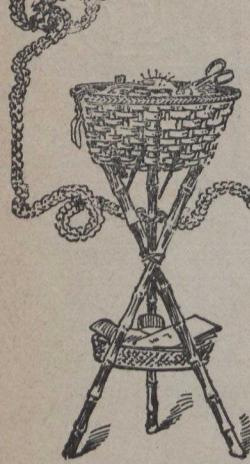


LA VIE AU FOYER



Fleurissez les plates-bandes de votre jardin

La julienne blanche — C'est une espèce de girofée donnant en mai des fleurs en grappes d'une odeur très forte et très agréable. On ne cultive en général dans les jardins qu'une seule espèce de ce genre, c'est la "julienne des dames (*Hesperis matronalis*)", qui est une herbe vivace, portant des rameaux dressés à feuilles oblongues, lancéolées, et se terminant par des grappes composées de fleurs blanches ou lilacées, répandant le soir une agréable odeur.

Naturellement, comme pour sa soeur la girofée, la culture a repris la plante-type et l'a notablement modifiée. C'est pourquoi, à la grande confusion des inexpérimentés, nous avons la "Julienne blanche violette", rouge ou rose, etc.

On en prépare, par le moyen d'éclats des touffes, des variétés trapues à grappes serrées et à grandes fleurs. Cette plante ne croît bien que dans les terres substantielles, demi-compacts ; elle meurt rapidement dans les sols légers.

La julienne se sème vers la fin d'août, dans une terre meuble et terreautee ; on repique de trois pouces en tous sens dans un endroit abrité, lorsque la plante a quelques feuilles ; on abrite l'hiver et on met en place en février. Très peu d'arrosemens.

Julienne ou girofée de Mahon — Cette jolie petite plante a l'avantage de fleurir pendant tout l'été et une partie de l'automne, lorsqu'on la sème de mois en mois, depuis le printemps jusqu'à la fin de juin. On sème la girofée de Mahon soit en bordure, soit en massif ; elle produit un effet charmant par la multiplicité de ses fleurs de couleurs brillantes, d'un lilas rosé.

On peut la tondre pour la faire ramifier et renouveler sa floraison plus abondante.

Cette jolie plante, tondue avant la formation de ses graines, remonte et fleurit une seconde fois, pourvu qu'elle soit suffisamment arrosée.

La pitié des plantes

La nature place presque toujours le remède à côté du mal. Au-dessous de l'animalité, la plante nous est une soeur inférieure et secourable. Tout le monde connaît le vulgaire "Bouillon Blanc", plante qui pousse sans culture et est pourtant fort jolie. Elle a des feuilles d'un vert tendre, velues et douces comme du velours, un épis en tige haute, avec de belles fleurs jaunes, c'est une plante pectorale émolliente, mais son mérite principal est de guérir de la piqûre d'ortie.

Presque toujours on le trouve dans le voisinage de l'ortie dont il calme immédiatement la brûlure si on applique sur le mal une de ses feuilles.

Ces petits renseignements peuvent servir aux gens de campagne et à tout le monde dans les promenades. Il y a encore un remède simple en cas de fièvre, lorsqu'on ne possède pas de quinine ou que le malade n'en peut absorber. Il suffit de prendre de l'absinthe, de l'écraser, d'en faire un cataplasme et de le mettre autour du bras, sur le pouls. La chaleur baisse rapidement.

Sur une coupure, quand on se trouve sans ressources, loin de tout, on se guérira vite en prenant la peau d'une baguette d'ormeau et en enveloppant la lésion avec.

Les feuilles de myrthe infusées et appliquées en compresse sur le front, les poignets et les pieds, procurent un bon sommeil aux agités.

Les feuilles de geranium et de "bouton d'or" guérissent ainsi du mal de tête.

Hygiène

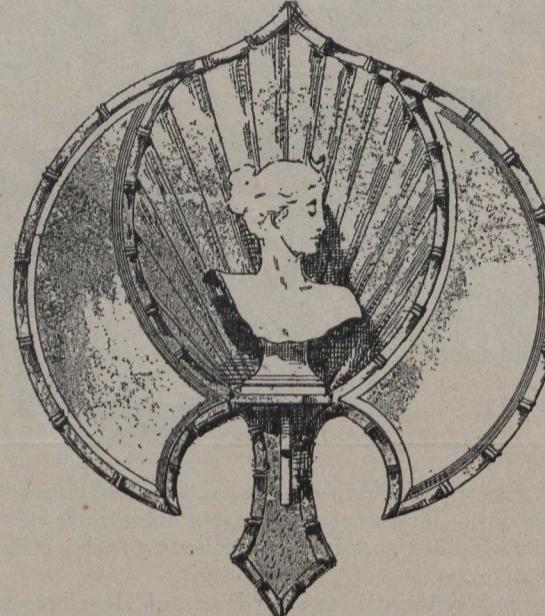
Pour chasser du visage les rougeurs, les taches, il faut se laver avec de l'eau de sureau ou de l'eau de laitue. Ne pas se servir d'alcool ou de savon durant le moment de ces éruptions, seulement de l'eau bouillie tiède.

Propreté

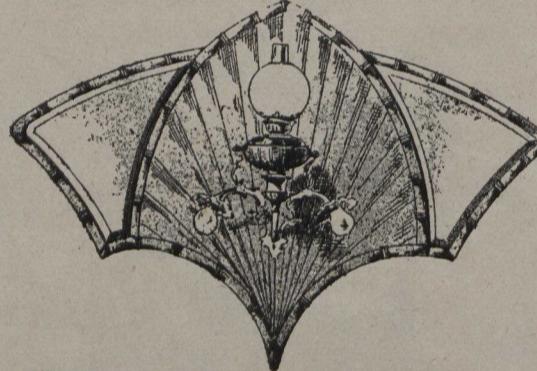
Café et chocolat. — Le café et le chocolat préparés au lait forment des taches très apparentes. Un lavage à l'eau d'abord, puis au savon, suffit pour les détruire. Mais si l'on craignait que le savon n'altère la couleur de l'étoffe, lui substituer un jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau chaude.

L'art à la maison

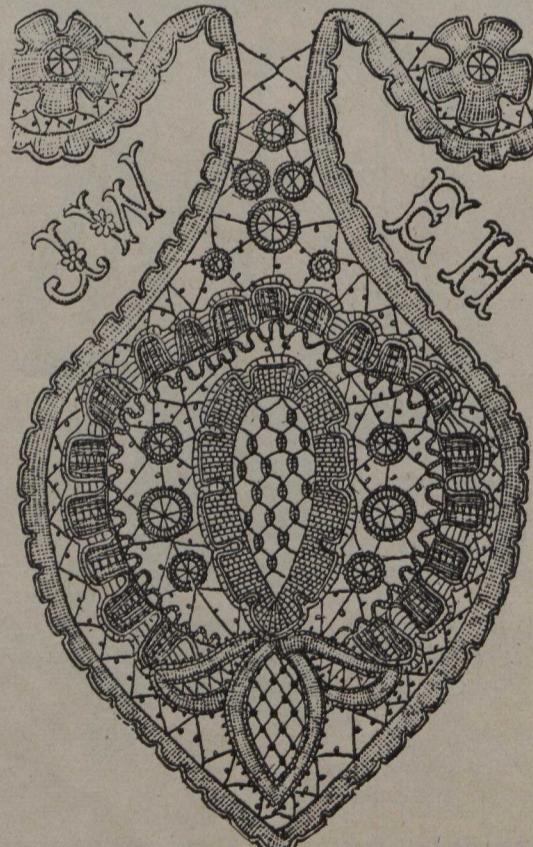
J'admire les jeunes maîtresses de maison qui s'ingénient à fabriquer elles-mêmes ou à faire exécuter sous leurs yeux les ornements de leur demeure. Surtout pour la villa d'été, où l'on a généralement le désir de vivre simplement et de se faire un intérieur



joli, mais sans luxe. Soumettons-leur aujourd'hui cette "glace nouveau style" pour fumoir, et ce "porte-applique", pour l'antichambre ou le "hall", comme on voudra. C'est tout velours et bambou, avec dessous en bois de placage.



L'origine du premier projet est une large feuille dont les nervures sont figurées par l'étoffe plissée au centre. Il faut construire un fond de bois de placage ayant la forme générale de l'ensemble, ensuite, laissant au centre l'espace destiné au fond de



peluche vieux rose, flanquer les côtés de deux glaces à biseaux que l'on cerne d'un cadre de bambou brut cintré au feu, et que l'on fixe en le trempant dans l'eau froide après avoir obtenu la forme voulue.

Ce bambou est passé soit au vernis, soit à la mixtion, ou suivant

le décor de la pièce. Le petit buste en grès vernissé vert est posé sur une petite console qui occupe le centre ; le dessous de la console c'est-à-dire la tige de la fleur, est aussi garni de peluche rose.

Le second projet se fait de la même façon ; le centre est occupé par une lampe à gaz et deux petits bras renversés avec ampoules pour bec auer. Le tout est d'un effet très heureux et de bon goût.

Or donc, chères lectrices, mettez-vous à l'œuvre, si vous en avez le goût et le temps, et confectionnez une de ces jolies glaces ou les deux. A part les glaces, qui sont un peu plus dispendieuses, les matériaux qui entrent dans la combinaison ne sont pas chers : le prix d'ensemble ne doit pas dépasser cinq dollars.

Pan de cravate et initiales

Le modèle que nous publions représente un joli pan de cravate en dentelle de Bruges, que l'on exécute entièrement avec des lacets spéciaux et des motifs séparés que l'on réunit avec du petit lacet barrette à picots. Dans l'intérieur on peut remplacer les barrettes à picots avec des jours de dentelle irlandaise, que l'on exécute avec du fil à dentelle fin par des croisements en forme de treillage, que l'on orne de petits points dans les lignes d'intersections.

Pour exécuter cet ouvrage, on calque les contours du dessin sur de la moleskine ou de la toile d'architecte ; on bâtit les lacets choisis en suivant les indications du dessin.

A l'endroit des courbes on fronce le lacet à l'intérieur par un brin de fil fin.

Quand tous les motifs ont la forme voulue, on les réunit les uns aux autres par un tout petit lacet-barrette à picot dont on forme les barrettes en le cousant et le repliant d'un motif à l'autre.

Quand le travail est terminé, on découpe le bâti afin de séparer la dentelle du fond.

On fait deux pans semblables pour une cravate en fine batiste ayant une verge et demie environ de longueur.

Le modèle que nous publions peut servir également pour faire une jolie dentelle, en répétant toujours alternativement la dent, que l'on fixera sur le pied formé d'un lacet assez large. Cette dentelle faite servira alors pour garniture de corsage, jabot, berthe, etc.

J. W. — Initiales pour mouchoirs, à broder au plumetis. Les petites fleurs sont à broder en relief.

E. H. — Initiales pour mouchoirs, à broder au plumetis.

Recettes culinaires

Fraises à la Romaine. — Comment donc accomoderons-nous aujourd'hui les bonnes fraises que nous avons réservées pour notre dessert ?

Au sucre dont on saupoudre les fraises, on ajoute habituellement de la crème ou du vin, ou bien une liqueur spiritueuse comme le rhum et le kirsch. Dans le midi de l'Italie, où les citrons sont en extrême abondance et à très bas prix, et particulièrement à Rome, ville où fleurissent mille antiques traditions gourmandes, on arrose les fraises de jus de citron, oh ! mais là, une véritable inondation !...

Cette manière convient admirablement aux grosses fraises, qui, par nature, sont sucrées et dont le goût a besoin d'être relevé. Si l'on ne craint pas le citron, on est ravi de cette expérience ; car elle a pour résultat de faire donner au fruit tout son parfum. En outre, cette mode romaine rend les fraises de digestion très facile. Sucrez légèrement, et ne ménagez pas les citrons ; vous ne regretterez pas la surabondance du jus.

Comptez un citron par convive.

Moka "Léonie". — Une livre de sucre en poudre, un quart de livre de beurre, cinq jaunes d'oeufs. Travaillez jusqu'à consistance de crème, puis ajoutez un demi-verre de café très fort.

Misanthropie

L'esprit est tout le contraire de l'argent : moins on en a, plus on en est satisfait.