

Un Sac perlé



C'est tout simplement un ruban cousu en rond, en forme de manchon, et dont on fronce un des côtés pour le fermer.

Si le ruban est assez épais, on peut ne pas doubler ce sac, sinon, poser un second ruban de même largeur, et d'un ton vif, contre le premier, pour servir de doublure, puis froncer les deux ensemble pour former sac.

La décoration est très simple. Elle est formée d'anneaux de perles. Ce sont simplement 12 ou 14 perles enfilées dans un fil de soie et formant boucles.

On peut les faire plus nombreuses, et serrer davantage les unes contre les autres, ces boucles de perles. L'effet n'en sera que plus riche et plus décoratif.

Si le sac est foncé, perler en noir, acier, or, ou d'un ton très vif, bleu japonais, vert jade, cerise; sur un fond clair, les tons acier, or, turquoise ou les perles de cris-

tal sont les plus heureux, et donnent un très joli effet. Le haut du sac est coulé par un étroit ruban, passant dans des petites brides de soie, faites au bord du ruban: Ces brides sont, bien entendu, de nuance assortie au ruban.

Ne pas les faire en perles, car la coulisse passant dedans userait trop vite ces brides de perles, trop fragiles.

Le fond du sac est terminé par un gland de perles, fait de plusieurs brins de soie perlée et réunis dans un gland de passementerie, une olive de bois ou une grosse perle.

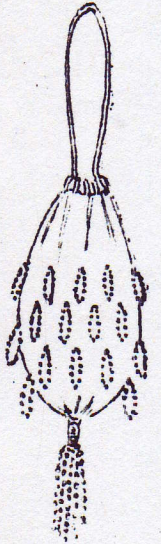
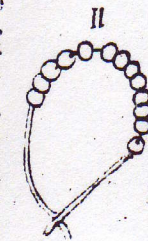
Faire ce gland assez fourni, pour bien terminer le sac, et lui donner un poids suffisant.

Cette garniture se fait de préférence en perles de verre, ou de porcelaine. Les perles de bois ne sont d'abord pas assez petites, puis sont un peu trop légères pour ce genre de travail.

Le ruban qui convient le mieux, pour ce petit sac, est le ruban de faille ou de faffetas.

On peut, aussi, employer du ruban de velours. Ces perles ressortent admirablement sur ce fond mat, et donnent un très joli effet d'élégance.

Choisir de préférence une doublure vive ou claire, qui ajoutera encore une petite note recherchée à ce joli sac, très nouveau et très pratique.



SUZANNE RIVIÈRE.

LETTRE D'UNE TANTE

La galette des Rois, prétexte pour vous toutes, mes chéries, à de joyeuses fêtes de famille, a pris son origine dans l'église de Besançon.

Au XIII^e siècle, les chanoines de cette ville se réunissaient, au début du mois de janvier, et tiraient au sort ceux d'entre eux qui devaient représenter, pendant l'office de l'Épiphanie, le Roi des Rois et les trois mages.

Celui qui était élu Roi revêtait pour la cérémonie un costume somptueux, prenait une palme en main, et recevait, au moment de l'Évangile, l'hommage de ses trois confrères, figurant les princes orientaux, venus pour adorer l'Enfant Jésus dans la crèche de Bethléem. Après la messe, tout le chapitre, reçu par le nouveau monarque, partageait un succulent festin, dont le dessert consistait en un énorme gâteau. On appelait l'amphitryon: Majesté, et on lui obéissait en toutes choses.

Cette tradition passa bientôt chez les laïques. Chaque maison tint à honneur d'être à son tour un souverain, mais, pour simplifier les choses, on fabriqua des galettes, dans la pâte desquelles une fève était dissimulée. Celui qui la trouvait était immédiatement sacré Roi de la fève. Il se choisissait une reine parmi les personnes présentes, et les nouveaux princes recevaient, aussitôt, les compliments de chacun des invités.

Le populaire, ne voulant pas demeurer en reste avec les autres classes de la société, s'en empara à son tour, et en fit le but de bruyantes agapes.

Les rois de France adoptèrent aussi cette mode. François I^{er} et ses successeurs lui donnèrent un éclat retentissant. Louis XIV la préférait à toutes. Les autres la célébraient avec une pompe inouïe, réservant chaque année, à la Reine d'un soir, de riches présents.

Avec la Révolution, la royauté étant abolie, la fête tomba d'elle-même. Napoléon I^{er}, en rétablissant le culte, restaura cette solennité. Mais alors, dans la société, la façon de tirer la fève se modifia.

On plaçait sur un grand plat la tarte divisée en autant de parts qu'il y avait de convives, et le plus jeune membre de la famille se précipitait vers le plat et...

absolu, pour la durée du festin. Une gracieuse coutume voulait qu'une des tranches de la pâtisserie, ainsi découpée, fût mise à part, et réservée au premier mendiant qui demanderait l'aumône à la porte. On appelait cela « faire la part du pauvre ».

Autrefois cominé aujourd'hui, le temps des Rois dure de l'Épiphanie au Mardi-Gras, c'est-à-dire pendant tout le Carnaval. On peut donc tirer la fève, et conter toutes les légendes célèbres, nées de cette coutume, pendant les quelques semaines qui précèdent le Carême.

De nos jours, mes nièces aimées, on fête toujours les Rois, mais le grand jour cérémonial d'antan disparaît à peu près de nos mœurs. Dans quelques campagnes écartées, on songe encore à réserver la part du pauvre. Mais dans les grandes villes, bien rares sont ceux qui pensent aux malheureux déshérités, qui n'auront pas la joie de goûter à la succulente galette. Ne faites pas comme ces oublieux, mes bonnes petites. Au moment de savourer la croustillante friandise, souvenez-vous qu'il existe des enfants infortunés, que la misère accable, qui souffrent, sans habits et quelquefois sans pain, auprès d'un foyer éteint. Faites revivre, à leur profit, la pieuse tradition de notre belle France, et vous goûterez d'un cœur bien plus satisfait, le moelleux gâteau, gaiement distribué.

TANTE ROLANDE.

AVIS TRÈS IMPORTANT

À faire lire à vos parents.

Celles de nos lectrices dont l'abonnement expire à la fin de ce mois, trouveront encarté dans le présent numéro un mandat-carte, dont nous les prions instamment de se servir pour renouveler leur abonnement, et ceci dans leur propre intérêt. En effet :

1^o Grâce à l'emploi de ce mandat-carte, les frais d'envoi d'argent ne coûtent que 0 fr. 15 au lieu de 0 fr. 60;

2^o On peut nous l'envoyer sans se déranger; il suffit de le remettre au facteur avec la somme à nous payer (13 francs), plus les 0 fr. 15 pour les frais d'envoi et 0 fr. 10 pour lui;

3^o En procédant de la sorte, et en le faisant tout de suite, sans attendre la fin du mois, nos abonnées seront certaines que leur journal continuera à leur être servi sans aucune interruption.

Pour que cette certitude soit absolue, nous leur demandons d'inscrire au dos du mandat-carte...