

MODES PARISIENNES



I. II. III.
TOILETTES D'HIVER ET DE PATINAGE.

I. Toilette d'hiver. Boléro en vison se terminant en pointe, revers chinchilla. Jupe en drap beige à plis piqués debout.

II. Jaquette en drap. Col médicis, revers et devant de la jaquette garnis d'une bande d'hermine et d'un large galon ; elle est agrafée sur le côté par des brandebourgs avec olives. Manches garnies du même galon avec parements ornés d'une bande d'hermine. Jupe en tissu mélangé, à plis ; dans le bas de la jupe, les plis s'ouvrent légèrement.

III.—Toilette de promenade en drap gris, forme fourreau. Le devant est plissé à plis debout tout le long de la robe. Un grand col de renard bleu vient s'arrêter sur des bandes-appliques piquées, ornées d'un bouton médaille ancienne. Les bandes-appliques sont détachées du bas.

La Mode parisienne (excepté les chapeaux) est enseignée à la célèbre Académie de Coupe de Madame ETHIER, 88 rue St-Denis.

COURRIER FEMININ

Les questions de cuisine et d'alimentation sont certainement les plus importantes de l'hygiène infantile. Dans les féculents je range :

1o Le pain ;

2o Les féculents tels que le tapioca, le sagou, la pomme de terre ;

3o Les légumineux (lentilles, haricots, pois, etc.)

Le pain peut se donner aux bûbés, dans le lait, à partir de huit mois, dans le bouillon, à partir de neuf à dix mois. D'une manière générale il vaut mieux employer à cet usage la croûte, la chapelure que la mie.

A partir du moment où le bébé fait ses dents, on peut, en guise de hochet, lui donner une croûte de pain à sucer.

Plus tard, vers 15 à 18 mois le pain constituera un des principaux aliments de l'enfant, soit seul, soit associé au beurre, au miel, aux confitures ou au sucre. Je tiens à dire tout de suite que je n'aime pas du tout le sucre, le miel ou les confitures pour les enfants. Outre qu'ils habituent le palais à des sensations fades, pour les acidités qu'ils jettent dans la bouche, ils exposent les dents à des caries prématurées.

La question de la bonne qualité du pain a une très grande importance.

Un bon pain présente deux croûtes : l'une inférieure de couleur jaune pâle, plus mince ; l'autre supérieure plus épaisse, bombée, sonore à la percussion, d'un jaune doré ou marron. L'une et l'autre doivent adhérer partout à la mie et, entre elles deux, faire environ le quart de l'épaisseur de la mie. Lorsque sur une tranche de pain, on cherche à rapprocher les deux croûtes, le pain doit céder sous la pression et revenir ensuite assez rapidement à sa forme première dès qu'on l'abandonne. La mie doit être homogène, sans grumeaux farineux, d'un blanc jaunâtre sans points

noirs, gris ou rouges, élastique, n'adhérant pas aux doigts quand on la comprime dans la main ; parsemée de trous inégaux, mais n'atteignant jamais à la taille de vacuoles ou lacunes. Quand il se trouve de ces grandes cavités particulièrement sous la croûte, il s'agit le plus souvent d'un gluten altéré, souvent c'est là le résultat d'un accident dépendant d'une fermentation poussée trop loin. On ne négligera pas, comme le conseille Arnould, de fleurir le pain sur la tranche et d'en manger ; on doit lui trouver une bonne odeur et un goût franc, agréable. Le pain mal travaillé a les yeux petits : il est cireux à la soupe ; mal cuit, il est pâteux, collant au doigts, lourd.

Je ne reproduirai pas ici les discussions qui ont eu lieu sur le pain complet. Du reste, les personnes désireuses de s'instruire trouveront de nombreux articles à ce sujet.

On parle souvent de pain de gluten, de pain viennois, de pain de gruau. Que représentent au juste ces termes ?

Le pain de gluten, comme l'indique son nom, est surtout riche en gluten et relativement pauvre en amidon. C'est un pain de couleur grise très sapide et très nourrissant, par suite trop lourd pour les petits enfants.

Le pain de gruau est blanc, assez pauvre en phosphate et azote, par suite léger, mais peu nutritif.

Le pain viennois contient trois parties d'eau et une partie de lait dans le pétrissage.

Le pain au lait ne renferme plus d'eau, mais seulement du lait ;

Les croissants sont très nourrissants, parce que leur farine est additionnée de un ou deux œufs par deux livres. Je leur reproche de contenir souvent trop de beurre.

2o Les aliments tels que sagou, arrowroot, tapioca, n'ont pas en général la faveur des médecins. On leur préfère de beaucoup pour l'alimentation des enfants la farine maltée et la phosphatine qui doivent être préparées avec un soin particulier et contiennent des substances réellement nutritives.

La pomme de terre ne constitue pas un bon aliment pour les enfants. D'abord elle est peu nutritive, puis suivant ses formes de préparation, elle est plus ou moins lourde. Les pommes de terre rôties ou en ragout, à plus forte raison en salades, huilées et vinaigrées, ne seront jamais données à de jeunes enfants. La meilleure forme culinaire pour eux est la purée bien liée, bien homogène, faite au lait. Cette purée présente ce grand avantage de pouvoir être donnée aux enfants délicats avec du jus de viande ou de l'extrait de viande.

3o. Les légumineux ne peuvent être permis qu'aux grands enfants, et encore faut-il en être ménager. Les lentilles doivent être absolument interdites. Ce sont des légumes beaucoup trop azotés. Les haricots sont trop venteux. Seuls les petits pois frais et tendres et quelquefois les flageolets peuvent être donnés.

XXX.

L'ÉTERNEL IDIOT

Mme Gatién.—Comme propriétaire, tu vas avoir encore à payer des impôts sur la propriété bâtie ?

M. Gatién.—Bâtie... c'est vrai... j'ai une idée... je crois que je finirai par avoir plus d'avantages à la démolir !

REMARQUE PROFESSIONNELLE

Le médecin.—Bien que je ne parle qu'une langue, je suis familier avec plusieurs.

DÉJÀ AHURI

Jeune mère.—Je vois par le Journal que quelqu'un a inventé un carrosse à bébé, qui se ferme.

Jeune père.—Très bien, mais fermera-t-il le bébé ?

NOS GRANDES INVENTIONS



—Vous allez vous faire tremper, cher monsieur, acceptez ce parapluie.

—Mais je ne veux pas en acheter, j'en ai déjà deux...

—Oh ! mais je vous le donne, tranquillisez-vous...



—Il faut avouer que voilà un rude original ! il donne des parapluies... je ne vois vraiment pas quel est son bénéfice !...