La Femme L'Enfant · Le Foyer

LA MODE

Cet hiver, l'on dit couramment : « Toutes les femmes font du sport. Toutes les femmes ont l'air jeune. » Cette observation est juste en sa dernière partie, inexacte en sa première. Il est hors de doute que la mode de l'année est particulièrement seyante mais, en ce qui concerne le sport, c'est tout simplement la vogue extraordinaire de la robe sweater qui donne l'impression que toutes nos élégantes sont de ferventes sportives. Et cette vogue est loin de prendre fin car, les quelques indications que les dictateurs de la Mode ont bien voulu laisser filtrer en dehors des sanctuaires où s'élaborent les créations du printemps, annoncent plusieurs nouveaux modèles de la robe en deux pièces.

Nous pouvons donc, même en cette arrière-saison, confectionner sans crainte des toilettes de cette forme. Son grand avantage est de se prêter à toutes les occasions. Elle peut être aussi habillée ou aussi sobre que l'on désire. Elle peut se compliquer ou se porter dans sa classique simplicité. Cette conception n'est pas la moins jolie, il s'en faut, même pour les robes du soir. Même certaines robes d'une seule pièce épousent la forme sweater ou jumper, tel ce coquet modèle lancé par une de nos artistes favorites : une jupe en crêpe de Chine jade taillée en panneaux alternant avec des groupes de plis. La casaque est de forme droite et nette d'un ton de vert plus foncé que la jupe. Elle est décolletée en ogive et s'orne d'un biais lâche de crêpe, pareil à la jupe, noué en cravate.

Une autre toilette de semblable inspiration est en reps bois de rose, le haut très ajusté, la jupe absolument plate derrière, à plis larges et creux devant. Un point croisé trace une lueur de sinople dans le haut de chaque pli et réapparaît en ligne de contour autour du col légèrement décolleté.

Une troisième application de la formule sweater est une robe à deux corsages qui peuvent servir l'un pour la robe habillée d'après-midi, l'autre pour le soir. L'ensemble est formé par une jupe de velours miroir noire. Le premier corsage est montant et long. Il blouse légèrement à la taille où il s'allonge d'un large volant en forme. Trois galons dorés forment centure et entourent également le bord des manches longues serrées au poignet, et la longue cravate montante. La jupe de velours noir s'agrémente pour le soir d'une casaque de lamé d'or uni sur laquelle sont appliquées des fleurs d'azalées noires en velours rebrodé d'or. Le décolleté est ovale plus long par derrière. Les manches sont de légères draperies de gaze d'or retenues au poignet par un cercle de velours uni.

Ces quelques modèles sont parmi les succès les plus marqués de la saison et sont, chacun dans leur genre, de parfaits exemples des possibilités de la robe à deux pièces. Outre leur côté pratique certain, elle donne à la silhouette ce caractère de jeunesse et liberté que tout femme recherche, sagement.

MARTINE.

Robe de crête satin noir pour l'après-midi. Garniture de broderies de métal. | Tunique de crêpe georgette vert, brodé de ruban. Fourreau de satin même ton | Robe du soir en soierie bordeaux façonnée. Biais de crêpe uni.

Costume de garçonnet en lainage beige, garni de broderies de laine.

La Choucroute est un plat de famille bon marché. La Choucroute est nutritive, hygiénique, toujours agréable.

CONTRE LE FROID

Rien ne vaut une chaude fourrure. La fourrure en effet n'est pas seulement un objet de luxe qu'on abandonne dès que la mode en est passée ; pour se préserver des maux engendrés par l'hiver, rien ne vaut un bon manteau, sortant d'une bonne maison. La vie devenant de plus en plus dure, même pour ceux qui espéraient n'avoir pas trop à « compter », comment obtenir à des prix raisonnables de la qualité et du fini ? La solution est bien simple : il faut s'adresser au producteur lui-même. Nous nous permettons de vous signaler une Maison de confiance qui, supprimant l'intermédiaire, a pu dans ces conditions fixer des prix de détail que vous chercheriez en vain ailleurs. C'est le « Marché des Fourrures », 15, rue Faidherbe, Lille.

Vous trouverez là, à des prix très avantageux, tout un assortiment qui fait la joie de la femme élégante et pratique, et bien certainement vous vous laisserez tenter.

Si vous êtes déjà en possession d'une écharpe ou d'un manteau, auquel vous désirez apporter quelque modification, nulle part ailleurs qu'au « Marché des Fourrures » vous ne trouverez des retouches aussi parfaites.

Profitez donc de la première occasion pour visiter ce fameux Marché.

UNE SPÉCIALITÉ

Chez MARLBOROUGH, 59, rue St-Lazare, PARIS de chics modèles de couture signés à des prix accessibles à toutes.

A votre prochain voyage à Paris, passez-y.

CONFITURES D'ORANGES

Les oranges sont très appréciées, en hiver, dans toutes les régions de la France. Et cela date de loin, même au XVIIe siècle, comme le prouve la petite anecdote suivante :

Un gentilhomme qui aimait à la folie ce délicieux fruit de l'oranger demanda au roi Louis XIV de visiter un fort beau jardin qu'il possédait dans les environs de Toulon. Ce jardin était planté de beaux orangers.

Le courtisan, afin de plaire au roi et à sa cour, imagina de confire une partie des oranges et de les rattacher aux arbres. Le grand roi, qui ne s'attendait pas à cette galanterie, en fut agréablement surpris et les dégusta avec plaisir. Certaines dames de son entourage (comme les oranges préparées étaient mêlées à d'autres qui ne l'étaient pas), crurent que les oranges poussaient sur les arbres toutes confites ! A cette époque, encore moins qu'à la nôtre, si c'est possible, les alouettes ne tombaient pas toutes rôties dans la bouche des gourmets, chacun le sait, hélas ! par expérience.

Mais revenons à nos oranges : L'orange douce est un fruit délicieux qui calme la soif, excite l'appétit et facilite la digestion. Elle doit être choisie lourde, pas très grosse, de préférence à peau d'un jaune d'or plutôt foncé ou tachetée de rouge, si elle est sanguine, à peau mince et lisse.

On consomme l'orange sous diverses formes : à l'état naturel, en salade, en beignets, en boisson, en liqueur, en confiserie, en confitures.

Aujourd'hui, nous allons plus spécialement nous occuper des confitures.

Mais la confiture d'oranges est trop amère me diront certaines lectrices ! Justement cette amertume est une qualité, c'est elle qui stimule l'appétit, et nous pouvons, Mesdames, consommer cette confiture selon la mode anglaise, avec des tartines de pain beurré. La fameuse « Marmelade de Dundée » est très adoucie par la saveur du beurre.

Voici trois recettes de confitures d'oranges : en gelée entières ou en quartiers, en écorces.

GELEE D'ORANGES

L'orange est un fruit tellement aqueux que pour obtenir une belle gelée, il est nécessaire d'y incorporer du jus de pommes qui doit être préparé la veille, de la manière suivante :

Prendre des pommes reinette, les peler, les partager par quartiers, enlever les cloisons et les jeter au fur et à mesure dans une eau aiguisée d'un jus de citron.

Mettre les pommes dans une bassine, y joindre à part, retenues dans une mousseline, les cloisons et les épluchures (à l'exception des parties gâtées naturellement). Recouvrir le tout d'eau et laisser bouillir jusqu'à ce que la pomme fléchisse à la pression du doigt.

Retirer le récipient du feu et laisser égoutter le jus à travers un tamis dans un saladier en faïence, sans presser. Le reste des pulpes servira à faire de la compote. Compter en général un tiers de jus de pomme pour deux tiers de jus d'oranges.

JUS D'ORANGES

Pour la gelée d'oranges, il est préférable de choisir des fruits à peau fine, car ils sont plus juteux. Les couper transversalement et en exprimer le jus à l'aide d'un presse citron. Filtrer à travers un papier Joseph. Peser le jus d'oranges d'une part, le jus de pommes d'autre part (un tiers de pomme pour deux tiers d'orange), et prendre autant de sucre cristallisé que le poids des deux jus réunis.

Placer la bassine à confitures, sur feu modéré. Faire fondre le sucre avec le jus de pommes, verser ensuite le jus d'oranges, activer le feu.

Quand la gelée est cuite, éloigner d'un feu et ajouter du sucre d'orange ainsi obtenu, après refroidissement.

SUCRE D'ORANGE

Prendre des morceaux de sucre assez gros pour les tenir bien en main. Choisir des écorces d'oranges rugueuses, parfumées, d'un jaune foncé, plutôt épaisses. Frotter le sucre énergiquement de façon qu'il se colore de la teinte orangée de l'écorce.

Faire tomber cette partie teintée dans une assiette en raclant le morceau de sucre avec un couteau. Ce sucre d'orange est très parfumé et donne à la confiture une finesse de goût incomparable.

On l'ajoutera toujours après la cuisson, afin de ne pas en atténuer le parfum. Il faut environ une cuiller à café de sucre d'orange pour deux kilos de confiture.

CONFITURE D'ORANGES EN QUARTIERS

Choisir, contrairement au procédé indiqué plus haut, des fruits à épiderme épais, parce que ceux-ci sont plus poreux et que la peau résiste mieux à la cuisson. Ils s'imprègnent également mieux du sirop.

Après avoir essuyé les oranges, les faire tremper 24 heures à l'eau froide dans une terrine. Ensuite placer les oranges dans la bassine à confitures, avec de l'eau en quantité suffisante pour qu'elles baignent à l'aise. Porter à ébullition, retirer les fruits lorsqu'ils fléchissent sous le doigt. Les plonger dans une terrine d'eau froide et laisser reposer encore 24 heures.

Ces immersions répétées atténuent l'amertume des fruits et les rendent aptes à recevoir le sucre.

Après la seconde immersion, retirer les oranges et les laisser égoutter sur un tamis.

Au préalable, on aura préparé, selon les indications de la recette de gelée, un quart du poids des oranges en jus de pommes.

Préparer ensuite le sirop de sucre. Compter 1 kg. 500 de sucre par kilo de fruits et de jus de pommes réunis. Cette forte proportion est nécessaire pour enlever le goût amer de l'écorce.

Mettre le sucre dans la bassine, le mouiller avec le jus de pommes, faire cuire au petit boulé, c'est-à-dire 38° du pèse-sirop. Les oranges étant bien égouttées, les partager en huit dans le sens des tranches. Enlever avec soin tous les pépins, un seul donnerait à la préparation beaucoup d'amertume. Recueillir avec soin le jus qui s'écoule des oranges pour le mélanger au sucre.

Remettre les quartiers dans le sirop cuit à 38° et laisser cuire à nouveau jusqu'à ce que les quartiers d'oranges soient devenus transparents et que le sirop ait pris une consistance épaisse. Remuer le moins possible afin de garder à la confiture sa limpidité. Cependant, ne pas laisser brûler.

MARMELADE GENRE DUNDÉE

Pour 18 oranges, prendre deux citrons. Eplucher oranges et citrons. Enlever le plus possible avec un couteau aiguisé la peau blanche sous l'écorce et sur le fruit.

Couper les oranges et les citrons par quartiers, la pelure en petites lanières très fines.

Mettre dans une terrine quartiers d'oranges et pelures fines à tremper dans un poids égal d'eau froide à celui des fruits pesés entiers, pendant 24 heures.

Ensuite transvaser dans la bassine à confiture, faire cuire jusqu'à ce que la peau s'écrase sous le doigt ? Laisser encore reposer 24 heures. Mettre à nouveau les fruits dans la bassine avec un poids égal de sucre à la marmelade trempée, blanchie et préparée. Faire cuire jusqu'à ce que le jus coule en perle.

Une tartine de confiture sur une biscotte avec beaucoup de beurre, est un excellent reconstituant et un stimulant de l'appétit.

Que mes lectrices en fassent l'expérience, au goûter, avant le repas du soir.

Simone de SAINT-VALERY.

NOTRE COURRIER

NINETTE. — Pour nettoyer des statues en plâtre, il suffit de passer avec soin, avec un pinceau, de l'eau amidonnée préparée à froid, sur toutes les parties de l'objet. Laisser sécher ensuite.

MIARKA. — Passez chaque jour après lavage une pierre ponce sur vos bras, et enduisez-les ensuite très légèrement, d'une crème de beauté, afin d'éviter toute irritation.

RAYON BLEU. — Ce sont probablement, ainsi que vous le pensez, les hauts talons qui vous fatiguent. Pour l'après-midi et le matin, vous pouvez porter des talons bottiers. On fait actuellement de très jolies fantaisies avec talons plats ou demi-hauts.

LILIAN. — Pour cette tache d'acide sur votre robe, vous pouvez essayer de l'enlever avec de l'ammoniaque diluée. Versez très prudemment et goutte à goutte le long de votre doigt sur la tache.

POUR COLLER TOUT même la vaisselle allant à l'eau chaude, le SOUDE GRES est garanti. — Emploi enfantin. Grand tube 2.95. Partout et 26, rue Pigalle, Franco lecteurs.

LA MAISON

LES SACS A LINGE

Le linge mis de côté pour le lavage, ne doit jamais être exposé à l'humidité. Dans les logis, à l'espace restreint, le meilleur moyen de mettre à l'abri les objets de coton ou de toile qui attendent la lessive, est de les ranger dans des sacs. La forme la plus pratique de toutes est le simple rectangle replié en deux avec deux coutures de côtés. On assujettit le bord, autour d'un fort cercle de bois, par un ourlet. Une simple loupe de tissu d'un côté permet de suspendre ce réceptacle qui peut avoir n'importe quelle dimension.

Une autre forme, également facile à suspendre, est un sac rectangulaire, dont les côtés ne sont cousus qu'aux deux tiers de leur hauteur. Les bords sont rendus rigides par des baguettes de bois passées dans un ourlet à tête. Trois anneaux en os cousus aux coins et au milieu des bords, permettent de suspendre le sac à trois crochets correspondants fixés au mur.

Enfin, un modèle extrêmement simple est taillé comme une enveloppe à lettre de forme plus longue que large et à repli de même forme. Deux attaches aux commissures du repli peuvent le fixer. Si on le préfère mobile, un simple lien sert de poignet.

Afin d'obtenir l'aération indispensable à la bonne conservation du linge, et avoir des sacs toujours secs et nets, faciles à laver, il faut choisir un tissu à trame ouverte, comme de la grosse étamine, pr exemple. Comme ils sont très faciles à exécuter et d'un prix minime, il est bon d'en avoir plusieurs pour assurer de fréquents rechanges.

Alice FREVAL.

Pour laver les lainages sans risque de les rétrécir et de les jaunir, utilisez un savon en paillettes, chimiquement pur et neutre : « FLOR savon en pétales », la grande marque française. En vente partout 2 fr. le paquet.

Manteau pour fillette en lainage bleu, orné de broderies et de fourrure.

Variété

L'ALIMENTATION DES BÉBÉS

La santé, la vie même d'un jeune enfant, dépend, avant tout, de son alimentation. Les soins le sommeil régulier, le bon air, tout aussi indispensable qu'ils soient, seront sans effet si le bébé ne reçoit pas une nourriture appropriée.

La première règle à observer dans l'alimentation des bébés, est une régularité rigoureuse, soit qu'ils reçoivent le sein, ou le biberon. Pour se rendre compte si la quantité et la qualité sont parfaitement adaptées aux besoins de l'enfant, il y a deux témoins absolument infaillibles : la balance et l'aspect des selles. Un bébé bien nourri augmente progressivement de poids, de quatre cent cinquante à sept cent cinquante grammes par mois, de quinze à vingt-cinq grammes par jour. Dans les premiers temps, il faut peser le bébé assez fréquemment pour bien se rendre compte des résultats du régime. Il faut que les jeunes mamans se gardent bien de s'affoler, si l'augmentation ne répond pas à leur attente. Il se produit parfois des arrêts passagers dans le développement. Ils ne sont inquiétants que lorsqu'ils se prolongent. Du reste, l'autre moyen de contrôle, l'examen des selles, fournit un supplément de renseignements. L'aspect normal de celles-ci est celui d'une bouillie très lisse, très bien liée, couleur bouton-d'or. Si les selles se présentent ainsi, toute inquiétude est superflue. Dans le cas contraire, si les selles sont vertes ou glaireuses, si le poids est stationnaire ou diminué, il ne faut pas hésiter à faire visiter l'enfant par le docteur, et se conformer strictement à ses indications.

Jusqu'à un an, le lait forme le fond de l'alimentation de l'enfant. On voit de fort beaux bébés de quatorze mois qui se contentent parfaitement d'un régime lacté, sans autre nourriture. Dans les trois ou quatre premiers mois, le lait doit être coupé d'eau bouillie, si l'enfant est nourri au biberon. Si l'enfant est nourri au sein, il est bon de lui faire ingérer deux fois par jour, une cuillerée d'eau bouillie.

En général, le premier mois, six tétées par jour, de cinquante grammes de lait coupé d'eau, prises toutes les deux heures, suffisent pour un développement normal. L'on peut couper le lait moitié par moitié. La balance et les selles guideront pour ce dosage. Si le lait est trop fort, les selles seront trop liquides et verdâtres ; si le mélange alimentaire n'est pas assez nourrissant, il y aura une tendance à la constipation et les selles durciront. Dans les deux cas, la balance indiquera un arrêt de croissance.

On doit progressivement augmenter la quantité de lait pur dans ce mélange et la quantité de mélange par tétée, toujours guidé comme il a été indiqué. Vers quatre mois, un bébé normal peut ingérer un litre de lait par jour de vingt-quatre heures. Cette quantité est un maximum. Si le lait ne suffit pas au développement normal, et si l'enfant se porte bien, vers six ou sept mois, l'on peut donner des petites bouillies de farines de froment, d'avoine, des crèmes de riz ou d'orge. On les fait très claires au début et, toujours renseigné par le poids, on peut les épaissir progressivement.

Pour se rendre compte de la quantité de lait que prend un enfant nourri au sein, et le régler, il doit être pesé avant et après la tétée. Il faut bien se garder de nourrir un enfant entre minuit et six heures. Cet intervalle doit être consacré au sommeil. Le bébé en a besoin, la mère aussi. Un peu de patience dans les premiers temps permet d'imposer cette habitude précieuse entre toutes.

MESDAMES,

Réalisez votre rêve

et augmentez votre fortune en achetant un terrain à

SUPER-CANNES

Super-Cannes est la continuation de la Ville de *Cannes*, situé près de la « *Californie* », sur les plateaux boisés dominant la ville.

Super-Cannes est un parc enchanteur, d'une beauté inouïe d'où l'œil émerveillé contemple un panorama circulaire unique au monde. La *Mer*, l'*Esterel* les *Alpes* et l'*Italie*.

Un funiculaire reliera en trois minutes le centre de *Cannes* à *Super-Cannes*. Partout de belles et larges avenues. L'eau, l'électricité à profusion et, grâce à un plan de lotissement admirablement compris, *Super-Cannes* conservera toujours son aspect enchanteur.

Les prix des lots étant très inférieurs aux cours actuels des terrains dans la région, il y a donc une plus-value certaine.

Si vous êtes sur la Côte d'Azur, venez visiter *Super-Cannes*, où écrivez de suite à la Société « *Cannes-Littoral* », 75, av. des Champs-Elysées, à Paris, ou au *Chalet* « *Le Furet* », boulevard Montfleury, à Cannes, qui vous enverra gratuitement sa brochure « *Super-Cannes* », donnant tous les renseignements utiles : situation, plan prix, etc....

Les terrains de *Super-Cannes* sont en vente chez Me Félix CAZAGNAIRE, notaire à Cannes, chez tous les notaires de la région et Agences Immobilières.

Conseils et recettes

MENU - DINER

Potage Madelon
Croquettes Soubise
Œufs en Berceau
Crème renversée au nougat

CROQUETTES SOUBISE

Prendre 250 grammes de chair de volaille rôtie, la couper en très fins morceaux, y ajouter 125 grammes de champignons cuits, un peu de jambon maigre cuit et un peu de truffe. On mélange alors le tout avec une épaisse sauce blanche liée au jaune d'œuf, laisser refroidir, puis prendre par poignées le hachis ainsi obtenu et rouler dans la farine. Ensuite tremper dans le blanc d'œuf battu avec quelques gouttes d'huile. Panner en veillant à ce que la mie de pain adhère bien. Quelques minutes avant de servir, passer les croquettes dans de la friture très chaude. Dresser sur un plat avec du persil et servir séparément une sauce soubise à la crème.

POUR LES ENFANTS

Un exercice qui amusera beaucoup fillettes et garçonnets sera de leur faire exécuter, eux-mêmes, sur des bandes de papier assorti à la couleur de la tapissera unie de leur chambre, de charmantes frises au pochoir. Il existe des modèles très simples qui s'exécutent facilement. Ce petit travail contribuera à leur former le goût et à développer leur adresse.

POUR MADAME

Rien n'est amusant comme d'encadrer soi-même gravures ou photographies. On maintient la vitre sur le carton par un galon d'or patiné collé à cheval sur les deux. Ce galon doit être bien tendu et solidement arrêté aux coins. On suspend le tout par une grosse ganse du même ton.

POUR LE FOYER

Comment nettoyer gravures et estampes ?

La simple immersion dans l'acide chlorhydrique étendu d'eau suffit pour blanchir les estampes et les gravures. Ce procédé est d'ailleurs celui de Chaptal, qui l'appliquait aux livres et aux simples tâches sur le papier. Toutefois pour blanchir le papier d'un livre, comme il est nécessaire que l'acide mouille tous les feuillets ou seulement les feuillets salis, il importe de prendre des précautions telles que de faire reposer la couverture du livre sur les bords du vase, de façon à ce que le papier seul trempe dans le liquide et que l'on puisse en séparer les feuillets.

Pour enlever une tache sur le papier, on efface l'encre, on prend un tortillon de papier imbibé d'acide chlorhydrique et l'on passe lentement sur la partie à nettoyer. On lave ensuite à l'eau claire.

Pour nettoyer de vieilles estampes recollées ou endommagées, il suffit de placer le papier dans un bocal où l'on fait arriver des vapeurs de chlore.

Pour enlever les taches d'encre sur les dessins, on passe un mélange à parties égales de sel d'oseille et de jus de citron ou d'acide citrique sur la poudre dont on a parsemé la tache. Quand l'encre a disparu, on sèche avec un papier buvard.

On recommande encore un mélange de 4 gr. d'acide tartrique pour 4 gr. de sel d'oseille dissous dans 20 grammes d'eau. On imbibe la tache abec la préparation, puis on lave à l'eau claire dès que la tache a disparu.

SYLVIE est la discrétion même

— « Si je te le dis, c'est parce que tu es ma meilleure amie dit enfin Toinon à Sylvie, à la fin d'un long entretien confidentiel, et que j'ai confiance en toi... Mais, surtout, ne le répète à personne ».

— « Oh ! Toinon, tu me connais : je suis la discrétion même. »

Ce serait vrai sans le téléphone : ce damné instrument est tentateur...

— « Je peux bien tout de même le dire à ma mère, pense Sylvie, après une demi-heure d'hésitation, une mère, c'est comme personne. »

— « Allô, allô ! ma petite maman, savez-vous pourquoi Toinon est redevenue si jeune et si mince ? Vous vous extasiez dernièrement sur sa folle taille. Eh bien ! c'est grâce à l'Epoqualine, un produit merveilleux, qui guérit les femmes de toutes leurs misères.

Cette pauvre Toinon souffrait depuis longtemps, comme vous savez (malaises mensuels, douleurs, menace de fibrome) et elle épaississait à vue d'œil », etc., etc.

Espérons que la mère de Sylvie est la discrétion même, elle aussi.

L'Epoqualine, tonique merveilleux des organes féminins, redonne à toute femme malade : force, jeunesse, santé.

Tles pharm. 7 fr. 75 le fl. et Bourgeois, pharmac., 61, av. des Gobelins, franco 8 fr. 75. Cure complète : 6 flacons, 46 fr. 50 franco.

PENSÉES SUR LA FEMME

Rien n'est plus triste que la vie des femmes qui n'ont su être que belles, car rien n'est plus court que le règne de la beauté : il n'y a qu'un fort petit nombre d'années de différence entre une belle femme et une qui ne l'est plus.

FONTENELLE.

Une belle femme plaît aux yeux, une bonne femme plaît au cœur : l'un est un bijou, l'autre est un trésor.

NAPOLEON.

DE L'ERREUR A LA VÉRITÉ !

UN BEAU VISAGE.....

L'obtenir, le garder et, surtout, ne jamais lui nuire... Ecoutez :

Nous sommes au théâtre, durant un entr'acte qui s'éternise : que faire si ce n'est contempler les folles femmes ?... Soudain, l'ami qui m'accompagne manifeste une irritation extrême : « Voyez, mais voyez donc celle-là ! Oui, cette rousse, tout près... Est-elle assez peintée, vernissée, spectrale ?... Au point de ne pas oser sourire de peur de faire craquer et choir la laque qui déshonore son visage... Quelle misère ! Encore une qui a voulu essayer une de ces affreuses mixtures qu'on devrait interdire, tant leur nocivité est grande...

« Vous devriez, vous qu'elles écoutent, leur crier casse-cou, les mettre en garde contre les malfaiteurs qui abusent de leur crédulité... Elle n'en serait pas là, cette innocente, si elle s'en était prudemment tenue aux produits efficaces et sûrs que nous recommandons, nous, en toute sérénité. Par exemple, et surtout, notre parfaite Crème Simon, qui n'a jamais fait de mal à personne... Rien de mieux pour toutes indistinctement. »

Evidemment. Affirmation singulièrement autorisée dans la bouche de ce docteur illustre qui est un des premiers cliniciens de ce temps.

***

Eh bien ! je vais tenir ici la promesse que je lui ai faite ; et je vous donnerai, ô mes sœurs qui ne voulez pas vieillir, et que nous ne voulons pas voir s'enlaidir, les directives nécessaires pour perpétuer chez vous la « Jeunesse éblouissante et douce » que le poète chanta ! Je vous ferai apercevoir les erreurs, les dangers à éviter, je vous montrerai les effets et les causes, ce qu'il ne faut pas faire et ce qu'il faut faire pour conserver intact et pur, en l'idéalisant encore, le cher visage qui est votre joyau vivant ! Rien n'est plus simple, en vérité, quand on dispose du palladium souverain que préconise, avec les hygiénistes les meilleurs, notre savant docteur. Car il a, celui-là, depuis plus d'un demi-siècle, toujours fait ses preuves... Sa composition est connue et son inocuité légendaire.

Certes oui, il importe de lui demeurer fidèle ! Ce serait folie de courir une sinistre aventure parce qu'un charlatan a tendu vers vous, avec des boniments de foire, un flacon quelconque... Vous y laisseriez la santé de votre épiderme. Fuyez donc comme la peste toutes « crèmes » suspectes, mal préparées, les « trop sèches » qui dessèchent et préparent les « rides » ineffaçables ; fuyez les préparations mensongères qui « grillent » une femme à la figure ! Le salut de celle-ci réside uniquement dans l'emploi constant de l'idéal conservateur né chez nous, pour vous, cette bonne Crème Simon que rien ne saurait remplacer... Je vous en donnerai ici des preuves péremptoires.

(A suivre). Gaston FLEURY.

ENRHUMÉS, GRIPPÉS, ANÉMIÉS

PRENEZ LA

MYCOLYSINE

DU DOCTEUR DOYEN

qui tue les microbes en activant la Phagocytose

Préventive ou curative, la MYCOLYSINE peut être employée à tout âge contre l'anémie, la tuberculose, toutes maladies infectieuses : rougeole, pneumonie, etc. D'un goût agréable, d'un emploi facile, la MYCOLYSINE est un des rares remèdes qui guérissent sûrement par les moyens les plus naturels, en assurant la victoire des globules sanguins sur les microbes nuisibles

Le Flacon ..... 11 fr. 20
La boîte de Pastilles ... 8 fr. 95
Impôts compris

TOUTES PHARMACIES

Tout pharmacien ou tout lecteur qui éprouverait des difficultés à s'approvisionner en Mycolysine, devra s'adresser par écrit à M. Dannaud, 17, bd des Italiens, Paris

Il n'y a qu'un "PIANOLA"

Vendu exclusivement par COUPLEUX Frères, 24, rue Esquermoise, LILLE, qui vous adresseront une brochure instructive sur ce merveilleux instrument.