

AU COIN DU FEU

SOUS LA DIRECTION DE Mme ANDRÉE



CHRONIQUE DE LA MODE

La nouvelle direction du MONDE ILLUSTRÉ nous ouvre ses colonnes et me confie la tâche un peu lourde de l'avouer, d'en faire une page intéressante contenant des conseils utiles, des lectures attrayantes. Ainsi que le titre de cette page l'indique : "Au coin du feu," mes causeries seront tout intimes, comme je ne pourrai probablement pas dans mes articles généraux répondre aux besoins de toutes, je suis entièrement à la disposition de celles qui voudraient me poser des questions. Je les ferai bénéficier de mon expérience et de mon savoir, bien limités malheureusement ; mais je ne reculerais devant aucune recherche pour donner à mes aimables correspondantes, satisfaction pleine et entière. Je recevrai de mon côté, avec plaisir, les conseils que l'on voudra bien me donner. Est-ce dit, Mesdames, puis-je compter sur vous ? De cette façon, ma tâche serait singulièrement allégée et je serais plus à mon aise pour me présenter devant vous.

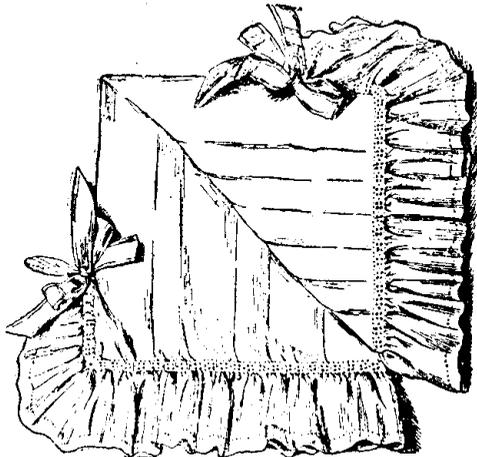
Adressez toutes communications à MADAME ANDRÉE, MONDE ILLUSTRÉ, Montreal, P. Q.

Si quelques-unes parmi vous, mesdames, avez dans vos cartons, des franges de soie portées il y a près de vingt ans, le moment est venu de vous en servir. Plus de la moitié des élégants costumes que nous donnent les modes françaises, en sont ornés.

Les franges d'aujourd'hui diffèrent peu des modèles d'autrefois, elles se font en soie, chenille, perles, etc., de toutes les couleurs. On peut se les procurer dans toutes les largeurs, d'un pouce à une verge et un quart. Mêlée à la dentelle et à la broderie, la frange permet d'obtenir les plus heureux effets. Large, on s'en sert pour les jupes ; plus étroite, on l'emploie en garnitures de toutes sortes pour corsage. Le modèle que nous donnons ici nous montre comment on peut s'en servir pour orner un grand collet.

* *

Voici ce que nous dit la *Mode Nationale* de Paris, au sujet des robes de jour ou de courses : "Les costumes tailleur en drap, ornés de piqués, sont, vous le savez, la toilette la plus distinguée et la plus recherchée par les femmes les plus élégantes. Cependant, on voit sur ces costumes de grands cols de dentelle, ou plutôt de guipure, ce qui est moins dentelle et plus approprié avec le drap qui, dans toute la gamme des gris, depuis le plus clair jusqu'au plus foncé, représente toujours la couleur choisie pour le costume tailleur. Au lieu d'un grand col de guipure, on peut avoir un peu moins d'élégance et peut être



plus de distinction, en le remplaçant par un boléro, toujours sur la brèche, avec ceinture et cravate en satin *Liberty*, de couleur violette, se mariant très bien avec les nuances grises dont je parlais tout à l'heure."

* *

Bien qu'on ait répété sur tous les tons que la mode n'admettait plus les corsages blouses, ils sont trouvés d'usage si commode, que chacune fait la sourde oreille et continue à en avoir dans sa garde-robe. Il s'en fait de très ornés pour l'après-midi et pour la soirée, de très unis pour la matinée, mais tous sont élégants. Ceux-ci peuvent être en indienne, en piqué, etc ; ceux-là seront en soie, satin, velours, mousseline, etc., et ornés de dentelle, chiffon, frange, guipure et perles.

Les quatre modèles donnés ici sont tous jolis et peuvent se porter suivant les circonstances.

* *

A cette époque de l'année où, dans chaque paroisse, on se prépare pour la première communion, je rappellerai aux mamans que dans les costumes de première communiant, il convient d'observer la simplicité la plus absolue. Il ne faut pas oublier que ces



toilettes doivent symboliser une pensée d'humilité et d'égalité. Par conséquent tout ce qui peut augmenter la vanité des enfants doit être soigneusement écarté de ce grand jour.

Les robes doivent être excessivement simples et la mousseline est toujours ce qu'il y a de plus joli.

Le linge de corps doit être très soigné, parfaitement cousu et garni d'une broderie assortie pour la chemise, le pantalon et le jupon.

Comme ceinture, le simple ruban étroit noué devant est certainement ce qu'il y a de plus gracieux. Le petit bonnet de tulle froncé sera orné d'un seul petit nœud de ruban étroit. Le voile est arrondi ou carré, selon les goûts.

* *

Beaucoup de nos lectrices s'occupent à confectionner elles-mêmes leur lingerie personnelle ; elles exécutent des miracles d'art et de patience et font œuvre de fée. Toutefois, toutes les merveilles qui éclosent sous leurs doigts sont souvent compliquées et longues à mener à bonne fin ; la plupart des garnitures sont de peu de durée, ou bien subissent mal le blanchissage, perdent de leur élégance, ou bien encore réclament un blanchissage dispendieux. Ces ennuis ne sont pas à craindre avec la garniture dont je veux vous parler :

les volants à ourlets à jours. Ils se prêtent à toutes les fantaisies et sont d'une solidité parfaite, souvent ils durent plus longtemps que l'objet qu'ils garnissent.

Les gravures ci-contre vous inspireront sur les articles à garnir ainsi.



A LA CUISINE

Salade de poulet.—Faites rôti un poulet et laissez refroidir ; vous avez au préalable, découpé en tranches très minces un petit chou bien blanc et l'avez assaisonné en salade, que vous laissez *mariner*, pendant 6 ou 7 heures ; au bout de ce temps, vous pressez le chou et le disposez en *conche*, sur un plat long ; déssossez le poulet, coupez-le en tranches et morceaux ; préparez du homard (les conserves peuvent servir pour cet usage) que vous découpez en dés, et les mélangez avec les morceaux de poulet, ajoutez des œufs cuits durs ; placez le tout sur le plat ; recouvrez avec une sauce mayonnaise.

Sauce mayonnaise.—Pour bien réussir cette sauce il faut une huile bien grasse et non figée : l'huile d'olives et l'huile de navette sont celles qui donnent le meilleur résultat. Mettez dans un bol un jaune d'œuf très frais et un peu de sel mouillé dans une cuillerée à café de vinaigre, amalgamez le tout et versez l'huile goutte à goutte, et en tournant sans cesse ; il est très important de ne point se presser au début et de ne pas opérer à la chaleur. Prenez des temps d'arrêt pour verser l'huile, quand la masse est bien compacte et a une belle apparence de beurre frais ; vous pouvez alors augmenter la dose d'huile, la porter même, sur la fin, à une cuillerée à la fois. Au milieu de l'opération ajoutez le vinaigre, puis goûtez et mettez la sauce au point de saveur convenable, ajoutez poivre et persil haché très fin. Si la sauce tourne c'est que toutes les conditions ci-dessus n'auront pas été observées, recommencez-la avec un nouveau jaune d'œuf et, je le répète, au début ne vous pressez point.

Soufflé aux pommes de terre.—Faites cuire cinq belles pommes de terre avec du bouillon et du jus de viande ; passez-les chaudes au tamis, puis travaillez-les avec cinq jaunes d'œuf bien battus ; mettez votre purée dans un plat creux et faites cuire environ un quart d'heure.

