

POUR NOS LECTRICES

TRAVAUX DE DAMES

PORTE-MONTRE

Le fond de ce porte-montre est en carton ; on le recouvre en satin sur lequel on brode de légères fleurettes au passé, avec des soies d'Alger de différentes couleurs. La pochette se coupe double, on pose une mousseline entre les deux morceaux ; le dessus doit former l'intérieur de la pochette ; la pochette se monte au porte-montre.



CHEMISE DE JOUR BRODEE

Cette chemise en batiste ou en toile fine est ornée de broderie anglaise.

Après avoir reporté les contours du dessin sur la batiste, on trace d'abord le contour de l'oeillet par des petits points devant, on enlève avec des ciseaux bien pointus l'étoffe qui se trouve à l'intérieur, puis on surfile le bord coupé de points très serrés.

La dent festonnée du bord extérieur de la chemise se fait de gauche à droite.

Le fil passe sous le pouce de la main gauche, placé en dehors de la ligne tracée.

Dans le détail, nous reproduisons une partie de la broderie en grandeur naturelle ; il sera facile de l'employer comme garniture.

CADRE POUR PHOTOGRAPHIE

Voici une garniture coquette et riche à la fois pour recouvrir le dessus d'un cadre à photographie. Notre travail est fait en broderie au passé sur satin ; ce sont des violettes de teintes naturelles ; les feuillages sont verts ; le tout est fixé par un petit galon de fantaisie.

On prend un morceau de satin un peu plus grand que le cadre afin de pouvoir bien le tendre à l'envers du bois, où on le colle sur les contours supérieurs. Une ouverture est faite dans le milieu pour y poser la photographie ; cette ouverture est également pratiquée sur la monture.

Quand la photographie est posée à l'endroit voulu, on la fixe en bas et en haut par des petites pointes ou punaises, que l'on cache ensuite par une doublure. Le détail du travail représente le quart du dessin en grandeur d'exécution.

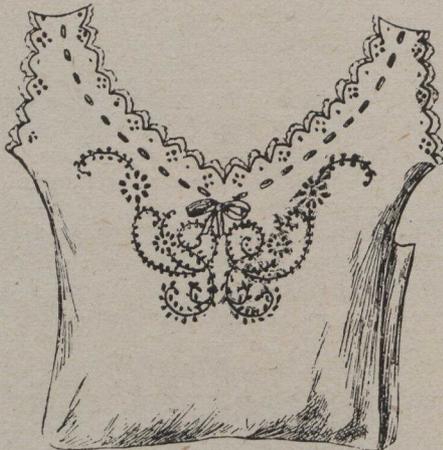


Broderie de la chemisette.

LES CHAPEAUX NOUVEAUX

Adieu les chapeaux de paille, il faut se séparer des délicates envolées de tulle et de gaze ; les guirlandes de feuillage et de fleurs vont faire place aux garnitures plus chaudes à l'oeil ; les feutres, les velours, les plumes et la fourrure ont déjà fait leur apparition.

Les chapeaux de Panama, que les messieurs ont tant porté cet été, nous ont amené la vogue des formes analogues faites en feutre ; nous les verrons beaucoup pour l'usage courant, remplaçant l'éternel canotier, qui, sans être tout à fait délaissé, est quelque peu relégué au second plan. C'est, avec de légers changements, l'ancien chapeau mou genre tyrolien. Jeunes filles et jeunes femmes portent le chapeau mou en feutre, seulement entouré d'un ruban ou d'un velours ; en somme, un vrai chapelier, ou bien on nouera autour de la calotte une souple écharpe en ruban qui tombera devant et à gauche avec deux coques et deux pans. Le chapeau de feutre entièrement piqué a un caractère un peu plus féminin ; en feutre blanc pi-



Chemisette de jour brodée.

qué de noir ou en feutre rouge piqué noir, on obtient de gracieux effets, surtout quand le ruban est assorti aux deux couleurs.

Ces chapeaux, pratiques pour le voyage et l'usage courant, ne sont point toilette, et puis, ils ne plaisent pas à tout le monde, et, point capital, ne s'adaptent pas à toutes les physionomies.

Aussi, le succès des toques ou toquets est-il assuré pour quelque temps encore, ils seront de formes et de genres variés ; on emploiera beaucoup le velours et la chenille ; des plumes, des ailes, finiront l'ensemble.

Vous avez déjà appris, mesdames et mesdemoiselles, le grand changement que les modistes ont apporté à nos coiffures. Les nouveaux modèles de chapeaux habillés ont des calottes hautes et des garnitures en rapport : poufs de plumes, aigrettes, noeuds posés de côté et en hauteur ; l'allure est toute différente de ces grandes formes empanachées et ces plateaux, que nous aimions il y a quelques mois seulement.

Nous verrons des chapeaux de style : la grande capeline Directoire, avec brides de tulle se nouant sous le menton, aura du caractère, mais ne saurait être que tout à fait toilette et fort chic. De hautes formes rondes, lourdes à l'oeil et d'aspect peu gracieux, de vrais tambours, seront également une des nouveautés qu'il faut signaler, mais non préconiser.

On ne pourrait terminer une causerie sur les chapeaux sans dire quelles seront les teintes à choisir. Toujours les chapeaux noirs, il est à peine besoin de le mentionner ; les chapeaux

clairs restent également favoris. Nous allons voir des mélanges de teintes qui nous eussent paru heurtées il y a quelques années. Que pensez-vous, par exemple, chères lectrices, du mélange du mauve et du bleu ciel : pas banal, ma foi, mais demandant à être bien harmonisé et aussi bien porté. Nous n'en dirons pas autant de l'assemblage du vert et du brun dans toute la gamme de ces deux nuances ; le vert amande et le cigare sont réussis ; il est facile de trouver mille et un mariages heureux. Le bleu et le vert nous reviennent encore, bien qu'il semble bizarre que nous n'en soyions pas encore lassés.



Porte-montre.

CARNET DE LA MÉNAGÈRE

ECLAIRS AU CHOCOLAT. — Prenez de la pâte à choux, faites-en des gâteaux à forme allongée (forme-éclair), mettez sur une plaque, laissez cuire pendant dix minutes. Lorsque les éclairs sont cuits, vous faites une incision de côté avec des ciseaux et vous introduisez dans l'intérieur de la crème au chocolat ou au café, et glacez.

PIGEONS EN PAPILOTES. — Coupez les pigeons en deux, faites-les revenir dans le beurre ; retirez-les du feu, mettez dans la casserole un hachis composé d'échalots, persil, champignons, sel, poivre, farine, (une pincée), mouillez le tout avec du bouillon, faites réduire et entourez-en les moitiés de pigeons que vous enveloppez ensuite d'une bande de lard, puis d'un papier beurré, et placez vingt minutes sur le grill.

MACARONI AU FROMAGE. — Faites bouillir autant de macaroni qu'il en faut pour remplir le vase que vous voulez mettre au feu, avec du lait et de l'eau, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Retirez et salez. Beurrez un plat et mettez un lit de macaroni et un de fromage râpé avec des petits morceaux de beurre. Continuez ainsi jusqu'à ce que le plat soit rempli. Le dernier lit doit être de fromage. Ajoutez quelques cuillerées de lait, faites cuire vite dans un fourneau chaud pendant une demi-heure.



Cadre pour photographie.