

couper. S'il est nécessaire de réunir plusieurs petits morceaux, ainsi que cela se présente le plus souvent pour la fourrure, on les disposera sur le patron de mousseline qui doit servir de guide.

Pour les toilettes de bal, la broderie joue un grand rôle. Les mousselines de soie, les gazes, les crêpes et toutes les étoffes légères sont brodées à jour. Les robes de diner sont surtout ornées d'applications de toute sorte, la plupart mélangées de dentelle et de motifs à jour du plus joli effet. Des tabliers entiers sont arrangés de cette manière sur des dessous clairs formant transparents. La robe de velours miroir ou de moire est on ne peut mieux portée en ce moment, ouvre sur le tablier. Le plastron du corsage est en application assortie. Les jupes sont montées plates devant et sur les hanches et froncées à peine derrière puisqu'elles n'ont pas d'ampleur du haut, s'étalant en petite traîne souple.

D'autres robes de cérémonie ouvrent du côté gauche seulement, laissant apercevoir un très beau dessous de satin plissé recouvert de dentelle.

Les vraies dentelles auront cette saison énormément de succès. Il y a beaucoup de manières différentes de les employer, toutes très gracieuses.

Des corsages entiers sont faits de hautes dentelles appliquées dans leur longueur sur des corsages de soie. Les jonctions sont dissimulées sous des garnitures de velours ou de ruban, disposées en bretelle ou en rayures.

Sauf pour les toilettes de cérémonie où les beaux jupons blancs tout papillonnants de dentelle sont admis, le jupon de soie continue à remplacer le jupon de lingerie. Il s'en fait de toutes les nuances, à condition cependant que les nuances des dessous s'harmonisent avec celle de la robe. Il est certain qu'un jupon bleu sous une robe verte ne peut être joli. Mais il est une manière de tourner une difficulté de ce genre. C'est de mélanger les garnitures. Ainsi, en ce moment, on garnit beaucoup les jupons, pour toujours porter, d'imitation de chantilly. Cette dentelle noire est très pratique pour l'hiver. Sous chaque rang de dentelle froncée, on dispose un petit volant de soie ou fait avec du ruban ayant déjà servi. On commencera, par exemple, par un ruban rouge, recouvert de la dentelle, puis on en mettra un vert clair, puis un bleu très foncé. Ces nuances qui hurleraient enserment le supportent très bien, voilées par une dentelle qui les éteint. Cependant, pour que ce soit joli, il faut que ruban et dentelle n'aient pas plus de 3½ pouces de haut et retombent les uns sur les autres.

DESCRIPTION DES GRAVURES DE MODE

1. *Costume de promenade garni de mongolie.*—En drap brun-roux orné de fourrure noire de 1 et 2½ pouces de large. Jupe doublée de mousseline et de soie légère. La garniture forme un angle profond au milieu du lé devant et monte des côtés et derrière à 2 pouces du poignet. Le lé derrière forme deux plis plats de 3½ pouces de profondeur chacun. Basque doublée de toile et de soie en deux parties, l'une en serpentine pour les hanches, dégageant le lé derrière, l'autre en pattes, disposée d'étoile à double point. Prendre cette basque dans le poignet de jupe et monter dessus la ceinture de ruban de satin noir, No 22, fermant de côté sous un nœud à trois coques. Corsage et doublure ajustée, agrafant devant et dessus bouffant, taillé plat et d'une seule pièce pour le dos et les petits côtés. Laisser 3½ pouces de largeur en plus pour le devant droit, croisant sur le gauche par un coin ajouté et fermant par trois agrafes et trois olives noires. Col haut et devant garni de mongolie.

3. *Vêtement en fourrure avec pans en étoile.*—En beau renard japonais, brun-jaune pour la cape de 15½ pouces de long et pans de 1 verge 9 pouces de long sur 5 pouces de large. La pèlerine, saillante aux épaules et formant dans le dos des plis cloche profonds, à 2½ verges de tour. Fermer devant par des agrafes. Doublure de faille damassée nuance d'or brun. Flanelle légère dans l'intérieur et poche de 5½ pouces de long, à l'intérieur, faite d'une bande plissée de 8 pouces disposée à 4 pouces au-dessus du tour de taille.

"FIGARO DE NOËL"

La maison Leprohon et Leprohon, 1629, rue Notre-Dame, Montréal, a bien voulu nous adresser un numéro du *Figaro de Noël* 1897. Nous la remercions vivement de son envoi.

Le *Figaro de Noël* est superbe, comme chaque année d'ailleurs. Les gravures en couleurs sont faites avec un soin annonçant le bon goût des éditeurs. Les articles, surtout ceux de Jules Claretie, de René Maizeroy, sont charmants : ce sont des articles d'académiciens, n'est-il pas vrai ?

L'ART CULINAIRE

Hors-d'œuvre pour lunch ou déjeuner.—Beurre de fantaisie, beurre aux noisettes. Lorsque le fruit sera mûr, prenez six belles noisettes, pilez-les dans un mortier et incorporez la pâte obtenue à 125 grammes de beurre frais. Vous aurez ainsi un hors-d'œuvre délicieux.

Soufflé d'amandes.—Prenez une demi-livre d'amandes mondées, pilez, passez au mortier, ajoutez une demi-livre de sucre en poudre et, un à un, les blancs de huit œufs battus en neige. Mélangez le tout et mettez dans un plat beurré ; faites cuire au four.

Timbales de biscuit.—Prenez six œufs et autant pesant de sucre fin, et la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grosseur d'un bon verre chacune, qui vous feront un bon plat d'entremets. Pour les faire, vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson, et le four un peu plus doux.

Foie de chevreuil en papillote.—Coupez votre foie en morceaux de la grandeur d'un bifteack, fendez ces morceaux en deux et garnissez-les à l'intérieur d'une farce d'échalotes, de persil et de lard haché, assaisonnez de sel et poivre. Recouvrez de crépine et emballez chaque morceau ainsi préparé dans un papier huilé dont vous repliez et roulez les bords pour le bien fermer. Placez tous ces morceaux dans une casserole foncée d'un peu de beurre et faites cuire à feu excessivement doux et tout doucement pendant deux heures au moins. Beaucoup de personnes aiment manger ces foies sur une purée de pommes de terre, mais cela ne plaît pas à tout le monde et généralement on les sert seuls.

CONSEILS PRATIQUES

Pour assainir les chambres des moides.—Faites des vaporisations avec de l'eau de bi-borax et étendez sur une corde un drap imbibé de cette même solution.

Toutes les expectorations du malade doivent être couvertes de bi-borax en poudre et les objets dont il s'est servi trempés, rincés et lavés dans de l'eau chaude contenant du bi-borax (deux cuillères à bouche par pinte). Ce procédé assure une parfaite désinfection, sans aucun des inconvénients de certains antiseptiques.

Recette contre le mal de dents.—Le camphre peut être employé pour calmer les douleurs dentaires.

On a déjà conseillé de l'introduire dans les dents cariées pour calmer les douleurs. Nous allons indiquer un moyen plus simple que nous avons vu réussir.

Ce moyen consiste à faire mettre dans l'oreille de la personne qui souffre un petit morceau de camphre enveloppé dans du coton cardé, et de le laisser ainsi dans l'oreille.

Toutes les fois que nous avons vu cette manière de faire être mise en pratique elle a réussi ; nous ne pensons pas cependant qu'elle doive toujours soulager les malades, mais elle doit le faire dans le plus grand nombre de cas.

THÉÂTRE FRANÇAIS

Ceux qui n'ont jamais vu le courrier apporté par le facteur à un bureau de gérant de théâtre, seraient surpris d'apprendre qu'à un lieu d'amusement comme le Théâtre Français, la moyenne de lettres reçues chaque jour n'est pas moins de 325. Sur ce nombre, il y en a toujours de 25 à 40 qui viennent des habitués du théâtre et demandant que la direction produise telle ou telle pièce. Elle sont ordinairement rédigées dans ce genre : "Voudrez-vous donner telle ou telle pièce cette saison" ou "Telle ou telle pièce sera-t-elle représentée cette année". C'est le grand nombre de ces lettres se rapportant à *Men and Women* qui a poussé M. Phillips à représenter cette pièce cette semaine. La compagnie dramatique s'est préparée avec soin à cette représentation, tandis que l'artiste scénique a donné une dernière retouche aux scènes dont on s'est servi l'an dernier. Plusieurs personnes préfèrent entendre jouer de la harpe que du violoncelle, surtout lorsque c'est un véritable artiste qui joue sur l'instrument. Ces personnes apprendront certainement avec plaisir que McClaud et Melville, les célèbres artistes ont été engagés pour cette semaine.

JEUX ET AMUSEMENTS

LOGOGRIPE

Sans moi l'homme ici-bas ne serait pas heureux,
Je déride son front et j'anime une fête,
Mais je deviens, lecteurs, si vous m'ôtez la tête,
Un être sot, lourd, ennuyeux.
Et cependant, c'est à ma vigilance
Que les Romains durent leur délivrance.

SOLUTIONS DES PROBLÈMES PARUS DANS LE NUMÉRO 714

Charade.—Pot-eau.

Mathématiques.—Ce problème a trois solutions. 9 chevaux et 71 bœufs ; ou 30 chevaux et 40 bœufs ; ou 51 chevaux et 9 bœufs.

Rébus.—Les bons comptes font les bons amis. Mot à mot : Lait bon—Conte—FON lés—Bon—ZA—MI.

Ont deviné : Mlle Gilberte, D. Giguère, Mlle N. O. Lamontagne, Québec ; Mlle Aldia Lauriault, Sainte-Cunégonde ; Corinne, Sainte-Justine ; Tancrede Fortin, Beauharnois ; Mlle E. Bélanger, Valleyfield ; I. Tougas, Mme C. Dion, F.-H. Huot, Mlle G. Blanchard, Montréal ; Un Ami, St-Jérôme.

GRAVURE-DEVINETTE



Voilà les petits ballons partis ! Quelle perte pour la pauvre marchande !... C'est singulier qu'on ne la voit pas ! Quelqu'un l'aperçoit-il ?

Bribe de dialogue ?

—J'ai à vous confier quelque chose, à condition que vous le garderez pour vous.

—Si c'est de l'argent, soyez tranquille.