



Dr Ls Gauthier
E. Richard Dr Dr N. Guillet R. Barré L. Larose R. Brunet

DES CANADIENS A ROBINSON, FRANCE

l'époque de sa construction, des ingénieurs canadiens viennent d'emprisonner le fier Saint-Laurent, et, se servant de son indomptable sauvagerie, malgré ses tressaillements de fureur, ils lui font produire l'électricité dont nul ne mesure la force, qui tue, vivifie, éclaire, anime.

Promothée avait essayé de dérober le feu du ciel : il fut cloué sur le Caucase, où un vautour lui dévore éternellement le foie renaissant sans cesse.

Sur les bondissements échevelés du quatrième fleuve du monde, allez voir la construction dont notre gravure est une faible image : Promothée est dépassé par les Canadiens qui, eux, asservissent les Naiades et les font servir à la production de l'électricité.

Vivent les Canadiens !

FIRMIN PICARD.

VIE DES CANADIENS EN FRANCE

La photographie prise à Robinson, où nous buvons à la santé du Canada, MM. Edouard Richard, Dr Noël Guillet, Dr Louis Gauthier, Louis Larose, Raoul Barré et moi, est due au talent d'amateur de l'ami Guillet.

La main qui manie si facilement et si habilement le bistouri—au point que l'illustre Péan fit, plus d'une fois et publiquement à l'hôpital International, les éloges les plus flatteurs du docteur Guillet—se joue également, peut-être, des difficultés de la photographie.

C'est donc à Robinson, la jolie campagne enchantée pleine de restaurants, construits dans des arbres, où sur des pelouses qui dominent, invitent les gais parisiens à chanter leurs plaisirs côte à côte avec les oiseaux dont ils sont les voisins, que nous allâmes passer une ravissante journée.

A chaque étape, notre merveilleux photographe faisait fonctionner son instrument, et c'est en riant que nous posâmes avec des mines graves.

Nous faire prendre un air sérieux n'était pas chose facile. Demandez-le au Dr Guillet !

Les garçons de cafés—véritables marseillais, tant ils sont blagueurs !—nous montraient gravement des statues en bois, représentant le Robinson Crusé de la légende, et nous affirmaient, avec d'impossibles figures, que c'était ici qu'était né le héros du conte immortel et que là avait vécu sa famille !...

O sainte Réclame, tu mérites d'avoir, là, une foule de statues taillées dans du marbre et du bronze !

Enfin, nous nous sommes bien amusés à Robinson, dont nous gardons tous un souvenir exquis.

RODOLPHE BRUNET.

COURRIER DE LA MODE

On portera encore énormément de ruban, cet hiver, surtout en tons dégradés de trois teintes, satin, moire et taffetas formant trois rayures. Les rubans larges sont toujours employés, surtout les numéros 22 et 60. Comme nouveauté, citons aussi le ruban en peau de soie à l'endroit et du satin à l'envers, mais d'une couleur tout à fait différente, comme par exemple mordoré d'un côté et vert de l'autre. Ces deux nuances seront, du reste, souvent assorties, et représentant les deux couleurs à la mode qui se porteront le plus. Un nouvel écossais est aussi très apprécié des grandes modistes. Au milieu, le ruban forme de jolis carreaux, encadrés de chaque côté d'un large bord noir. Enfin nous revoyons les rubans bordés d'une ligne différente comme couleur, simulant une ganse. La plupart des rubans seront assortis au velours, ainsi que les plumes, les chapeaux selon la mode actuelle devant être uniformément d'une seule couleur ou en camaïeu, tel que le modèle suivant que nous allons décrire. Ce modèle, de forme amazone, est en velours miroir beige foncé, à passe froncée dessus et dessous. Autour du fond drapé, assez haut, torsade de velours mordoré, allant en s'élargissant à gauche. On complètera par une touffe de belles plumes d'autruche mordorées en bas et arrivant au beige par une graduation de teintes. Boucles d'acier retenant les plumes et touffe de roses, crème et beige en dessous.

Pour porter facilement, nous signalerons une toque de velours violet, faite d'un rond de velours entièrement coulé. De côté, on garnira d'une belle fantaisie de plumes de nuance assortie et changeante. Ainsi que nous l'avons dit, on porte surtout des têtes de plumes d'autruche et de longues plumes amazones cachant entièrement les bords des chapeaux.

Comme vêtement très nouveau, à citer une redingote complètement ajustée en cachemire double, vert, avec applications tissées noir. Grosse cordelière dans le bas et garniture d'astrakan en col et en étole de chaque côté des devants. Ce même genre se fera aussi beaucoup en drap velu uni.

Pour garnitures la nouveauté consiste à broder la fourrure. Dans une de nos descriptions de ce jour nous donnons un plastron de peau d'agneau brodé d'or. Ce même genre se fera en empiècement, soit en loutre ou en sealskin brodé de chenille, soit en karacul brodé de tresse de soie. Le drap blanc très brodé, qui s'est tellement porté en garniture à la fin de l'été, est appelé à de très grands succès.

En ruban et en étoffe pour robes, nous revoyons le

velours épinglé, tant il est vrai que la mode est une roue qui tourne constamment, puis des pointillés en relief et beaucoup d'imitation de broderies sur lainage. La broderie dans des teintes claires sur fond sombre ou foncées sur fond clair. A côté de ces fantaisies, des nattes et des étamines d'hiver ; ces dernières pas pratiques, parce qu'elles demandent un fond de soie. Enfin des draps et lainages unis toujours fort appréciés pour les complets et les vêtements.

Dans les soieries, les beaux damassés de Lyon tiennent toujours la corde pour grandes toilettes, mais on fait pour robes de soirées des petites soies bon marché qui sont vraiment charmantes, à petits dessins sur tons ou à zébrures d'une nuance ivoire, par exemple, sur granité rose ou vert d'eau. Des soies de ce genre se vendent aussi spécialement pour blouses, notamment de petits damassés gris argent qui se rayent d'entre-deux de Chantilly noir, en long, en travers ou formant des carreaux, selon le goût de chacune.—BLANCHE DE GÉRY.

POURQUOI ?

A. M. Firmin Picard.

Il est une "petite poste" justement nommée en famille, et que le plus charmant des courriers nous apporte chaque semaine. Avec anxiété nous l'attendons, avec une joie toujours plus vive nous saluons l'arrivée de ce facteur fidèle : LE MONDE ILLUSTRÉ.

Pourquoi ?

C'est que dans ses pages aimées où la littérature, l'histoire et les gravures luttent de grâce et de perfection, le coin intitulé : "La petite poste en famille" s'il renferme quelques mots à notre adresse, est toujours celui que nous préférons.

Pourquoi ?

Amis lecteurs, avez-vous jamais lu les lignes adressées à ces jeunes collaborateurs, dont un savant correspondant parle avec tant de bienveillance ? Chaque réponse est un encouragement.

Aussi, à celui qui les rédige, accepte nos essais avec une parole aimable, et sait refuser de manière à ce qu'on lui dise encore : Merci, j'offre l'expression de ma gratitude ; car, cette petite poste est le secret d'une partie du succès des uns et de la persévérance des autres. Lorsqu'on a sous les yeux des écrits signés de noms déjà célèbres, on n'ose pas présenter le fruit de son travail ; mais quand s'adressant à l'ami qui juge, il vous répond : "c'est bien," où, "travaillez," alors on ose, et voilà pourquoi !

PAUL HERDA DE CROIX.

L'ART CULINAIRE

Soufflé royal.—Mélangez deux cuillerées de farine avec un quart de litre de crème, des amandes pilées, de la fleur d'oranger, quatre œufs dont deux entiers et deux jaunes, du sucre, battez, mettez dans un moule graissé avec du beurre, cuisez au four de campagne.

Crème solide au moka.—Faites six petites tasses de café, pas trop fort ; il est important d'employer du café de bonne qualité, fraîchement torréfié et moulu seulement au moment de s'en servir.

Sucrez-le au goût moyen, ni trop, ni trop peu, et laissez-le refroidir.

Cassez six œufs, laissez les blancs de côté, vous pourrez les employer le lendemain, pour une mousse au chocolat (mais il faut les conserver au frais, sans cela, ils ne monteraient pas en neige.)

Battez les jaunes de ces œufs, avec une fourchette, jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, versez dessus, lentement, en continuant à battre, votre café refroidi.

Passez le mélange dans une fine passoire et remplissez-en sept ou huit petits pots.

Ensuite, mettez les pots dans un bain-marie plat, avec de l'eau jusqu'au cordon des pots, couvrez avec un couvercle à braise, et faites cuire de dix à quinze minutes. Il faut retirer les pots aussitôt qu'ils commencent à prendre, si on les laissait dans l'eau bouillante, ils cuiraient trop.