

REVUE DE LA MODE

GAZETTE DE LA FAMILLE

Le numéro avec la feuille de patrons, 50 cent.

Le numéro avec gravure coloriée, 50 cent. Le n° avec gravure coloriée et feuille de patrons, 75c.

SOMMAIRE:
GRAVURES: Vêtement et chapeau d'été. — Fauchon vieillesse (trois dessins). — Bande au crochet tunisien. — Bande en guipure renaissance. — Partie d'un corset en application. — Béguier porte-bijoux. — Deux toilettes d'été. — Deux toilettes de promenade. — Rébous. — Ensemble de patron de broderies, dentelles et guipures du XVI^e siècle.
TEXTE: Explication des gravures. — De l'emploi des fruits: Ce qu'on peut faire avec les Grenouilles. — Courrier de la Mode. — Les Menus de la saison. — L'Harmonie (suite). — Patron de broderies, dentelles et guipures du XVI^e siècle. — Canotier sur le savoir-vivre. — Petite Correspondance.
SUPPLÉMENT: Planchette de Modes coloriées.

EXPLICATION DES GRAVURES

1. Vêtement et chapeau d'été. — *Le Chânon*, riche vêtement en drap velours blanc, doublé de soie blanche et orné de jolies passementeries et d'un col de laine blanche. Chapeau rond en paille d'Italie, relevé de côté par un joli nouet de soie marron et blanc et garni de feuillage. Modèles du Louvre.

2 à 4. Fauchon vieillesse au crochet. — Ce modèle de forme si simple peut rendre de grands services; on le jette intelligemment sur la tête comme dans le dessin n° 2. Pour exécuter cette fauchon, on n'a qu'à suivre exactement les petits dessins fort clairs qui portent les n°s 3 et 4. Tous les carrés se tiennent les uns aux autres, et c'est en faisant l'étoile du milieu qu'on lance en même temps les bases de la garniture. Afin que l'on puisse bien se rendre compte de l'arrangement de ces carrés, de leur disposition, de leur forme, de leur nombre surtout, j'ai fait dessiner à plat une partie de la fauchon (dessin 4); grise à ce dessin, vous ne pouvez manquer de réussir notre petite fauchon,



1. VÊTEMENT ET CHAPEAU D'ÉTÉ. — MODÈLES DES GRANDS MAGASINS DU LOUVRE.

qui vous préservera de beaucoup de maux de dents et de tête, si vous avez soin de vous en couvrir, par les matinées et les soirées fraîches.

5. Bande au crochet tunisien. — Quoique nous soyons en pleine belle saison, et qu'il fasse un peu chaud pour faire un travail de laine, on aime, à la campagne, à monter ces bandes si faciles à transporter, à reprendre et à laisser, et à l'aide desquelles on exécute de si jolis couvre-pieds d'enfant. Le modèle que nous donnons se fait tout en crochet tunisien ordinaire encadré de trois rangs de *crochet-bole*; il est bien entendu que le carré se répète autant de fois qu'il est nécessaire pour obtenir la grandeur de l'objet que l'on désire; la broderie se fait après coup sur le crochet tunisien au point de marque, et avec de la belle soie bleue de Chine.

6. Bande en guipure renaissance. — Modèle de la maison Sajou, Cabin, successeur, rue de Rambuteau, 22. On ne se lasse jamais de trouver dans son journal une grande variété de ces dentelles renaissance à l'aide desquelles on peut agréablement d'une façon si riche toutes les lingeries. Le modèle que nous publions est charmant et d'une exécution facile. Vous vous rappelez qu'il faut d'abord coudre sur du papier un lacet renaissance de la largeur indiquée par le dessin.

On exécute ensuite dans les intervalles les jours et les barrettes anglaises telles qu'elles sont marquées clairement sur notre dessin, qui reproduit la bande de guipure en sa grandeur naturelle.

7. Carré en application de drap, pour coussins, chaises, etc. Notre dessin donne un peu plus du quart de l'ouvrage; le travail se fait en application de morceaux de drap et de velours de formes et de nuances variées. Le drap qui forme le fond du coussin est vert foncé. L'étoile centrale est en drap vert foncé; les six

est nécessaire, a et faire une fondle et au tesoin; mais une femme qui fe- litures, enfin une t qui réglaient tout eable à sa famille ser, quelques faux la pierre si elles de traiter de vieille ment par ce que je is pas sotte, que je e que c'est l'expé- sur cette matière. ement dans ma vie bien connaître à rement vu que c'é- ois. Savez-vous celles qui avaient le es plus mondaines, le donner beaucoup administration inté-

ASSANVILLE.

CE-LORRAINE

arure, aussi simple lle une pensée pa- re au fond de tout a maison Hecri, A Saint-Honoré, qui uniquer le modèle, e de la Mode. e se compose d'un sine de montre, d'un au revers et cou- aire, d'une paire de de deux boutons de

acéré; les exergues a rouge; les médail- lettres et d'attributs des deux provinces une à l'autre dans sortent qu'une unité, la châtelaine et les sont séparées dans s doubles, tels que les ts d'oreilles.

RESPONDANCE

s chiffres demandés. ent à la nuance, elle est plus cérémonie. objet de la demande, se petite pèlerin, à ne la couvre entière er et rentrer sur les tion de nom a été

Vous pouvez compter j'y suis fort sensible. 25 février, la tunique de la blouse paysan principaux des tuni- de la jupe, soit dans répéter ce patron à ement n'est pas suf- couper le patron de signerez. Pour enfant en le costume décol- de jolies petites robes les six mois écoulés, ce tous les genres de me temps sur l'avenir. es inscrites.

aura l'expli ation de- quant bien, cette expli- ces premiers numéros à V', aura chiffres et de Marie. — Tous voi t de plus en plus vou- re choix. La carte de- ent désigner la quali- ve E. D., par exem- en question avec tout aussi simplement que s'ira, sans chercher préparer. Merci pour lion.

E. BOUY.

QUI VOLTAIRE.

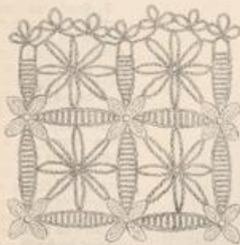
rayons qui la sillonnent sont brodés en soie or et noire. Cette étoile centrale est posée elle-même sur une étoile beaucoup plus large en drap rouge à dents déchiquetées; un cordonnet d'or, retenu de distance en distance par des points noirs, cache les points de raccord des deux étoiles avec le fond du coussin.

Six lanternes chinoises s'échappent d'entre les rayons de cette étoile. Nous trouvons d'abord trois petites lanternes en drap bleu; une petite rose en velours noir; le dessus de la lanterne de forme sphérique en drap jaune et enfin la base de la lanterne en velours noir; le tout est entouré et agrémenté de lacet de soie étroit de couleurs variées et en opposition avec les nuances du drap ou du velours qu'elles agrémentent. Ce lacet est retenu par des points de chausson; de chaque côté de la lanterne figure un petit ornement en drap bleu.

Une double guirlande en lacet de soie violette relie les lanternes entre elles. Le travail qui figure sur ce lacet se fait au point de chausson en soie noire.

Une fine soutache vert clair suit tous les contours qui sont tracés sur nos dessins entre chaque lanterne.

8. **Baguier porte-bijoux.** — Modèle de la *Religieuse*, maison Thorol, 245, rue Saint-Denis. La monture de ce ravissant petit meuble est en bambou noir, agrémenté de perles imitant le corail, ou mieux la perle fine, à volonté; le corps de l'objet en lui-même est en osier très-fin, lequel se brode soit en chenille, soit en soie d'Alger ou de Chine, d'un dessin excessivement léger et court. On peut prendre sur nos modèles de tapisserie un motif pour cette broderie.



3. CARRÉ POUR LA BAGUIER.

9. **Toilette d'été.** — Robe de grenadine à double jupe, ornée de volants et de plissés. Manteau de drap blanc, orné de deux rangs de velours noir et d'une belle et haute dentelle de laine blanche. Capeline en paille d'Italie, avec écharpe de tulle bleu de ciel; les pans, qui forment écharpe et viennent se recroiser dans le dos, sont entremêlés d'une traine de cicchettes bleues qui part du sommet du chapeau et tombe plus bas que le rebord de l'écharpe.

10. **Toilette d'été.** — Jupen de lenos couleur réséda, croisé d'un volant retenu en tête par un biais posé entre deux ruches tuyaillées. Dolman de cachemire blanc doublé de soie blanche, orné de guipure noire, avec joli capuchon et grands nœuds de rubans. Chapeau cloché en paille anglaise blanche, rubans et guirlande de fleurs des champs.

11. **Toilette de promenade.** — Robe de sultane à rayures noires; les rayures sont disposées de biais dans le volant et contrariées pour la tête de ce volant. Dolman fantaisie en lainage blanc très-souple; un motif de passementerie orne les manches; le vêtement est encadré d'un bel effilé de laine à tête quadrillée, au-dessus duquel courent trois rangs de galons de laine de différentes hauteurs. Chapeau de paille marron, orné de ruban vert serpent, de velours marron et d'une touffe de fleurs.

12. **Toilette de promenade.** — Robe de foulard tussore. Manteau de drap velours d'étole gris tourterelle, enjolivé de dents de même étoffe découpées et bordées. Chapeau marin en paille beige, orné de rubans réséda et de velours rose, avec touffe de plumes.

DESCRIPTION DE LA GRAVURE COLORIÉE

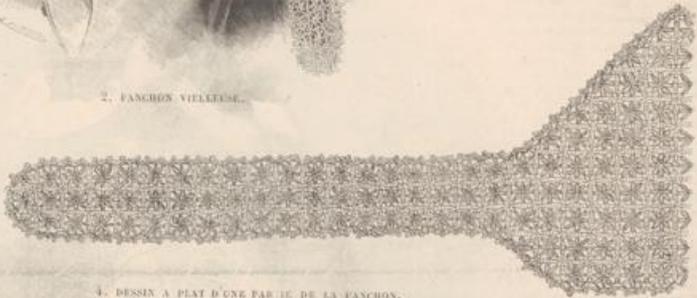
Première toilette. — Robe de dessous en grenadine de soie mauve, ornée d'un volant d'une hauteur de 29 centimètres, surmontée de trois petits volants froncés de 10 centimètres chacun et d'un plissé retenu dans le milieu comme il serait une ruche. Tunique relevée en pouf derrière et formant tablier devant; corsage à gilet et à grandes basques en forme d'habit; la ceinture, qui se mêle aux plis du pouf, se fait en étoffe pareille au jupon, et elle est frangée de soie à tête quadrillée bien assortie.

Deuxième toilette. — Première jupe en foulard tussore vert Isly très-clair, ornée de trois volants montés à tête; corsage à basques; tunique ouverte devant et recroisée sur les côtés, en cachemire écarlate, ornée d'entre-deux et de dentelle de guipure de laine de nuance écarlate; le tout posé à faux. La ceinture, le brassard, les nœuds de cheveux et de cravate s'établissent avec la même étoffe que le jupon de dessous.

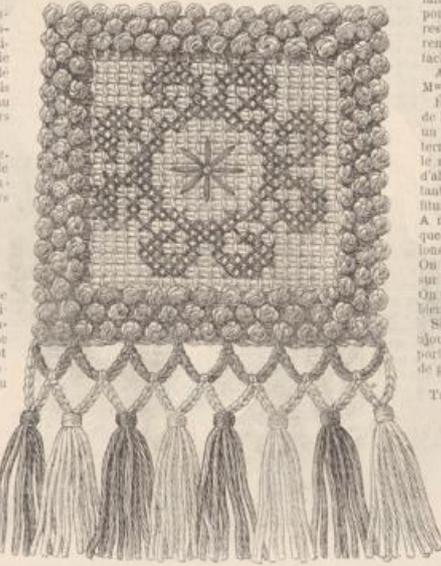
E. P.



2. FANCHON VILLENAVE.



4. DESSIN A PLAT D'UNE PARTIE DE LA FANCHON.



5. BANDE AU CROCHET TUNISIEN. — MODÈLE DE LA RELIGIEUSE.

DE L'EMPLOI DES FRUITS

CE QUE L'ON PEUT FAIRE AVEC LES GROSEILLES

La plupart des procédés que nous avons donnés pour les cerises peuvent s'appliquer également aux groseilles; aussi nous confierons-nous de les indiquer sommairement.

Groseilles en bouteilles. — Même opération que pour les cerises en bouteilles. On conserve de cette façon les groseilles blanches et rouges avec ou sans leur grappe, à volonté.

Conserves ou Confiture sèche. — Prenez un kilo de groseilles rouges égrenées, que vous mettez dans une bassine d'argent sur le feu. Laissez évaporer l'humidité, et pressez sur un tamis pour en séparer la pulpe. Remettez sur le feu et remuez jusqu'à ce qu'elle soit assez desséchée pour laisser voir le fond de la bassine.

Faites fondre un kilo et demi de sucre, que vous laissez cuire au *coque*, et versez-le sur la groseille. Remuez avec la spatule jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Versez-le alors dans des moules en papier ou dans de petites caisses. Il faut prendre bien garde de ne pas laisser la conserve s'attacher à la bassine.

Marmelade. — Otez aux groseilles toute la verdure, pesez votre fruit; prenez pour chaque kilo de fruit un demi kilo de sucre, et suivez le procédé indiqué pour la marmelade de cerises.

Compote. — On égoutte de belles groseilles, on les plonge dans l'eau fraîche, puis on les laisse égoutter sur un tamis.

Faites cuire du sucre à la *plume*; jetez dedans vos groseilles bien égouttées; retirez la bassine du feu et laissez reposer un instant. Au bout d'un quart d'heure, remuez doucement les groseilles avec la bassine; remettez sur le feu, faites jeter un léger bouillon.

La compote est cuite à point; il ne vous reste plus qu'à la verser dans le compotier.

Confiture. — Egrenez de belles groseilles bien mûres, pesez votre fruit; prenez un poids égal de sucre, que vous jetez par petits morceaux dans une bassine ou dans un chaudron non étamé. Quand votre sucre est cuit au *fil*, jetez dedans vos groseilles égrenées. Faites durer cinq à six bouillons, retirez du feu, versez le mélange sur un tamis et laissez égoutter. Vous remettez ce jus sur le feu, vous le faites cuire de nouveau au *grand bouill*; lorsqu'il est à ce point, vous plongez dedans tout le marc de vos groseilles resté sur le tamis et vous laissez cuire, en ayant soin de remuer avec l'écumoire pour empêcher la confiture de s'attacher aux parois de la bassine.

Autre procédé tiré de la *Maison rustique des Dames*, par M^{lle} Millet-Robinet :

Egrenez vos groseilles, trois quarts de rouges et un quart de blanches. Pesez. Cassez en tout petits morceaux et pilez un poids égal de sucre. On met le tout dans un vase en terre, on laisse macérer pendant deux heures, puis on verse le mélange dans une bassine qu'on place sur un feu doux d'abord. On remue avec une spatule de bois. Il est important que le chaudron ne soit pas étamé, autrement vos confitures prendraient une teinte violacée désagréable à l'œil. A mesure que les groseilles fondent, on anime le feu, afin que l'ébullition soit prompte. Après avoir bouilli à gros bouillons pendant cinq minutes, elles sont parfaitement cuites. On verse alors le tout dans un large tamis de crin placé sur un vase de terre, et on laisse égoutter quelques instants. On enlève le tamis et on verse la confiture dans des pots bien secs. Chaque pot doit en contenir au plus 500 grammes.

Si l'on veut donner à la confiture un parfum exquis, on ajoute des framboises aux groseilles égrenées dans la proportion de 100 grammes de framboises pour 500 grammes de groseilles, et on opère comme ci-dessus.

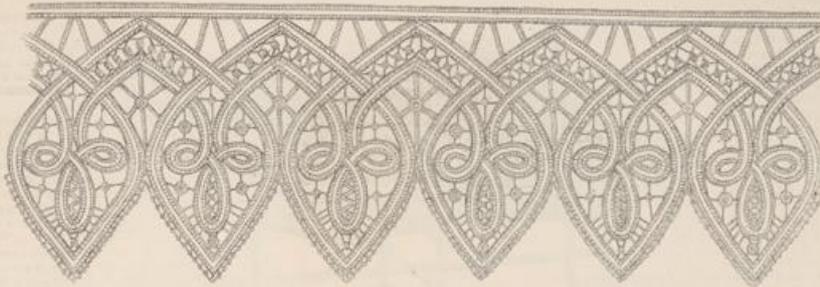
Troisième méthode. — Faites cuire sur un feu doux vos groseilles égrenées (et vos framboises, si vous aimez le parfum de ce fruit). Lorsque les fruits sont fondus, versez-les sur le tamis et laissez égoutter deux ou trois heures. Pressez ensuite le marc de groseilles dans un linge fin pour en extraire jusqu'au moindre suc. Pesez le jus ainsi obtenu. Prenez un poids égal de sucre, cassez-le en petits morceaux et laissez-le fondre dans votre jus pendant une heure ou deux; remuez de temps en temps pour activer la dissolution du sucre. Mettez alors votre bassine sur un feu clair, durant cinq à six minutes; faites jeter quelques bouillons, écumez et versez dans les pots. Les confitures obtenues par ce moyen sont un peu inférieures

de qualité à celles obtenues par les méthodes précédentes.

Confitures de Bar.
— Ces confitures s'obtiennent indifféremment avec des groseilles rouges ou blanches; mais il faut éviter de les mélanger. Choisissez de belles grappes dont les grains soient le plus gros possible; retirez les pépins avec le bec d'une plume, ou une grosse aiguille, en ayant soin de ne pas endommager la peau et sans les égrainer.

Faites cuire votre sucre au *bonlé* ou *sauplé*, et retirez la bassine du feu; puis

plongez doucement dans vos grappes de groseilles. Remuez avec une écumoire et employez toute votre adresse pour que le fruit ne crève pas. Donnez un bouillon couvert, retirez la bassine du feu, écumez légèrement. Votre confiture est achevée. Videz vos groseilles dans des petits vases de terre que vous laisserez découverts jusqu'au lendemain. On emploie un kilo de sucre par kilo de fruit. On obtient également une variété de confitures de Bar en égrenant les groseilles et en jetant la grappe



6. BANDE EN GUIPURE RENAISSANCE. — MODÈLE DE M^{me} CARIS, MAISON SAJOT.



7. PARTIE D'UN CARRÉ EN APPLICATION DE DRAP SUR DRAP, POUR COUSSINS, CRAISES, ETC.

FRUITS

FAIRE AVEC

LES

nous avons donné l'application égale-ment contentement.

Une opération que l'on conserve de ces et rouges avec

Prenez un kilo que vous mettez feu. Laissez éva-ner un tamis pour en le feu et remuez sèche pour lai-

de sucre, que versez-le sur la le jusqu'à ce que le alors dans des petites caisses. Il as laisser la con-

elles toute la ver- pour chaque kilo et suivez le pro- o de cerises.



che, puis on le-

goutées; retirez remuez douce ger bouillon.

le compotier. fruit; prenez un dans un chan- groseilles égre- ge sur un tamis et le feu, vous le orsqu'il est à ce e vos groseilles n ayant soin de confiture de s'at-

des Dames, par

ages et un quart oreux et pilez ans un vase en pris on verse sur un feu doux is. Il est impor- remment vos con- grable à l'œil, sime le feu, afin ill à gros bouil- latement cuites. a de crin place quelques instants. dans des pots a 500 grammes. l'un exquils, on es dans la pro- e 500 grammes

n feu doux vos e, si vous aimez fruits sont fon- égoutter deux arc de groseilles squ'au moins d'un poids égal ix et laissez-le heure ou deux; er la dissolution sur un feu clair, quelques bouil- s. Les confitu- peu intérieures

Gelée de groseilles rouges. — Egrenez des groseilles rouges bien mûres. Ecrasez-les et exprimez-en le suc dans une terrine vernissée, que vous couvrirez ensuite et que vous déposerez à la cave ou dans un endroit frais, pendant six jours. Au bout de six jours, enlevez, et avec précaution, la peau épaisse qui s'est formée sur votre jus de groseilles; versez doucement ce jus dans un autre vase en ayant soin de jeter le marc qui s'est déposé au fond du premier. Votre jus se trouve ainsi tiré au clair. Pesez-le et prenez un kilo de sucre pour deux kilos de jus. Cassez le sucre en morceaux et mettez-le avec votre jus dans la bassine que vous posez sur le feu. Laissez cuire pendant une heure environ; écumez souvent. Pour vous assurer que la gelée est cuite à point, vous en versez quelques gouttes sur une assiette; si ce suc étant refroidi sur l'assiette est devenu épais et en consistance de gelée, retirez votre bassine du feu et versez de suite votre gelée dans de petits pots. Laissez refroidir avant de les couvrir. On peut framboiser cette gelée en y ajoutant avant la cuisson un kilo de framboises par six kilos de groseilles.

Gelée de groseilles blanches. — Même procédé que pour les groseilles rouges; mais on ajoute pendant la cuisson un peu d'écorce de citron qui la parfume agréablement. Lorsqu'on la met en pots, on déposera sur le dessus de chaque pot quelques petites lanières d'écorce de citron que l'on a fait cuire préalablement dans l'eau bouillante.

Gelée de groseilles sans feu. — Prenez des groseilles bien mûres, écrasez-les sans les laver et exprimez-en le jus sur un tamis. Pesez le jus et mettez un poids égal de sucre en poudre. Délayez le tout ensemble, passez à la chausse, laissez

reposer, puis mettez cette gelée dans de petits pots que vous exposez au soleil pendant deux jours, et couvrez les pots. Cette gelée a plus de goût que celle qui est cuite; mais elle se conserve moins longtemps.

Eau de groseilles. — Ecrasez trois kilos de groseilles bien mûres et un kilo de framboises; exprimez-les dans un tamis pour en extraire tout le jus; mettez dans ce jus trois litres d'eau et un kilo et demi de sucre; mélangez le tout et laissez infuser pendant une heure. Passez ce mélange

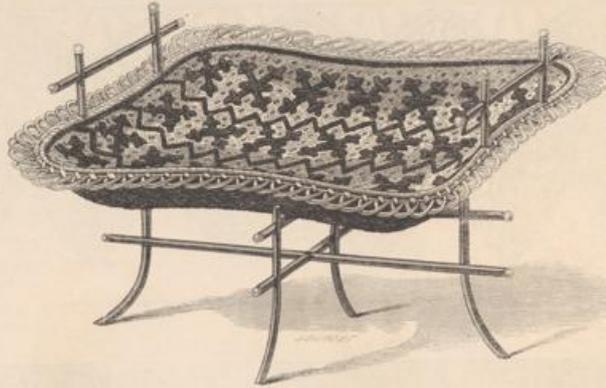
dans un linge fin et versez dans les bonnes bouteilles; vous aurez pour l'été un breuvage aussi agréable qu'hygiénique.

Vin de groseilles. — Mettez la groseille bien mûre en tonneau, jetez dessus de l'eau bouillante et laissez fermenter. Au bout d'un mois, ou soutirez et on met en bouteilles avec addition de sucre.

Autre procédé. — Choisissez la groseille la plus mûre, exposez-la au soleil pendant deux jours et mettez-la sans l'égrainer dans une chaudière; faites chauffer à petit feu jusqu'à ébullition, retirez de la chaudière, exprimez le marc, puis arrosez-le d'eau chaude et reexprimez-le une seconde fois afin d'en extraire tout le suc. Versez ce jus dans un tonneau en y ajoutant du sucre, à raison de trois kilos pour cent litres de jus. Laissez fermenter dans le tonneau, soutirez et mettez en bouteilles. Vous pouvez aromatiser ce vin en ajoutant un peu de framboises à vos groseilles cuites, avant de les exprimer.

Sirup. — Prenez trois kilos de groseilles et un kilo de belles cerises; égrenez les groseilles, enlevez aux cerises les queues et les noyaux. Ecrasez ces fruits, exprimez-en le suc, passez ce suc dans un tamis et laissez reposer à la cave pendant quarante-huit heures dans

un vase de porcelaine. Après ce laps de temps, retirez la peau qui s'est formée sur ce jus et tirez-le au clair en le passant à la chausse. Prenez du sucre cassé; il faut un kilo et demi de sucre pour un kilo de jus, faites fondre ce sucre, mélangez à votre jus, sur un feu doux, au premier bouillon, retirez du feu, versez dans une terrine et laissez refroidir; après quoi, vous mettez votre sirup en bouteilles. Ces bouteilles, soigneusement bouchées, devront être rangées de bout dans la cave.



8. BAGUIER PORTE-BÉDOUX. — MODÈLE DE LA BELGIÈSE (MAISON THORÉL).



9. TOILETTE D'ÉTÉ.



MODÈLES DES GRANDS MAGASINS DU LOUVRE.

10. TOILETTE D'ÉTÉ.

sez dans les bou
ur l'été un breu
hygiénique.
Mettez la gro
nneau, jetez des
et laissez former;
ou soutire et on
addition de su-

choisissez la gro
poser-la au soleil
à mettez-la sans
chaudière; filtes
usqu'à ébullition.
re, exprimez le
d'eau chaude et
de fois afin d'en
erser ce jus dan
ant du sucre, à
ur cent litres de
dans le tonneau,
bouteilles. Vous
in en ajoutant un
groselles cuites,

is kilos de gro
belles cerises
enlevez aux ce
noyaux. Ecrasez
le suc, passez ce
aissez reposer à la
huit heures dans
temps, retirez la
au clair en le pas
il fait un kilo et
ndre ce sucre, mé
mier bouillon, re
laissez refroidir;
outeilles. Ces bou
ête rangées de



1872

N°23

REVUE DE LA MODE

Gazette de la Famille

13 Quai Voltaire à Paris

Membres de la Compagnie Lyonnaise 37 Boulevard des Capucines 37

Au lieu
vez obtenu
dans un m
augmentes
cre par k
même.

Si l'on
framboise
vante : de
un kilo de

Notofia
les et l'éc
de-je,
litre de
nelle cou
mois. Sou
bouteilles.

Sucre an
seilles. — 4
me pour
cerises; en
un fruit à
7. 00

COURRIER

C'est
les-de-l'
nous de
jourd'hu
Courrier
Nous av
tout p
ignoré d
mandie
tueuse
sance, es
vous de
la santé
es. No
nous av
plus de
l'année
éventual
guerre
reurs de
ne nous
traînée
de-Bigo
pourtan
les Pyr
quel fra
mant
nous av
vé de
vallon d
verdoya
et si ca
croit voi
ge d'Ha
de Théo
seau.

Mais
la sour
sante et
qui nou
tout sp
L'ordon
male es
docteur
James,
spécialis
C'est po
les ané
rhumat
toutes le
qui son
tions de
se guéri

On y
de Graz
tablisse
conduir
Vingt n
à plein
nes et d
plaisirs
dira-t-
Aucun
qu'on n

An lieu de faire fondre votre sucre sur le feu, vous pouvez obtenir le même résultat en le chauffant au bain-marie dans un matras ou vase à col long; mais il faut en ce cas augmenter la quantité de sucre, et mettre deux kilos de sucre par kilo de jus. Pour tout le reste, le procédé est le même.

Si l'on veut donner à son sirop l'agréable odeur de la framboise, on mélangera son fruit dans la proportion suivante : deux kilos de groseilles, un kilo de framboises et un kilo de cerises; procédez ensuite comme ci-dessus.

Botofia. — Egrenez de belles groseilles rouges, écrasez-les et tirez-en le jus. Mélangez ce jus avec de bonne eau-de-vie, dans la proportion de deux litres d'eau de vie par litre de jus. Ajoutez à ce mélange quelques grammes de cannelle concassée et de girofle, et laissez infuser pendant un mois. Soutirez ensuite, passez à la chausse et mettez en bouteilles.

Sucre acide de groseilles. — Opérez comme pour le sucre de cerises; en substituant un fruit à l'autre.

Z. DE BEAULIEU.

COURNIER DE LA MODE

C'est de Bagnoles-de-l'Orne que nous datons aujourd'hui notre *Courrier de la Mode*. Nous avons pour ce tout petit coin ignoré de la Normandie une affectueuse reconnaissance, car nous y avons déjà retrouvé la santé et des forces. Nous y revenons avec d'autant plus de plaisir que l'année dernière les éventualités de la guerre et les horreurs de la Commune nous avaient entraînés à Bagnères-de-Bigorre. C'est pourtant bien beaux les Pyrénées... et quel frais et charmant souvenir nous avons conservé de ce poétique vallon de Salut, si verdoyant, si fleuri et si calme, qu'on croit voir un paysage d'Hobbema ou de Théodore Rousseau.

Mais Bagnoles est la source bienfaitrice et réparatrice qui nous convient tout spécialement. L'ordonnance thermique est signée du docteur Constantin James, le célèbre spécialiste des eaux. C'est pourquoi tous les anémiques, les rhumatisants et toutes les personnes qui sont atteintes de maladies d'estomac ou d'affections de la peau viennent à Bagnoles se soulager et se guérir.

On y arrive en six heures, par le chemin de fer de Granville, et à la Ferté-Macé l'omnibus de l'établissement thermal attend les voyageurs pour les conduire à Bagnoles même. Le trajet est charmant. Vingt minutes, pas plus, en pleine forêt. On respire à pleins poulmons les senteurs aromatiques des chênes et des grands pins de la Normandie. Mais quels plaisirs trouve-t-on à Bagnoles-de-l'Orne? nous dira-t-on.

Aucun, et on ne s'y ennuit jamais, à moins qu'on n'aime la vie de casino, le trente et quarante

et un luxe effréné. Il n'y a ni ville, ni village, ni paysans, ni bergères. C'est la fée d'Andanie qui y commande en souveraine. Elle est la naïade immortelle de cette source thermale privilégiée entre toutes.

Plusieurs auteurs font remonter aux Romains la découverte et l'appropriation des sources de Bagnoles. Ils prétendent trouver la signification de cette hypothèse dans le nom de Bagnoles donné à cette station thermale. *Balanum, Bagnanum, Bagnolum*, petits bains.

Ce n'est qu'à la date du règne de François I^{er} que les eaux de Bagnoles prirent une certaine importance et devinrent les bains de prédilection de

contérons toutes les légendes du pays, à commencer par celle de la source thermale.

La mode fait relâche, ni plus ni moins que nos principaux théâtres. Il faut qu'elle organise et qu'elle prépare toutes les nouveautés de l'automne et de l'hiver, et elle n'a pas, comme la cigale, les loisirs de danser tout l'été.

Les toilettes, à Bagnoles, sont des plus simples, tout en étant de meilleur goût. On y vient rétablir sa santé, et non pas se fatiguer en toilettes tapageuses. Et pour qui dépenserait-on un luxe effréné? Pour la nature, qui absorbe l'admiration et la contemplation.

Ce qu'il est important de savoir, c'est que la table y est excellente, et que les eaux de la grande source thermale remplacent avantageusement celles d'Ems et de Wiesbaden.

Si Bagnoles avait une roulette et un grand organisateur, comme M. Dupressoir, pour le transformer et en faire une ville de luxe et de plaisirs, peu de stations thermales pourraient entrer en rivalité avec ce site enchanteur surnommé avec juste raison *la Suisse normande*. Bagnoles, enclavé entre deux forêts, s'étendrait de la forêt d'Andaine au bourg de la Madeleine d'un côté, et jusqu'à Canterme de l'autre. Dans un temps donné, c'est ce qui arrivera.

En attendant, jouissons de Bagnoles tel qu'il est — à l'état sauvage et pittoresque.

Nous sommes arrivés trop tard à Bagnoles pour assister à l'éclosion des rododendrons sauvages. Il faudrait venir dans les premiers jours de juin ramasser à pleines gerbes les genêts d'or aux grappes odorantes et les élégantes bruyères tuyautes en collerettes, ou s'égrenant en perles roses, s'échappant des flancs des rochers qui leur servent de jardinières. Tel est Bagnoles. Un petit paradis terrestre quand on le connaît et qu'on sait l'apprécier.

Mais au milieu de cette nature silencieuse, nous nous souvenons que vous attendez nos conseils et nos appréciations sur les actualités du jour, et nous ne faillirons pas à notre mission de chroniqueuse. C'est tellement vrai que nous vous donnons aujourd'hui toute une floraison de chapeaux dus à l'inspiration de M^{lle} de Bongars.

C'est d'abord un chapeau de paille d'Italie, genre Marie-Antoinette, à large bord, tout doublé de faille mais, relevé d'un côté par un bouquet de fleurs des champs remontant sur le fond de la calotte. Par derrière, pans de rubans mais,



11. TOILETTE DE PROMENADE.

12. TOILETTE DE PROMENADE.

Modèles des grands Magasins du Louvre.

tout ce que la cour renfermait de plus éminent.

Marguerite de Valois, sœur de François I^{er}, duchesse d'Alençon, châtelaine de Coutance, et plus connue sous le nom de Marguerite de Navarre, la Marguerite des Marguerites, se plaisait à s'y rendre, avec sa cour, ses pages, ses poètes, ses musiciens et ses savants. C'est de cette époque que datent la plupart des châteaux renaissances qui couvrent le pays et dans lesquels chaque seigneur tenait à honneur de donner l'hospitalité à la belle suzeraine.

Toute une pléiade de châteaux normands entourent Bagnoles-de-l'Orne dans son écrin de verdure. Nous vous décrirons tous ces beaux et historiques châteaux les uns après les autres, et nous vous ra-

Elle s'arrêta, la voix brisée dans un sanglot. L'im-
pétueux Arundel répéta, en frappant du pied :

— Déjà ? Tu n'achèves pas, mais tu voulais dire ;
déjà il aime miss Addington.

— Il l'aime !... mon père, ce serait choquant,
c'est impossible.

— Mais alors, pourquoi pleurez-vous, Margaret ?
— Je voulais dire que déjà sir Edward Mortimer
ambitionne la fortune de votre pupille.

Lord Winbury se leva, en proie à la plus vive
agitation, et, les bras croisés, se mit à parcourir en
tous sens le cabinet.

— C'est cela ! tous les hommages doivent aboutir
à cette chose qui s'appelle la richesse ! Et parce que
cette jeune fille est une héritière, tout homme qui
se trouve sur son chemin doit oublier lâchement
les promesses qu'il a faites ! Fasciné par la lueur de
l'or, il juge plus belle que toute autre la femme qui
lui apporterait en dot les domaines d'une Alice Ad-
dington. Ma fille a été élevée avec soin, avec amour ;
ma fille, cette joie de mes yeux, a été surnommée
de tout temps la perle de Tavistock ; et voilà que
ses vertus, ses talents, ses charmes palissent devant
l'intérêt sordide qu'exerce la fortune d'une autre !
Maldiction ! Ah ! je n'avais pas tort d'éprouver une
vive répugnance pour celle dont on m'a fait, mal-
gré moi, l'appui et le conseil.

Margaret avait dû écouter, sans l'interrompre,
ce discours véhément ; mais quelque intéressée
qu'elle fût dans la question, elle ne pouvait s'asso-
cier à une amertume d'expression que rien ne justi-
fiait encore. Véritablement enfant gâtée, elle avait son
franc parler avec le rude soldat, et elle se permit de
combattre des craintes qui lui paraissaient au moins
primaires.

— Et puis, dit-elle avec une certaine simplicité
coquette, quels droits avons-nous à revendiquer sur
sir Mortimer ? Il est venu vous voir maintes fois,
mais à titre d'amé, voilà tout. Vous ne devez pas le
considérer comme engagé.

— Et les vers, les chansons qu'il a composés pour
toi ?

— Qu'est-ce que cela prouve ? qu'il est poli et
qu'il aime à montrer son esprit.

— Allons ! s'écria le père avec une impatience
nouvelle, à présent elle veut se défendre d'avoir été
recherchée par lui !... Cela vous serait donc indiffé-
rent qu'il épousât la riche héritière ?

— J'en éprouverais une vive douleur, mais...
— Il suffit ; je saurai bien prévenir ce mariage.
Mon épée n'est pas encore rouillée.

— De grâce, mon père, ne vous livrez pas à l'em-
portement. Pour rien au monde je ne voudrais qu'A-
lice fût éprouvée à mon sujet.

— Alice !... Tu l'aimes donc ?... demanda le lord
d'une voix rauque et concentrée.

Forcé de sa conscience et de son sentiment droit,
la jeune fille répondit résolument :

— Oui.

Comme si, de son côté, Edward avait deviné le
vif entretien auquel il avait donné lieu, son main-
tien au sonnet fut irréprochable. Il ne témoigna pas
la moindre préférence à Alice, se montra empressé
pour Margaret ainsi qu'autrefois, et sembla, au
dessert, choisir tout exprès et dire avec plus d'ex-
pression que jamais les chansons qu'il avait compo-
sées en son honneur. Aussi Margaret fut-elle d'une
gaieté charmante ; elle parvenait à arracher un sou-
rire à son amie, et ce n'était pas une mince vic-
toire remportée sur la mélancolie. Il n'y avait qu'A-
rundel qui gardât son imperturbable sérieux ; il se
mélangait de la frivolité comme il se fût mêlé de la
zalanterie ; le rire lui blessait les oreilles. Il obser-
vait, sans presque desserrer les dents, cette scène
intime, et, alors qu'il eût dû être heureux, il se tor-
turerait comme à plaisir.

— Eh bien ? lui dit tout bas sa fille quand on se
sépara.

— Eh bien ! répondit-il de même, l'avenir prou-
vera lequel de nous deux s'est trompé.

— Ah ! mon père, vous êtes cruel pour mes illu-
sions... J'étais si heureuse !

V

Quinze jours s'étaient écoulés, et sir Mortimer, rap-
pélé à la voir par les devoirs de sa charge, se voyait

avec regret à la veille du départ, quand un visiteur
nouveau se présenta à Addington-Manor.

Ce dernier n'était pas du nombre des gens de consé-
quence pour lesquels il faut se mettre en frais de
cérémonial ; ce n'était pas un de ces nobles gentil-
hommes qui, accompagnés d'une brillante escorte,
franchissent le pont-levis en faisant piaffer un che-
val plein de feu.

Il arriva simplement, sans humilité, mais sans osten-
tation. Deux hommes en costume de marins le
suivaient, portant une très-lourde caisse qu'un fort
mulet avait traînée jusqu'au château dans un petit
chariot découvert.

Sur le visage des trois nouveaux venus on eût pu
distinguer aisément le hâle produit par le soleil des
mers orientales. Les cicatrices qui le sillonnaient en
divers sens accusaient une vie courageuse, toute de
péril et de dévouement.

Le chef avait sur ses compagnons cette supériorité
que donnent le grade, la bonne éducation et l'éléva-
tion de la pensée. Ses yeux noirs dénotaient moins
un Anglais qu'un fils de l'Amérique espagnole ; mais
il rachetait, par la douceur de l'expression, ce que
ses traits, fort beaux d'ailleurs, pouvaient avoir de
rude.

Un valet se présenta dans le premier vestibule et
lui demanda de la part de qui il venait.

— De la mienne, répondit-il fièrement.

— Ce n'est pas une raison. On n'entre ici qu'en
vertu de la permission de Sa Grâce milord Winbury.
L'étranger contracta ses sourcils et dit d'une voix
altérée par la tristesse :

— C'est vrai. Sir Addington n'est plus. Prévenez
done votre maître, puisque c'est à lui qu'appartient
maintenant l'autorité.

L'annonce de cette visite produisit parmi les habi-
tants d'Addington-Manor des sentiments divers
qu'on s'expliquera bientôt.

— Je gagerais, s'écria Alice, que c'est l'honnête
Harry Sydney !

— Sydney ? qu'est-ce que cela ?... dit sir Mor-
timer d'un ton dédaigneux.

— Sidney ?... répéta lord Winbury avec sa mé-
fiance habituelle ; quelque vagabond recueilli jadis
par sir Addington, dont l'indulgence allait jusqu'à
la faiblesse.

— Milord, fit observer le valet, c'est un marin, et
il est accompagné de deux matelots qui le suivent
comme son ombre.

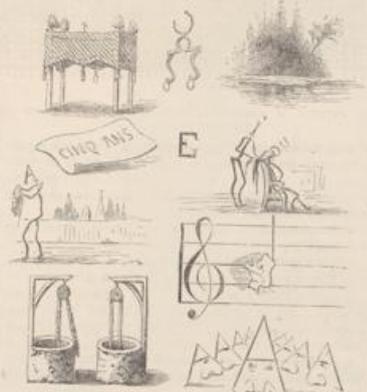
— Je disais bien !... s'écria Thérèse avec joie.
Chère Margaret, un ami de plus !

Elle allait se lever de table. Le tuteur l'arrêta d'un
geste sévère.

— Pour votre dignité, dit-il, restez assise. Tom,
faites entrer.

À la vue du marin, Alice ne put contenir une
nouvelle exclamation, mais elle resta à sa place.

CRÉBUS



EXPLICATION DU DERNIER CRÉBUS

Puisque vous recueillir si facilement les facilités, me
deuxième vous sourira sans doute.

Sans se préoccuper de la contenance raide de lord
Winbury et même de sir Mortimer, Sidney, après
avoir adressé à tous les assistants un salut simple et
cordial, alla droit vers Alice qu'il avait reconnue
tout de suite, ploya respectueusement un genou de-
vant elle et dit :

— Recevez mon respectueux hommage, miss Ad-
dington, ainsi que le tribut de ma profonde douleur.
Après deux années de courses contre les Espagnols
sous le commandement de l'invincible Drake, qui a
daigné me nommer capitaine lors de la glorieuse
prise de *Nombre de Dios*, où nous avons fait un butin
considérable, j'ai ramené sain et sauf le vaisseau le
Conqueror, que votre noble père avait armé à ses
frais et offert à Sa Majesté la reine ; le vaisseau est
mouillé à l'ancre. A peine libre, je me suis hâté de
venir présenter à mon bienfaiteur l'expression de
ma reconnaissance, en même temps que je lui ap-
portais sa part du butin... et le poids n'en est pas
léger... En entrant à Tavistock, la première nou-
velle que j'ai apprise m'a plus ému que ne l'eût fait
la rencontre de vingt galères barbaresques ; le digne,
le vertueux sir Addington n'est plus !... Ah ! miss
Alice, je n'avais jamais pu pleurer ; mais cette nou-
velle m'a coûté mes premières larmes, des larmes
abondantes, par saint Georges !

— Brave cœur !... murmura la gouvernante, qui
recontra le regard affectueux de Sidney.

Alice prévint son tuteur, afin que le capitaine n'en-
tendit d'abord que de bonnes paroles.

— Il n'est que trop certain, hélas ! répondit-elle,
que nous avons fait cette perte irréparable. Mon père
vous aimait beaucoup, monsieur Harry, et bien sou-
vent il me parle de vous. Il était inquiet de votre sort.
Comme il serait heureux de vous revoir après une si
longue expédition !... Mais c'est impossible. En mor-
rant il m'a confié aux soins de milord... et j'ai eu
la consolation de trouver une sœur en miss Margu-
ret Winbury.

— Bien, bien, dit Arundel. Voilà donc le bu-
tin ?

— Oui, milord, dit froidement Sidney, compre-
nant la nature du caractère auquel il avait affaire.
Si vous tenez à compter tout de suite, je suis à vos
ordres.

— Ma foi, dit sir Mortimer, je serais curieux de
voir l'or espagnol.

Sur un signe de leur capitaine, les matelots s'ap-
prochèrent et ils ouvrirent la caisse qui contenait des
trésors.

Arundel et Edward étaient stupéfiés. Quant aux
jeunes filles, leur indifférence resta complète.

— Eh bien ! miss Alice, dit le tuteur, voilà qui
ne doit pas vous faire de peine. L'estime où l'on
vous tient va grandir encore.

— Cette estime me flatterait peu, répliqua la pu-
pille, si elle dépendait de quelque argent de plus.

— Capitaine, dit lord Winbury, veuillez passer
dans mon cabinet. Nous compterons ensemble la
somme et je vous en donnerai un reçu.

— Je vous suis, milord. Miss Alice, si nous ne
devons pas nous revoir, croyez à l'inaltérable atta-
chement de votre ami d'enfance.

Pauvre Alice ! comme son cœur était oppressé ! Ce-
pendant elle n'osa émettre aucune observation ; une
puissance supérieure la dominait de tout le poids de
sa violence impérieuse. Elle s'était bornée à incliner
la tête et à tendre la main au capitaine.

ALFRED DES ESSARTS.

PATRONS DE BRODERIES, DENTELLES ET GUIPURES

DU XVI^e SIÈCLE (1)

Sous ce titre, M. Hippolyte Cocheris, conservateur à la
bibliothèque Mazarine, vient de publier un ouvrage fort in-
téressant et qui, par sa nature même, mérite une mention
spéciale dans notre journal. C'est la reproduction en *fac-
simile* d'une centaine de patrons de guipures et de brode-
ries du temps jadis ; les nouveaux procédés photo-typogra-
phiques ont permis de reproduire ces dessins tels qu'ils fu-
rent imprimés à Lyon vers le milieu du seizième siècle.
Nous donnons ici deux spécimens de ce curieux travail, qui
permettra de reprendre au passé des merveilles oubliées
pour les employer de nouveau dans notre ameublement.

(1) En volume in-12, imprimé avec luxe. Prix : 7 fr. 50, à la Librairie
de l'Écho de la Sorbonne, 7, rue Guéneault.

M. Hippolyte Cocheris fait précéder ces reproductions d'un texte historique qui offre le plus vif intérêt et auquel nous empruntons les quelques détails qu'on va lire.

Au moyen âge, la broderie était fort à la mode, et dès le quatorzième siècle c'était une industrie qui donnait de merveilleux produits; à cette époque on brodait tout, comme jadis chez les Grecs : les gants, les souliers, les chapeaux; on mettait des broderies jusque sur les fourrures.

Au seizième siècle, on faisait des chemises brodées d'or et de soie. La broderie était donc un art des plus recherchés, qui occupait un nombre considérable d'ouvriers et d'ouvrières, sans compter les adeptes du grand monde dont on conserve de merveilleuses reliques dans nos cabinets d'amateurs. Mais cette broderie si pure, si délicate, si imprévue de dessin et d'effet, où se reflète le génie artistique et créateur de celui qui s'y livre, devint une fatigue. La mode changea et la broderie fut abandonnée pour le canevas de tapisserie à mailles régulières.

La dentelle étant un des ornements les plus gracieux que puisse porter une femme, on peut en tirer cette déduction, que son inventeur appartient à la plus haute antiquité.

Au moyen âge, la dentelle n'était qu'une espèce de passementerie blanche, en fil de lin, tricotée aux fuseaux ou à l'aiguille, sans réseaux.

Un peu plus tard, elle se transforma : c'était une espèce de toile découpée, à fortes nervures, qu'on appelait *passement*; le passément fut perfectionné à son tour : le fil employé devint de plus en plus fin; on varia le réseau, et la guipure naquit. Elle régna en souveraine absolue de François I^{er} à Louis XIII. Les dessins excessivement riches que les amateurs ont pu admirer, et dont l'ouvrage de M. Cocheris offre plusieurs beaux échantillons, étaient exécutés sur une feuille de parchemin que l'on découpait pour la revêtir de fil et de soie tortillée. La *cartonne*, ainsi se nomment ces guipures en parchemin, avaient l'inconvénient de ne pouvoir supporter l'eau, ce qui rendait la guipure inblanchissable et par conséquent fort chère.

De nouveaux essais permirent de supprimer la cartonne et de la remplacer par une bourre en fil de lin, ce qui rendit la guipure aussi solide au blanchissage que la toile.

Les guipures en fil d'or et d'argent, qui tenaient plus de la passementerie que de la dentelle, se fabriquaient à Paris et surtout à Lyon.

C'est ce qui explique l'origine lyonnaise des planches reproduites dans l'ouvrage de M. Cocheris.

Elles sont extraites de quatre plaquettes appartenant à la bibliothèque Mazarine, et imprimées de 1591 à 1595 par Claude Nourry, dit Le Prince, imprimeur lyonnais, et par Pierre de Sainte-Lucie, son successeur en la même ville.

La publication des patrons d'ouvrages du seizième siècle rendra de grands services aux fabricants et aux dessinateurs qui pourront puiser dans ce livre et en apprécier les dessins au goût moderne. Les dames du monde elles-mêmes, qui ont quelque habitude de l'art de la broderie et de la guipure, y trouveront des points de comparaison toujours fort instructifs, et des motifs originaux pour embellir les ouvrages que savent si délicatement tramer leurs doigts de fées.

CAUSERIE

SUR LE SAVOIR-VIVRE ET LE SAVOIR-FAIRE

« L'œil du maître engraisse le cheval », dit un proverbe italien, et nous pourrions dire chez nous que le regard de la maîtresse nettoie le logis.

Voulez-vous me laisser vous raconter, à ce sujet-là, une petite historiette qui pourra vous servir d'exemple comme vérité de ce que je viens de vous dire ?

« Une riche marchande restée veuve, vit tout à coup ses ressources diminuer d'une manière sensible et ses dépenses

augmenter dans les mêmes proportions. C'était une femme d'un esprit simple, crédule et voyant de la magie en toute chose; aussi ne trouva-t-elle rien de mieux à faire que d'aller consulter un spirite pour se faire éclairer sur ce qu'elle ne comprenait pas.

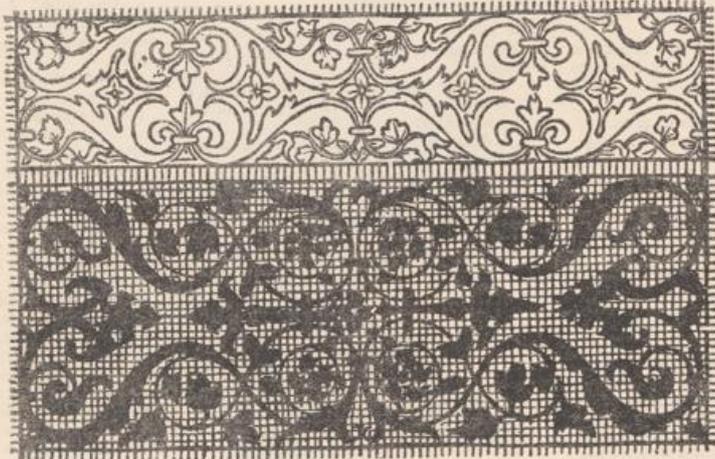
« Heureusement ce spirite était un homme d'esprit et de bon conseil.

« — L'Esprit de votre mari défunt, dit-il, demande à quoi vous passez votre temps depuis qu'il vous a quittée.

« — Mon Dieu, à pas grand chose ! répondit naïvement la brave dame, je me lève et me couche tard, je sors beaucoup, je dine souvent en ville, je vais quelquefois au spectacle et voilà ma vie.

« — Mais qu'est-ce qui veille sur votre maison ? qu'est-ce qui tient votre caisse ? enfin qu'est-ce qui fait vos affaires ? demanda encore l'esprit.

« — C'est ma femme de chambre, une très-brave fille, qui tient ma maison ; — c'est mon caissier, un très-brave homme, qui tient ma caisse — et c'est mon avocat, homme d'un



FAC-SIMILE DE PATRONS DE BRODERIES, DENTELLES ET GUIPURES DU XVI^e SIÈCLE.

très-grand talent, qui mène toutes mes affaires, répond à tout cela la riche veuve.

« Le spirite se mit à sourire, puis, après un silence de quelques instants, il se prit à dire :

« — L'Esprit vous ordonne de prendre une baguette de coudrier, bois qui fait trouver les trésors, et, pendant trois mois vous vous levez chaque matin de très-bonne heure, puis, armée de cette baguette, vous visiterez votre cuisine, votre cave, votre caisse, vos livres de recettes et enfin tout ce qui peut contenir une partie de vos richesses et, si vous suivez fort exactement cette prescription, vous verrez la fortune rentrer chez vous.

« Cette ordonnance fut très-régulièrement suivie par la veuve, et, avant que les trois mois fussent entièrement écoulés, elle disait toute joyeuse à une femme de ses amies :

« — Mon Dieu ! que ceux qui ne croient pas aux esprits sont donc bêtes ! Eh bien, c'est cependant grâce à eux que je me suis aperçue que j'étais volée comme dans un bois et par mes domestiques, et par mon caissier, et par mon homme d'affaires. Ainsi, si je n'avais pas pris cette baguette de coudrier qui m'a fait voir clair, ces guens-là me conduisaient tout droit à l'hôpital.

« — Eh, ma très-chère ! s'écria l'amie en haussant les épaules, il n'y a pas dans tout cela plus de magie que dans mon œil; votre spirite est un brave homme, et c'est en frappant votre imagination qu'il a pu vous décider à surveiller vos affaires que vous laissiez, tout bonnement, aller à la diable. Car en promenant votre baguette vous vous promenez vous-même, ce qui a fait découvrir et les vols et les voleurs. Ce qui ruine votre maison c'était le désordre, ce qui la rend de nouveau prospère c'est l'ordre et la surveillance. Dope, continuez à agir de même et tout s'en trouvera bien chez vous.

« La brave dame écouta son amie en soupirant, mais ne voulant point en demander de ses esprits, elle continua bien à exercer la même surveillance, mais dans ces divers exercices elle gardait toujours à la main sa baguette de coudrier.

C^o DE BASSANVILLE.

PETITE CORRESPONDANCE

M^{lle} de L. — Le prix du livre de l'Éducation des enfants est de 3 fr.; le journal peut se charger de vous l'adresser par la poste contre l'envoi de pareille somme. Oui, pour les chiffres.

M^{lle} Est. P. — Rien de plus facile, madame, que de composer une toilette de mariée sur nos gravures de mode; pour la tarlatane, choisissez les modèles qui ont le plus de garnitures, volants ou jupes; arrêtez-vous au modèle qui vous convient le mieux et exécutez-le en blanc, car je n'ose vous promettre promptement la gravure que vous désirez; il faut plusieurs semaines pour exécuter une gravure de modes. On porte toujours des basques et des doubles jupes.

M^{lle} E. P. à V. Th., à B. D., à M. V., à C. R., à Y. — peuvent compter sur les chiffres demandés.

M^{lle} M. V. — Nous ne trouvons jamais mauvais que l'on s'adresse à nous pour toutes demandes. Vous pouvez compter que nous tiendrons notre promesse. Oui, pour les chiffres.

M^{lle} L. D. — Les manches en bel livoire vert sont bien préférables à ceux d'argent pour couteaux de table ordinaires; les grands et les petits doivent être semblables; le manche d'argent va avec la lame semblable, et n'est réservé qu'aux fruits; il ne dispense pas des autres.

M^{lle} H. E. aura les dessins de tricot désirés; mais pour être plus sûre de la satisfaction, je la prie de m'écrire si c'est pour les exécuter en laine ou en coton.

M^{lle} D. aînée. — Demandes inscrites.

Une musicienne. — Les publications musicales de M. Alphonse Leduc portent le titre de *Édition-Bijou*. Ce sont, en effet, de véritables bijoux d'impression; chaque volume, au prix de 3 francs, contient la partition complète, chant et accompagnement de piano, d'un opéra de Bellini, Weber, Rossini, Mozart, etc. Écrivez à M. Leduc, 35, rue Le Peletier.

PARIS — IMPRIMERIE A. PÉGIN, 13, QUAI VOLTAIRE.