

COURRIER FEMININ

Pour terminer notre petite revue de la coiffure à travers les derniers siècles.

A l'époque contemporaine, la nomenclature devient interminable. Il n'est pas un magasin de modes qui, à chaque saison, ne s'ingénie à inventer un nom pour désigner le chapeau du jour. En somme, toutes les formes anciennes, nouvelles ou rajeunies peuvent se ramener à quelques types, et les noms les plus pompeux et les plus bizarres ne servent le plus souvent qu'à parer d'une étiquette neuve, un modèle qui n'est nouveau que parce qu'il est oublié. On revoit les Toques, les Tourtes, les Casquettes, les Bérêts, les Frondeurs, les Ligneurs, etc. On baptise les Chapeaux du nom des Parrains et des Marraines. C'est l'anarchie complète dans le Royaume des Chapeaux ; mais la mode passée seule est ridicule.

A titre de curiosité, nous rappellerons ici sommairement les créations les plus connues.

Le Chapeau *Impératrice*, rond, assez grand, les bords relevés.

Le Chapeau *Russe*, rond, très petit, bords retroussés et bordés de velours.

Le Chapeau *Elisabeth* ou à l'*Amazone*, rond et de formes variées, les deux extrémités pointues, comme le bonnet dit Louis XI, ou les bords larges et arrondis, ornés de plumes de coq, de paon, d'autruche, de geai, de fantaisie.

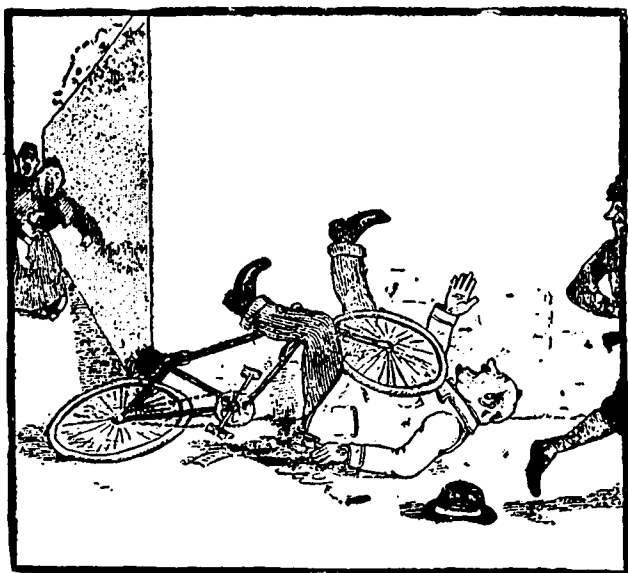
Le Chapeau *Marie Tudor*, à la *Gainsborough*, à la *Polichinelle*.

Le Chapeau *Fanchon*, le Chapeau *tendu* (1853 et 1854). Le Fanchon est très rabattu par derrière, la passe courte, relevée par devant et très ouverte sur l'oreille.

Vers 1860, on reprend le Chapeau anglais, bien différent de celui du XVIII^e. Il est en velours noir, les bords retroussés, doublés en velours pensée : au milieu, un large nœud pensée surmonté d'une plume de faisan.

Le Chapeau *Pamela*, où le bavolet tient au chapeau.

Le *Tricorne*, sur le modèle de la coiffure masculine sous Louis XIV et Louis XV.



IV

Le Chapeau *Louis XIII*, qui se plie.

Plus récemment, la *Toque écossaise*, couronne de fleurs avec nœud de ruban de moire par derrière.

Après tout, qu'importe la forme ou le nom des chapeaux, si les minois sont jolis sous les coiffures les plus extravagantes ?

On se moque volontiers des anciennes modes ; seule, la mode nouvelle n'est pas ridicule, mais elle passera demain comme les autres. Et pour-



V

tant elles ont été admirées, célébrées et chantées, même celles qui, s'élevant en pyramides, avaient trouvé le secret de mettre la tête d'une femme au milieu de son corps, et Parny dédiait ce quatrain à Eléonore :

Sous ce chapeau quelle grâce est la tienne,
Quelle ombre douce il répand sur tes yeux,
Cette couronne, au contour gracieux,
Orne ta tête et fait tourner la mienne.

Millevoys a composé une *Épître sur le Chapeau 1812 de Florine*.

Vigée, le candidat perpétuel à l'Académie, offrait un quatrain à Corinne. Comme conclusion au *Chapitre des Chapeaux*, on peut rappeler ces vers sur *La Parisienne* :

Elle a su plaire à toute époque
Point de costume si raillé,
Point de toilette si baroque,
Dont on n'a jamais raffolé :
Toupets d'une hauteur étrange,
Flottantes annelures d'ange,
Titus, bandeaux, coques, fontange,
Cheveux crépés, frisés, poudrés,
Turban, réseau de la Castillo,
Chapeaux grands comme une bastille,
Ou petits comme une pastille,
Donnez-lui ce que vous voudrez.

* * *

Le docteur Carles donne aux ménagères d'excellents conseils pour éviter dans les confitures les fermentations, les moisissures et les cristallisations qui produisent de désastreux effets.

Stérilisez, dit ce savant, non seulement le savoureux produit de votre fabrication, petite ou grande, mais encore les vases destinés à le recevoir, c'est-à-dire éliminez et mortifiez les germes ! Ces germes, sous forme de poussière, existent à la surface des fruits et des récipients destinés à les loger. L'ébullition, la coction, suffisent pour les stériliser dans les fruits et dans le sucre ; mais pour les vases et les pots les contenant, voici comment il convient d'opérer :

Au moment où les confitures ou gelées sont cuites, on place les récipients en verre, en porcelaine ou en faïence, dans une terrine, et on les recouvre d'eau, portée à la température de 5 ou 10 degrés centigrades. Au bout de quelques minutes, on les passe, un par un ou deux par deux, dans une bassine pleine d'eau bouillante, dans laquelle se trouvent déjà les carrés de papier parcheminé, soigneusement découpés, que l'on destine à les recouvrir. Au bout de cinq minutes, à l'aide d'une pince ou d'une pincette, on retire un de ces pots de l'eau en ébullition et on le vide, puis tout aussitôt, on y verse la confiture bouillante, on le coiffe de son papier, on le met sous scellés avec une ficelle qui a été également passée à l'eau bouillante, les germes, les bacilles, les microbes, les microzoaires, les protozoaires et les ferments sont bien attrapés : la confiture n'est pas pour eux.

XXX.

JE VOUS CROIS !

Le *Scraps*, de Londres, raconte celle-ci : John Lancaster, le comédien, visitait Québec en compagnie d'un soldat anglais en retraite, attaché à sa troupe. Rendu au monument de Wolfe, le soldat demanda ce que c'était.

— C'est ici qu'un grand héros est tombé, répondit le guide.

— S'est-il fait mal ? interrogea encore le soldat.

— S'il s'est fait mal ? s'exclama l'autre. Je vous crois, il en est mort.

L'ENFANT TERRIBLE

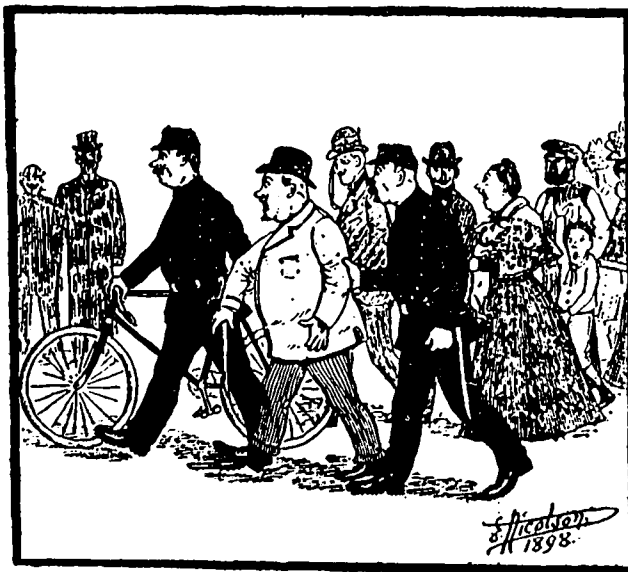
Toto (après avoir longtemps fixé l'hôte).—Savez-vous, monsieur, que vous buvez aussi bien que nous.

L'hôte (surpris).—Et pourquoi pas ?

Toto.—Sais pas. C'est maman qui disait que vous buviez comme une éponge.

CHEZ LE PEINTRE

Mme Lamouche.—N'oubliez pas en faisant mon portrait que je parle du nez et que je suis un peu sourde de l'oreille gauche.



VI

POUDRE PARISIENNE POUR LES PIEDS

(En vente dans toutes les Pharmacies et les magasins de Chaussures ou par la maille sur réception de... 25c)

GUÉRIT les PIEDS BRULANTS, TENDRES, DÉMAN-
GEANTS, AMPOULÉS, CREVASSÉS, ENFLÉS, etc.
Agents : ROWELL & BURY, 85 St-Jacques, Montreal.