POUR NOS LECTRICES

Petits Echos de la Mode

Combien de fois avons-nous dit et répété que les jupes se faisaient, dans le haut, absolument plates et collantes, et s'évasaient dans le bas en forme de calice? Vous le savez, mesdames. Et nous avions raison d'insister sur ce point, puisqu'il était essentiel et tout à fait caractéristique. Eh bien, voici que, tout à coup, sans que rien l'ait fait pressentir, on vient de voir apparaître, à côté de ces jupes étroitement gainées, les robes "bonne femme", à peine biaisées dans le haut, et, à l'exception du tablier, froncées ou plissées à plis couchés, tout autour de la taille. On ne peut rien concevoir de plus opposé que ces deux formes, et cependant la mode les préconise simultanément. Il en est de même pour les corsages. Ils se font tous blousés, on le croyait du moins; or, on parle, en ce moment même, d'un retour au corsage amazone avec petits côtés et devant ajustés par une pince; peut-être même en pourrait-on voir, dès maintenant, quelques-uns.

* * *

La plupart des robes de velours sont garnies de plis religieuse; souvent les plis sont en réalité des volants en forme taillés et pliés. La couture qui les fixe à la jupe est cachée soit par une ganse, soit par un point de fantaisie. Quelques-uns retombent les uns sur les autres, bordés d'un effilé Tom-Pouce ou d'une frangette pampillée; la frange ou l'effilé se retrouvent sur les manches et sur le corsage. Mais ceci est bon pour les velours de petite qualité; quand le velours est beau, il est préférable le garnir le moins possible.

Le velours se fronce beaucoup et les coulissages les plus nouveaux sont exécutés sur de gros cordonnets, qui font l'effet, une fois le travail fini, de ganses rondes veloutées. Toutes ces garnitures s'arrêtent aux hanches, afin de ne pas alourdir les silhouettes, mais les bas de jupes sont de plus en plus ornés: volants, biais froncés, coulissés, plis.

On aime aussi les grands motifs posés à intervalles réguliers dans le bas de la jupe; tantôt ce sont des choux de velours et de satin qui retiennent des queues de fourrure; tantôt c'est tout simplement un gros bouton passementé, entouré de valenciennes basses "colimaçonnées", et le tout forme une plaque parfois aussi large qu'une soucoupe.

* * *

Les manches donnent surtout et sûrement la date d'un corsage. Aussi, les a-t-on changées et transformées tous ces temps derniers.

Elles sont courtes ou longues, évasées ou resserrées.

Cet été et même à la fin de l'hiver dernier, on portait des manches bouffantes, resserrées dans un parement, avec deux ou trois volants de mousseline posés sur le bord et retombant sur la main.

Cette saison, on a changé tout cela. La manche est évasée, comme l'ancienne manche pagode, avec une infinité de volants blancs en mousseline ou batiste, tombant de l'intérieur.

Il est bien entendu que le bras n'est pas mis dans cette manche, mais caché dans un bouffant fermé, assorti au volant. Quelquefois, c'est un haut poignet collant en dentelle ou en mousseline plissée qui garantit le bras.

On fait beaucoup de grands parements en forme de cornet, qui garnissent le bas des manches.

CARNET DE LA MÉNAGÈRE

MOISISSURE DES VIANDES SALEES.— Pour empêcher la moisissure des jambons, saucissons et autres viandes de conserve, ou bien pour la faire disparaître là où elle s'est produite, il n'y a rien de meilleur que le sel de cuisine. On en fait dissoudre dans très peu d'eau, de manière à former une bouillie dont on enduit la viande séchée. La moisissure disparaît et il se forme, au bout de quelques jours, une couche de fins cristaux de ce sel qui préserve complètement la viande.

HARENGS FRAIS SAUCE MOUTARDE. — Ecaillez, lavez et essuyez vos harengs avec un linge, faites-les cuire sur le gril; servez-les avec la sauce suivante: Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, un jus de citron, une cuillerée de moutarde, sel, poivre, un peu d'eau, faites bien la sauce à feu doux et versez sur les harengs.

BISCUITS DE MAIS. — La cuisine italienne ne passe pas pour très bonne; voici cependant une recette piémontaise que l'on recommande. Prenez 100 grammes de farine de blé, 200 grammes de farine de maïs, 300 grammes de sucre en poudre; râpez l'écorce d'un citron, ajoutez une pincée de canelle en poudre, deux jaunes et un blanc d'oeuf, 150 grammes de beurre très frais. Pétrissez le tout ensemble; introduisez la pâte dans un cylindre à "friser" le beurre, coulez ces biscuits sur une plaque de tôle, et faites cuire pendant un quart d'heure au four ou bien sous un four de campagne. On peut varier ces biscuits en ajoutant à la pâte 100 grammes de chocolat pour remplacer le citron et la canelle; dans ce cas on diminue la quantité de sucre.

Robe de bal ornée de rivières ajourées. — Robe de bal avec décolleté en pointe et triple jupe.