° 2½ ; 1 paire d'aig. n° 2.

MESURES : Hauteur mesurée à partir de l'épaule : 58 cm. Contour de buste : 1 m. 07.

ECHANTILLON : 16 mailles et 20 rangs travaillés en jersey = 5 cm2.

POINTS EMPLOYES. — Côtes simples : 1 m. end., 1 m. env., etc. Aux rangs suivants, tricoter les mailles comme elles se présentent. **Point jersey :** 1 rang endroit, et rang envers. etc.

EXECUTION. — DOS : ** Monter 120 m. avec les aiguilles n° 2 et tricoter 7,5 cm. de côtes simples.

Rang suivant : * 2 m. en côtes, faire 1 augmentation dans la m. suivante. Répéter à partir de * = 160 m.

Continuer en jersey, avec les aig. n° 2½ et augmenter de 1 m. de chaque côté, au 7e rg et tous les 8 rgs suivants : 4 fois (= 168 m.). Continuer tout droit jusqu'à 32,5 cm. de hauteur. Rabattre pour les emmanchures 7 m. au début des 4 rgs suivants, puis 1 m. de chaque côté des 9 rgs suiv., ensuite dim. 1 m. des 2 côtés tous les 2 rgs : 3 fois (= 116 m.). ** Continuer tout droit jusqu'à 58 cm. de hauteur. Rabattre les épaules en rabattant 9 m. au début des 6 rgs suivants, puis 10 m. au début des 2 rgs suivants = 42 m.

Avec les aig. n° 2, tric. 10 rgs de côtes et rabattre en côtes.

DEVANT : Se travaille comme le dos de ** à **. Former l'encolure : Rg suivant : 58 m. env., tourner, et travailler sur ces mailles en laissant les autres mailles en attente.

*** Rabattre 1 m. du côté encolure au rang suivant et tous les 3 rgs : 21 fois (= 37 m.). Continuer tout droit jusqu'à la même hauteur qu'au dos. Rabattre l'épaule en 3 fois 9 m. et 1 fois 10 m ***

Joindre la laine aux 58 mailles laissées en attente et répéter de *** à ***.

BORDURE DE L'ENCOLURE : Avec les aiguilles n° 2, relever et tricoter 169 m. tout autour de l'encolure (84 m. de chaque côté et 1 m. au centre du V de l'encolure). Tric. 9 rgs en côtes simples et diminuer de 1 m. de chaque côté de la m. centrale, à chaque rang. Rabattre en côtes.

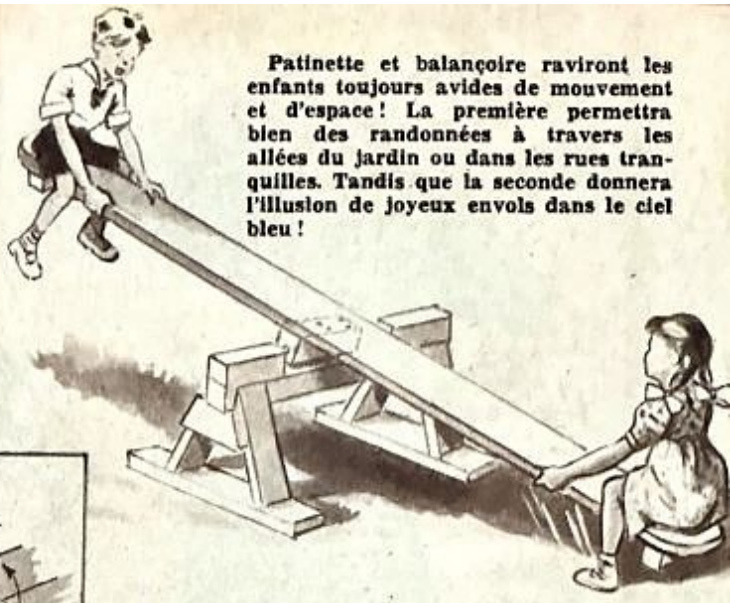
BORDURE D'EMMANCHURE : Fermer les coutures d'épaules. Avec les aig. n° 2, relever et tricoter 196 m. tout autour de l'emmanchure et tric. 7 rgs en côtes. Rabattre en côtes. Faire la 2e bordure de la même façon.

ASSEMBLAGE : Repasser sur l'envers avec un fer chaud sous un linge humide et en omettant les parties en côtes. Fermer les coutures des côtés.

www.genesaddict.fr

Des jeux pour les beaux jours

LA BALANÇOIRE TRANSPORTABLE



Patinette et balançoire raviront les enfants toujours avides de mouvement et d'espace ! La première permettra bien des randonnées à travers les allées du jardin ou dans les rues tranquilles. Tandis que la seconde donnera l'illusion de joyeux envols dans le ciel bleu !

Cette balançoire pourra être déplacée d'un endroit à l'autre grâce à la conformation des tréteaux servant de support.

Chaque bricoleur calculera les dimensions du support d'après la grandeur qu'il désire donner à l'ensemble.

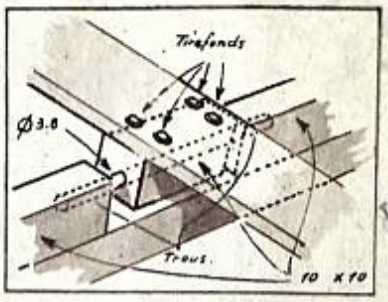
CONSTRUCTION :

Commencer par assembler solidement les différentes pièces du support. Pour donner plus d'assise à celui-ci et éviter que les pieds n'enfoncent dans le sol, clouer une planche aux deux extrémités, selon croquis.

Forer deux blocs de 10 cm. x 10 cm. sur une profondeur de 7 à 10 cm., en prenant soin de décentrer vers le haut l'axe de ces trous pour permettre au bloc central de pivoter.

Forer alors un trou, en le décentrant légèrement vers le bas, de part en part du bloc mobile.

Glisser le tuyau dans le bloc-pivot puis aux deux extrémités dans les blocs de fixation. Clouer ces derniers sur le sommet du tréteau. Avant de procéder à la mise en place du tuyau, emplir les trous de graisse.



Fixer enfin la planche-bascule à l'aide de tirefonds.



LA PATINETTE

MATERIEL NECESSAIRE :

1 pièce de 51 cm. de long x 4 cm. de large x 4 cm. d'épaisseur.
1 pièce de 20 cm. de long x 3,5 cm. de large x 1,5 cm. d'épaisseur.
2 disques de bois de 12 cm. de diamètre (ou 2 roues de caoutchouc).
1 planche de 50 cm. de long x 10 cm. de large x 2 cm. d'épaisseur.
1 pièce découpée dans une planchette rectangulaire de 15 cm. x 16,5 cm. x 3 cm. de large.
2 pièces métalliques.
Vis et boulons.
1 ferrure avec pivot.
1 équerre.

EXECUTION :

Prendre la pièce de 51 cm. de long et tailler une de ses extrémités en tenon de 1 cm. de large et de 2 cm. de haut. Fixer à l'autre extrémité les deux pièces de 18 cm. Elles doivent dépasser la tige de conduite de 9 cm. afin de former une fourche.

Découper ensuite la planche inférieure. Une ouverture mesurant 1 cm. de plus que l'épaisseur de la roue est pratiquée à l'une de ses extrémités.

Préparer alors le guidon de la trottinette en y taillant au centre une ouverture de 1 cm. de large.

ASSEMBLAGE :

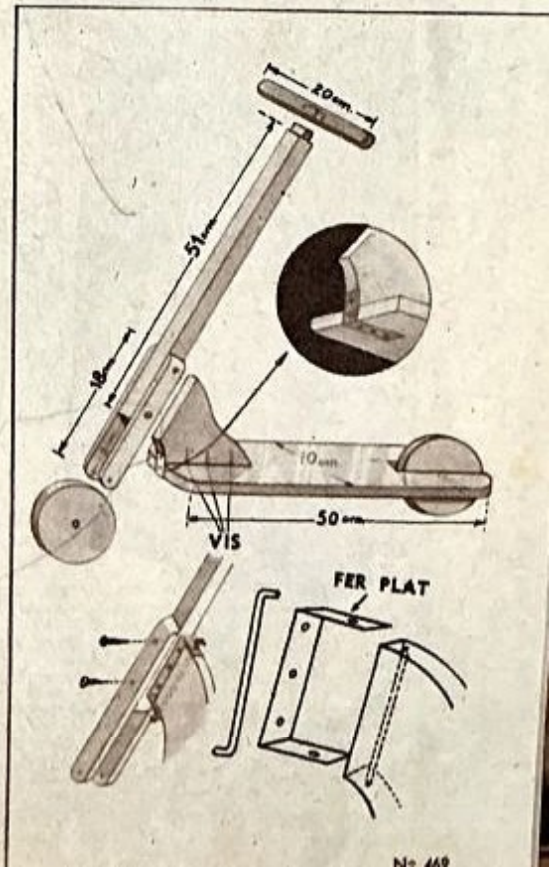
Visser l'équerre à la planche inférieure et à la petite pièce découpée. Faire l'assemblage définitif à l'aide d'une ferrure sur pivot (voir croquis) qui permettra au guidon d'avoir toute la mobilité désirable.

Fixer le guidon à la tige de conduite par collage puis clouage.

Achever en fixant les roues.

FINITION :

Passer le tout au papier de verre, peindre ou vernir.



VOILAGES NETS pour la belle saison

Ils sont généralement lavables, mais exigent certaines précautions pour ne pas être déformés.

Retardez leur usure, en les protégeant des rayons de soleil qui les brûlent par un badigeonnage invisible avec une solution de quinine des vitres placées au midi.

Retardez leur salissure en les secouant de temps à autre pour éliminer les poussières qui les ternissent en s'agglutinant sur leurs fibres.

VOILAGES BLANCS

Fil ou coton (voile suisse et autres) — ils supportent la lessive, mais celle-ci n'est pas toujours nécessaire. Commencer par éliminer la poussière par plusieurs trempages et rinçages successifs à l'eau claire. Repasser, au tendeur spécial ou au fer, le tissu très humide pour lui rendre sa belle tenue.

(Organdi, mousseline, etc.). Eau savonneuse tiède après trempages comme ci-dessus. Après 2 ou 3 lavages, il faut réamidonner — amidon cuit ou synthétique — fer assez chaud.

(Tulle et fantaisies sur tulle). Secouer pour dépoussiérer et les plier pour les laver, apprêter et sécher, pliés, pour ne pas les déformer.

Successivement : 2 heures de trempage en eau froide ; deux fois 2 heures de

(Suite page 40.)

LES PLIS SONT EN GRANDE VOGUE, SACHEZ LES REUSSIR



5241
Métr. : 4 m. x 0,90 m.

★

PLISSAGE A LA MAIN SUR LES JUPES

Pour préparer l'essayage d'un vêtement plissé, il faut retenir qu'un pli doit toujours être faufilé sur sa longueur totale, même s'il ne doit pas être repassé. De la sorte, on pourra procéder à l'ajustage du vêtement sans nuire au tombant du pli.

N. B. — Cependant, il y a une exception à la règle et c'est le cas pour les jupes formées de plis droit fil non repassés, calculés sur la largeur de taille seulement. Ici, les plis **doivent** s'ouvrir pour donner la largeur nécessaire aux hanches et on ne peut donc les fixer que sur le ruban de taille.

TISSUS UNIS

1° Sur l'envers du tissu posé à plat, tracez les plis sur leur longueur totale. Vous indiquerez le bord de chaque pli et la ligne qui s'y rapporte. Indiquez de même le creux intérieur du pli, qui doit nécessairement se trouver au milieu des deux autres.

Pour tracer, vous utiliserez la craie tailleur, ou éventuellement, un crayon noir non gras.

2° Pliez chaque pli, endroit contre endroit, le long du creux intérieur du pli et épinglez le bord du pli à la ligne correspondante. Faufilez à petits points sur la longueur totale (voyez schéma).

N. B. — Cette façon de procéder simplifie de beaucoup le travail, car si le tracé des plis devait apparaître sur l'endroit, cela ne pourrait s'exécuter qu'à l'aide d'un fil de bâti. D'autre part, les plis ainsi préparés permettent les deux procédés d'assemblage... en couture (couture faite à l'envers) ou en couture cordon (couture faite sur l'endroit à 2 mm. du pli). Et encore, les bords des plis se repasseront à la perfection.

3° Procédez à l'essayage du vêtement et indiquez sur quelle longueur piquer les plis.

4° Si la piqûre doit se faire « en couture », exécutez-la immédiatement.

Si les plis doivent être piqués cordon, on commencera par repasser les plis.

5° Repassez les plis en les inclinant dans le sens voulu, mais en arrêtant le repassage à quelques cm. de la longueur totale.

Débâtissez et vous constaterez que les points de bâti (s'ils ont été faits petits !) seront à peine marqués sur le tissu. Ce qui n'est pas le cas lorsque les plis ont été bâtis « cordon ».

N. B. — Pour les plis qui ne doivent pas être repassés, il suffira de repasser légèrement sur l'envers la pliure que le point de bâti aura formée.

6° Exécutez l'ourlet. Reformez les plis sur la hauteur de l'ourlet et repassez le tout une seconde fois.

TISSUS RAYES OU ECOSSAIS

Quand il s'agit de former des plis droit-fil dans ce genre de tissu, il faut tenir compte du dessin pour établir la profondeur des plis.

Avant de couper l'étoffe à longueur de jupe, faites quelques essais.

Dans le cas d'un tissu à lignes verticales, formant des groupes déterminés, l'extrémité de chaque groupe formera bord de pli.

Efforcez-vous de former des plis se repliant jusqu'à la profondeur du pli suivant.

Si, pour l'harmonie de l'ensemble, un certain ton doit dominer, il devra évidemment réapparaître à chaque surface de pli. Dans ce cas, la composition du dessin pourrait vous obliger à augmenter la profondeur des plis et par cela même, à les faire chevaucher. Cette éventualité ne présenterait qu'un inconvénient d'ordre pratique : si le tissu est épais et lourd, l'épaisseur et le poids de la jupe s'en ressentiront proportionnellement.

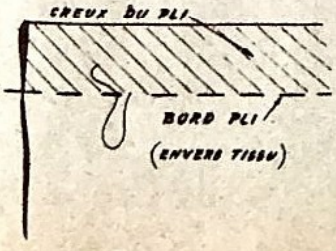
1° Indiquez les plis sur l'étoffe du **côté endroit.**

2° Pliez le bord de chaque pli, côté endroit, et posez-le sur la ligne correspondante. Faufilez le long du bord du pli.

Ici, il faut procéder de la sorte et non pas comme exposé précédemment, afin de pouvoir suivre les lignes sans la moindre déviation.

3° Procédez à l'essayage et indiquez sur quelle longueur piquer les plis. Tracez la longueur totale.

4° Si les plis doivent être piqués cordon, repassez les plis et exécutez ces piqûres.



Si les plis doivent être piqués « en couture », faufilez-les une seconde fois, en faisant un point coulé au ras du bord, par l'endroit, sur la longueur choisie.

Retirez le premier bâti. Retournez l'ouvrage sur l'envers et piquez en couture en suivant le second bâti qui a formé un point devant.

5° Pour repasser les plis, reportez-vous au premier exposé, paragraphe 5.

Line JAQUE.
Professeur de coupe.



UNE FLEUR EN DENTELLE

* * * * * * * * * * * * * * * * * *

C'est un napperon important, de 55 cm. de diamètre, dont nous vous proposons la réalisation. Son dessin classique ne manque pas d'élégance. Il se dispose comme une grande fleur centrale entourée d'une couronne indépendante de pétales.

FOURNITURES. — 2 pelotes de fil à crocheter n° 20 ; un jeu de 5 aig. n° 2½.

POINTS EMPLOYES. — **1 m.** = 1 maille endroit.

1 j. = 1 jeté.

2 m.ens. = 2 mailles tricotées ensemble.

1 s.s. = 1 surjet-simple, soit : glisser 1 m., tricoter 1 m.end. et jeter la m. glissée au-dessus de la m. end.

1 s.d. = 1 surjet-double, soit : glisser 1 m., tricoter les 2 m. suivantes ensemble et jeter la m. glissée au-dessus des 2 m. tricotées ensemble.

EXECUTION. — Monter 8 m. soit 2 m. sur chacune des 4 aig. et tricoter en rond avec la 5e aig. Répéter chaque tour 2 fois par aig. soit 8 fois en tout par tour.

Tricoter les tours non indiqués (2, 4, 6, etc...) à l'endroit et quand il y a aux tours pairs 2 jetés qui se suivent, tricoter le premier à l'endroit et le 2e à l'envers.

1er tour : 1 m. Répéter ceci donc 2 fois sur chacune des 4 aig. = 2 m. par aig.

3e tour : 1 j., 1 m. = 4 m. par aig.

5e tour : A l'endroit.

7e tour : 2 j., 2 m. = 8 m. par aig.

9e tour : 2 j., 4 m. = 12 m. par aig.

11e tour : 4 m., 2 j., 2 m. = 16 m. par aig.

13e tour : Mettre la première m. de chacune des 4 aig. sur l'aig. précédente puis commencer le tour : 2 j. et 8 m. = 20 m. par aig.

15e tour : 4 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 2 m. = 20 m. par aig.

17e tour : 3 m., 2 m.ens., 2 j., 2 m., 2 j., 1 s.s., 1 m. = 24 m. par aig.

19e tour : 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 m., 2 m.ens., 2 j. 1 s.s., 1 m., 2 j., 1 s.s. = 28 m. par aig.

21e tour : Mettre la dernière m. de chacune des 4 aig. sur l'aig. suivante puis commencer le tour : 1 s.s., 2 m.ens., 2 j., 1 m., 2 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.), puis 1 m., 2 j. = 32 m. par aig.

23e tour : 1 j., 2 m., 2 j., 1 m., 3 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.), puis 1 m., 1 j. = 40 m. par aig.

25e tour : Mettre les 2 dernières m. de chacune des 4 aig. sur l'aig. suivante puis commencer le tour : 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 j., 1 s.s., 2 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.), puis 2 m.ens., 2 j. = 44 m. par aig.

27e tour : 1 m., 2 m.ens., 2 j., 2 m., 2 j., 1 s.s., 2 m., 3 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.), puis 1 m. = 48 m. par aig.

29e tour : 2 m.ens., 2 j., 6 m., 2 j., 1 s.s., 1 m., 2 m.ens., 2 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.), puis 1 s.s., 1 m. = 48 m. par aig.

31e tour : Mettre la première m. de chacune des 4 aig. sur l'aig. précédente puis commencer le tour : 2 j., 3 m., 2 m. ens., 2 j., 1 s.s., 3 m., 2 j., 1 s.s., 3 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 3 m., 2 m.ens. = 52 m. par aig.

33e tour : 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 2 m., 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 8 m., 2 m.ens. = 56 m. par aig.

35e tour : 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 6 m., 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 6 m., 2 m.ens. = 60 m. par aig.

37e tour : 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 2 j., 2 fois : (1 s.s.), puis 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 4 m., 2 m.ens. = 62 m. par aig.

39e tour : 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 5 m., 2 j., 1 s.d., 2 j., 5 m., 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 2 fois : (1 s.s.), puis 2 m.ens. = 68 m. par aig.

41e tour : 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 19 m., 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.d. = 72 m. par aig.

43e tour : 4 m., 2 m.ens., 2 j., 23 m., 2 j., 1 s.s., 5 m. = 76 m. par aig.

45e tour : 3 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 8 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.d., 2 j., 1 s.s., 8 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 4 m. = 76 m. par aig.

47e tour : 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 2 j., 1 s.s., 6 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 1 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 6 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 2 j., 1 s.s., 3 m. = 80 m. par aig.

49e tour : 1 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 1 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 4 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 3 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 4 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 1 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 2 m. = 80 m. par aig.

51e tour : 2 m. ens., 2 j., 1 s.s., 3 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 3 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 3 m., 2 m.ens., 2 j., 1 s.s., 1 m. = 80 m. par aig.



53e tour : Mettre la première m. de chacune des 4 aig. sur l'aig. précédente puis commencer le tour : 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 1 m., 2 m.ens., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 2 m.ens., 1 j., 1 s.s., 2 j., 7 m., 2 j., 2 m.ens., 1 j., 1 s.s., 2 m.ens., 1 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 1 m., 2 m.ens., 1 j., 1 s.s., 2 j., 1 s.d., 1 j. = 80 m. par aig.

55e tour : 3 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 3 m., 1 j., 2 m.ens., 1 j., 3 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 3 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 3 m., 1 j., 2 m.ens., 1 j., 3 m., 1 j., 1 s.d., 1 j., 3 m., 1 j., 1 s.d., 1 j. = 84 m. par aig.

57e tour : Du 57e au 69e tour, répéter chaque tour 14 fois par aig. : 1 j., 1 s.d., 1 j., 3 m. = 84 m. par aig.

59e tour : 3 m., 1 j., 1 s.d., 1 j. = 84 m. par aig.

61e tour : Comme le 57e tour.

63e tour : Comme le 59e tour.

65e tour : Comme le 57e tour.

67e tour : Comme le 59e tour.

69e tour : Comme le 57e tour.

71e tour : 2 fois par aig. : 1 m., 8 fois : (4 m. et faire de la m. suivante 2 m.), puis 1 m. = 100 m. par aig.

73e tour : Mettre les 2 dernières m. de chacune des 4 aig. sur l'aig. suivante puis tricoter le tour à l'endroit.

75e tour : A partir de ce tour jusqu'au 93e tour, répéter chaque tour 4 fois par aig. = 16 fois en tout par tour : 1 j., 25 m. = 104 m. par aig.

77e tour : 1 j., 1 m., 1 j., 11 m., 2 m.ens., 1 s.s., 10 m. = 104 m. par aig.

79e tour : 1 j., 1 m., 2 j., 1 m., 2 j., 1 m., 1 j., 1 s.s., 8 m., 2 m.ens., 1 s.s., 9 m. = 116 m. par aig.

81e tour : 1 j., 3 m., 2 j., 3 m., 2 j., 3 m., 1 j., 1 s.s., 6 m., 2 m.ens., 1 s.s., 6 m., 2 m.ens. = 124 m. par aig.

83e tour : 1 j., 2 m.ens., 2 j., 2 s.d., 2 j., 1 s.s., 1 s.d., 2 j., 1 s.s., 1 j., 1 s.s., 4 m., 2 m.ens., 1 s.s., 4 m., 2 m.ens. = 104 m. par aig.

85e tour : 1 j., 1 m., 2 j., 1 s.s., 2 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.), puis 2 m.ens., 2 j., 1 m., 1 j., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens., 1 s.s., 2 m., 2 m.ens. = 104 m. par aig.

87e tour : 1 j., 1 m., 2 j., 1 s.s., 3 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.), puis 2 m.ens., 2 j., 1 m., 1 j., 1 s.s., 2 m.ens., 1 s.s., 2 m.ens. = 104 m. par aig.

(Suite à la page 61.)



Un teint frais

A tout âge, il est bon, pour le teint, de faire aux changements de saison, une cure dépurative. Le Dépuratif des Alpes, à base de plantes, régularise les éliminations et contribue à donner au teint cette fraîcheur enviée.

ARANDEL

DÉPURATIF DES ALPES

CHEZ VOTRE PHARMACIEN

La femme moderne

FAIT SANS FATIGUE

TOUS SES TRAVAUX DE MÉNAGE

car elle utilise :



L'ASPIRON "B" PARIS-RHONE

ASPIRATEUR-BALAI

AUX MULTIPLES USAGES

toujours prêt à l'emploi !



Aspiration des poussières ● Décrassage et lustrage des parquets ● Séchage des cheveux et bébés ● Démitages des armoires ● Vaporisation, etc...

Léger et robuste (tout aluminium)

Toujours prêt à l'usage ● Il se trouve chez tous les bons électriciens et les grands magasins

Prix 17.500 fr. avec accessoires normaux

Notices détaillées adressées gracieusement sur demande de référer de la Revue.

PARIS RHONE

83, chemin de Saint-Priest - LYON (7e)

202, rue de Courcelles - PARIS (17e)



OFFRE EXCEPTIONNELLE A NOS LECTRICES

2.000 FR. AU LIEU DE 3.000 FR.

PETRISSEUR-MASSEUR « EROS »

Le seul appareil efficace à ventouses profondes et doubles picots pétrisseurs

Un massage de quelques minutes par jour fera disparaître CELLULITE et EMBONPOINT sur n'importe quelle partie de votre corps.

Active la circulation du sang.



40 cm. environ.

BON DE GARANTIE 3 ANS

Vente directe : EROS, 25, cité d'Antin, PARIS (9e). Règlement contre remboursement ou C. C. P. 9521-05 PARIS. Port et emballage, 200 fr. en sus.

N'oubliez pas de joindre à votre commande le BON DE CONFIANCE F.A.



Ses dents sont blanches

c'est pourquoi elle ne veut qu'une pâte blanche :

LA PÂTE DENTIFRICE

VADEMECUM *blanche*

Comme tous les dentifrices modernes, la nouvelle pâte VADEMECUM contient de la *chlorophylle*. Mais elle est blanche, car la chlorophylle qu'elle contient est exempte de sels de cuivre.

La pâte dentifrice VADEMECUM ne teinte ni les ciments de soins ni la kératine des dents : c'est pourquoi elle fait de **vraies dents blanches.**

Et voici une commodité supplémentaire : le tube de pâte VADEMECUM est livré avec une clef d'enroulement. Grâce à cette clef, plus de tubes tortillés, crevés, plus de pâte gaspillée.



A dents BLANCHES pâte BLANCHE

2416

www.pressadict.fr

a-t-elle mangé du Lion ?

NON du Chocolat



CALORIQUE
ENERGETIQUE
PRATIQUE

Nos bonnes recettes

★ ★ ★ ★ MENUS DE LA SEMAINE ★ ★ ★ ★

★ LUNDI ★

Radis
Veau en sauce
Ananas aux fraises

SOIR :

Pain de poireaux.

★ MARDI ★

Artichauts, sauce mayonnaise
Bifteck haché, pommes frites, épinards
Petits flans au chocolat

SOIR :

Gratin de restes d'épinards.

★ MERCREDI ★

Salade de tomates et de concombres
Pot-au-feu
Omelette confiture

SOIR :

Bœuf froid, mayonnaise, pommes sautées, salade.

★ JEUDI ★

Salade de bœuf bouilli
Rizotto à la tomate
Beignets aux pommes

SOIR :

Soufflé d'asperges au jambon.

★ VENDREDI ★

Œufs farcis à la mayonnaise
Saumon à la provençale
Purée de pommes de terre
Tarte à la frangipane

SOIR :

Gnocchi à la française.

★ SAMEDI ★

Soufflé de poisson
Pain à la reine, salade, pommes nature
Fruits

SOIR :

Restes de pain à la reine.

★ DIMANCHE ★

Hors-d'œuvre printanier
Caneton au porto, pommes paille
Gâteau aux fraises

SOIR :

Salade sarladaise.

★ Lundi ★

Veau en sauce

Faites revenir des dés de lard fumé dans 1 c. à soupe de beurre (margarine ou saindoux), avec 1 oignon haché, 1 gousse d'ail, du persil haché, sel, poivre et environ 800 gr. d'épaule de veau coupée en morceaux. Laissez dorer, ajoutez 1 c. d'huile d'olive et 1 grande cuillerée de farine. Remuez jusqu'à ce que la farine brunisse, puis mouillez avec 2 verres de vin blanc et 2 verres d'eau (ou du bouillon et un peu de vinaigre). Faites cuire à couvert pendant 1 heure ½, mais ½ heure avant de servir, ajoutez 1 tasse de purée de tomate et 100 gr. de champignons coupés en lamelles et, à volonté, rapidement passés au beurre.

Ananas aux fraises

Disposez quelques fraises équeutées en couronne sur une tranche d'ananas, et garnissez le centre de crème fouettée sucrée parfumée au kirsch (facultatif).

Pain de poireaux

Dans un plat à gratin beurré, alternez en couches successives les éléments suivants : tranches de pain grillé, beurrées, du jambon cuit, coupé en morceaux, des poireaux cuits à l'eau et égouttés, un peu de béchamelle au fromage. Saupoudrez de fromage râpé la dernière couche de sauce, parsemez de morceaux de beurre et faites gratiner à four vif pendant ½ heure.

★ Mardi ★

Petits flans au chocolat

Tamisez ensemble 125 gr. de farine, ½ c. à café de poudre à lever, une pincée de sel, 3 c. à dessert de cacao en poudre. Creusez en fontaine et déposez-y 75 gr. de beurre divisé en morceaux, 1 jaune d'œuf, 50 gr. de sucre fin, quelques gouttes d'extrait de vanille, un peu d'eau, pour obtenir une pâte facile à rouler. Mettez celle-ci au frais pendant un minimum d'½ heure, puis roulez-la à ½ cm. d'épaisseur. Foncez-en 6 petits moules de 7 cm. de diamètre, bien beurrés, et faites cuire à four modéré, pendant environ ¼ d'heure (en recouvrant la pâte de papier et de haricots secs). Démoulez froid et remplissez, au moment de servir, de crème à la vanille (1 c. à dessert de pudding en poudre, ¼ de litre de lait, 50 gr. de sucre, de l'extrait de vanille), à laquelle vous ajouterez 25 gr. d'amandes effilées. Décorez de pastilles de chocolat ou de chocolat granulé.

Gratin d'épinards

Mélangez des restes de purée de pommes de terre et d'épinards avec des restes de viande hachée, cuite. Mettez le tout dans un plat à gratin beurré, couvrez d'une couche d'oignons émincés, roussis au beurre et de fromage râpé. Parsemez de parcelles de beurre et faites gratiner vivement à four chaud.

★ Jeudi ★

Salade de bœuf bouilli

Découpez en cubes de 1 cm. 5 environ, les restes de bouilli du mercredi; ajoutez-y échalotes, oignons, persil et cornichons hachés, un soupçon de cerfeuil, sel, poivre, 1 cuillerée de moutarde délayée dans un peu de vinaigre, une ou deux c. à soupe d'huile. D'autre part, mettez dans un plat creux une salade de pommes de terre assaisonnée, d'huile et de vin blanc chaud (ou de vinaigre dilué dans de l'eau chaude). Déposez dessus la salade de viande. Servez froid.



Flans au chocolat

www.recettesaddict.fr



Tarte à la frangipane



Hors-d'œuvre printanier

Rizotto à la tomate

Faites revenir dans 1 cuillerée de beurre 2 tasses de riz non lavé, mais essuyé dans une serviette propre et 1 gros oignon haché ; remuez bien, puis ajoutez 4 cuillerées de purée de tomate, 2 tasses de bouillon, 1 bouquet garni, poivre et sel, et laissez cuire, à couvert et sans remuer, pendant 20 minutes environ, en plaçant une feuille de papier blanc entre le couvercle et la casserole. Un peu avant de servir, ajoutez 50 gr. de champignons coupés en lamelles et revenus dans du beurre. Versez le riz dans un plat, recouvrez-le de viande hachée assaisonnée et cuite à la poêle, de jambon coupé en dés et de gruyère râpé.

Soufflé d'asperges

Préparez une béchamelle épaisse avec 1 c. à soupe de beurre, 2 c. à soupe de farine, ¼ litre de lait, sel et poivre. Faites cuire 10 minutes, en tournant, laissez tiédir, puis ajoutez 2 jaunes d'œufs, un peu de persil haché, 200 gr. d'asperges cuites et coupées en petits morceaux, puis 3 blancs d'œufs battus en neige. Versez le tout dans un moule à soufflé, à cheminée, et faites cuire pendant 1 heure, au bain-marie. Démoulez sur un plat rond et, à volonté, entourez le soufflé d'une sauce blanche, au lait ou à la crème. Saupoudrez de persil haché.

★ Vendredi ★

Saumon à la provençale

Faites dorer dans de l'huile 4 tranches de saumon blanc (1 par personne), ainsi, qu'un oignon émincé en tranches fines. Enlevez le poisson et l'oignon, puis mettez dans la poêle un peu de purée de tomate, tournez et ajoutez 1 cuillerée de farine, 1 verre de vin blanc et 1 verre de bouillon. Remettez les tranches de poisson et l'oignon dans la poêle et laissez frémir le tout pendant 15 à 20 minutes, sans bouillir. Servez les tranches nappées de la sauce passée, et accompagnez ce plat de purée de pommes de terre.

Tarte à la frangipane

Battez 3 jaunes d'œufs en mousse, ajoutez-y 200 gr. de sucre fin et, lorsque ce dernier est fondu, 75 gr. de beurre et 75 gr. de margarine battus tous deux en crème, 75 gr. de fécule ou de crème de riz, 75 gr. d'amandes (comprenant 12 amandes amères) mondées, puis moulues, et 4 blancs d'œufs en neige. Mélangez bien et versez dans un moule à tarte à bords élevés, de 25 cm. de diamètre, préalablement foncé de pâte sablée roulée à 2 mm. 5. Faites cuire à four doux pendant 30 à 35 minutes. Démoulez sur un gril et laissez refroidir.

Gnocchi à la française

Faites bouillir 100 gr. de beurre avec un verre à vin de lait, sel et poivre, puis versez-y en pluie fine 75 gr. de farine et laissez cuire, en tournant, pendant 10 minutes. Enlevez du feu et ajoutez, un à un, 3 œufs entiers battus, 2 c. à soupe de fromage. Etalez sur un plat, à 1 cm. d'épaisseur et laissez refroidir. Coupez les gnocchi à l'emporte-pièce rond de 4 cm. de diamètre, faites-les pocher pendant 10 minutes à l'eau bouillante salée, puis égouttez-les et placez-les se chevauchant dans un plat à gratin. Nappez avec une béchamelle au fromage (1 noix de beurre, 2 c. à soupe de farine, ½ litre de lait, 25 gr. de fromage râpé). Saupoudrez de fromage râpé, parsemez de parcelles de beurre et faites gratiner à four vif.

★ Samedi ★

Soufflé de poisson

Mélangez environ 250 gr. de restes de purée de pommes de terre de la veille et la même quantité de poisson cuit restant du repas de midi. Ajoutez-y 2 jaunes d'œufs battus, poivre, puis 2 blancs en neige. Versez dans 4 petits plats à soufflé beurrés et faites gratiner 20 à 25 minutes à four modéré.

Pain à la reine

Hachez très finement 600 gr. de rouelle de veau, pesée sans peau ni graisse et 125 gr. de graisse de rognon de veau. Pilez en purée en ajoutant 150 gr. de mie de pain trempée dans du lait et pressée, 2 jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade râpée, les blancs en neige. Versez dans un moule à charlotte beurré et faites cuire 1 heure au bain-marie. Démoulez et servez avec une garniture de cèpes (ou autres champignons) cuits à part à la poêle, avec moitié beurre, moitié huile d'olive.

★ Dimanche ★

Hors-d'œuvre printanier

Disposez une couronne de rondelles de tomates et de concombres sur un lit de feuilles de laitue. Au centre, faites une petite couronne d'asperges cuites, égouttées, coupées en morceaux et dont les pointes seront réservées pour la garniture. Nappez de mayonnaise et décorez avec les pointes d'asperges et des crevettes épluchées.

Caneton au porto

Faites rôtir le caneton à four chaud, avec 50 gr. de beurre, en l'arrosant fréquemment (comptez 25 à 35 minutes de cuisson). Dégraissez la sauce. Déglacez la lèchefrite avec un verre de porto et versez dans la sauce, à laquelle vous pouvez ajouter 2 ou 3 cuillerées de crème fraîche. Découpez le caneton, nappez-le de la sauce et garnissez de persil frisé.

Gâteau aux fraises

Battez en crème 125 gr. de beurre ; ajoutez-y 125 gr. de sucre fin et 1 paquet de sucre vanillé, puis, lorsque le sucre est fondu, 2 œufs bien battus, 200 gr. de farine additionnée d'1 c. à café de poudre à lever, et 5 c. à soupe de lait tiède. Battez bien et versez la pâte dans une forme ronde de 20 cm. de diamètre environ, bien beurrée. Faites cuire à four modéré pendant 35 minutes environ (vérifiez la cuisson en piquant une aiguille à tricoter au centre du gâteau, d'où elle doit ressortir sèche). Démoulez sur un gril, laissez refroidir puis coupez en deux horizontalement. Mettez quelques fraises équeutées coupées en deux, recouvrez d'une couche de crème fouettée sucrée ou de crème vanille (2 c. à dessert de fécule délayée dans un poêlon avec un peu de lait froid prélevé sur une quantité d'¼ de litre. Faites bouillir le reste du lait et versez-le sur la fécule. Tournez sans laisser bouillir, puis ajoutez, hors du feu, 40 gr. de beurre et 1 c. à soupe de sucre fin. Battez jusqu'à refroidissement, puis ajoutez un peu d'extrait de vanille. Refermez le gâteau et garnissez-le de crème fouettée sucrée et de fraises entières.

Salade sarladaise

Mélangez en quantités égales : feuilles de laitue et cresson, lavés et égouttés. Ajoutez-y des restes de canard coupés en dés avec la même quantité de langue écarlate également en dés. Mélangez avec la sauce suivante : moutarde, crème fraîche, jus de citron, poivre, sel, poivre de Cayenne. Versez dans un saladier et décorez de demi-œufs durs, de cerneaux de noix et de rondelles de cornichons. Accompagnez, à volonté, de salade de pommes de terre et de mayonnaise.



Gâteau aux fraises

Une fleur en dentelle

(Suite de la page 46.)

89e tour : 1 j., 1 m., 2 j., 1 s.s., 4 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.), puis 2 m.ens., 2 j., 1 m., 1 j., 1 s.s., 2 m.ens. = 112 m. par aig.

91e tour : 1 j., 1 m., 2 j., 1 s.s., 5 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.), puis 2 m.ens., 2 j., 1 m., 1 j., 1 s.s. = 124 m. par aig.

93e tour : 1 m., 2 j., 1 s.s., 7 fois : (2 m.ens., 2 j. et 1 s.s.) = 128 m. par aig.

94e et 95e tours : A l'endroit.

Achever au crochet en prenant chaque fois 4 m. sur le crochet et faire entre chaque groupe une chaînette de 7 m. en l'air.

Sur une planche, dessiner un cercle de 55 cm. de diamètre; étendre le napperon à cette dimension et en fixer les bords à l'aide de petits clous inoxydables, le mouiller avec une solution d'amidon cuit et laisser sécher complètement avant d'enlever les petits clous.

BON POUR LE PATRON GRATUIT
5228
Valable jusqu'au 1.6.54
Colonies : 1.7.54

Nous prions nos lectrices : D'inscrire très lisiblement leurs nom et adresse sur le bon ci-dessous.

De découper ce bon et de l'adresser au « Service-Patrons » de « Femmes d'Aujourd'hui », 217, rue Saint-Honoré, Paris (Ier), en y joignant un timbre de 15 fr. au un coupon-réponse « Colonie » ou « International » de la même valeur.

.....

M .....

Rue .....

Wallace et Droeger



pour votre beauté
pour votre fraîcheur
pour votre ligne

Soignez votre Santé

A jeun ou aux repas

VICHY CELESTINS

Digestive et diurétique

•

Au réveil et avant les repas

VICHY HOPITAL

Estomac, Voies digestives

VICHY GRANDE GRILLE

Foie et Voies biliaires

SAISON A VICHY DE MAI A OCTOBRE



www.benesaddict.fr

le slip élastique
à
forces dégressives
et

ELASLIP

GARANTI LAVABLE A L'EAU BOUILLANTE.

ELASLIP se fait en 2 hauteurs et 3 coloris : saumon, noir et blanc. Il est livré sur demande avec un jeu de jarretelles et une doublure de fond amovible.

L'Elaslip, breveté, supporte plusieurs centaines d'heures d'ébullition.

...UNE FEMME BIEN HABILLÉE



D'autres contenus inédits
chaque lundi sur

• www.benesaddict.fr