



PETITS SECRETS

SOYONS COQUETTES POUR NOTRE TABLE

Quoique vous n'y ayez peut-être jamais pensé, le papier de journal est un excellent produit d'emploi ménager. Mouillé d'essence, il effusque l'odorat des mites; mouillé de pétrole, il dégrasse remarquablement bien les vitres; il va encore nous servir aujourd'hui pour nettoyer la verrerie, attrait charmant de nos tables.

S'il y a deux choses bien affligeantes à voir sur une table mise, ce sont des couverts en désordre et des carafes ternes. Que couteaux, cuillers et fourchettes ne dansent pas la sarabande, cela ne dépend que de la ménagère qui les a mis sur la table; et quand c'est vous, chère petite Suzette, qui êtes chargée de ce soin, je suis bien certaine que vous ne les lancez pas au hasard sur la nappe pour en avoir plus vite fini. Mais, que les carafes à vin et les cruches à eau se ternissent, cela, hélas! ne dépend pas de vous! Vous ne pouvez intervenir que pour les débarrasser des dépôts de vin ou d'eau calcaire qui s'y sont faits. Nous allons, si vous voulez bien, nous en charger aujourd'hui.

Pour les cruches et les pots à large ouverture, la chose est toute

simple: prenez un bon tampon de journal, mettez un peu d'eau dans le fond de votre cruche ou pot, et frottez les parois avec le journal mouillé: quand votre récipient est bien clair et brillant, rincez-le à grande eau, égouttez-le, puis essuyez-le avec une toile fine.

Pour les carafes à long col étroit, à moins de vouloir emprunter le bec de la cigogne de la fable, il faut procéder autrement. Versez-y un peu d'eau, à peu près le tiers de son contenu, puis faites glisser par le goulot des morceaux de journal déchiré assez fin; enfin, secouez énergiquement la carafe pour bien frotter le journal contre l'intérieur de la carafe.

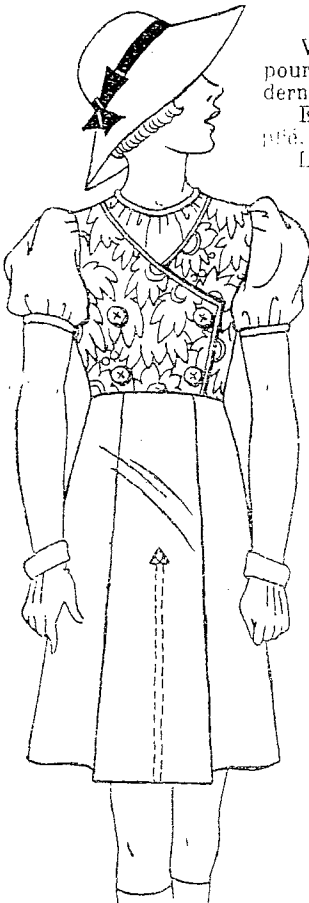
Pour activer le nettoyage, vous pouvez ajouter à l'eau une poignée de gros sel et une bonne cuillerée de vinaigre.

Vous pourriez aussi choisir pour nettoyer vos carafes le jour où Hortense fait un plat d'œufs pour le repas. Demandez-lui de vous réserver les coquilles, ce qu'elle ne vous refusera certes pas; brisez-les en les introduisant dans vos carafes, versez un peu d'eau dessus et agitez fort et longtemps. Les petits morceaux de coquilles gratteront, sans pourtant le rayer, l'intérieur de votre carafe et le rendront propre à souhait.

Et maintenant, Suzette, bon appétit! Vous verrez que l'eau sera plus fraîche, le vin plus savoureux, servis dans de belles carafes étincelantes.

LA FÉE DU LOGIS.

LA JUPE DE L'ENSEMBLE DE BLEUETTE.



Voici la jupe d'un ravissant ensemble printanier en lainage, pour la célèbre Bleuette, qui entend bien être toujours à la toute dernière mode.

Elle est formée de deux patrons, à tailler, chacun, sur le tissu plié.

Le devant — patron entier — avec les lignes pointillées, indiquant la place du pli, formant tablier. Puis, le dos — partie grise du patron — à poser aussi sur étoffe double. Ici, le pli de l'étoffe non coupé formera le milieu droit fil du dos.

La jupe est ensuite mise en forme par les coutures des côtés. Les plis bâtis devant et le haut monté à une petite ceinture.

Une double piqûre forme motif devant sur le bas du tablier.

Terminer par un ourlet dans le bas, en veillant bien à l'arrondi de la jupe.

On peut ouvrir la jupe, en haut, sur une des coutures de côté.

