UN MATCH DE FOOTBALL MOUVEMENTE A SPA

(DE NOTRE RÉDACTION BELGE)

Un match de football mouvementé a eu lieu à Spa. Les équipes de Spa et Lambermont étaient aux prises. La foule avait déjà manifesté son mécontentement contre l'arbitrage. La Lambermont l'emporte. Les joueurs de Lambermont furent alors assaillis par la foule et à demi lynchés. La gendarmerie eppela du renfort qui chargea la foule et la disperse à coups de matraques. Plusieurs personnes furent blessées et le joueur Jules Larose fut blessé à l'arcade sourcilière.

A LA MAISON BLEUE
32 PLACE NOUVELLE-AVENTURE. LILLE
SES COSTUMES. SES PARDESSUS

La grève va-t-elle éclater dans l'Industrie textile belge ?

(DE NOTRE RÉDACTION BELGE)

Depuis plusieurs mois, un grave conflit est latent dans l'industrie textile à Renaix et à Courtrai. Les organisations syndicales n'ont pu obtenir des patrons le paiement des indemnités de vie chère qui sont payées depuis le mois de juin dans toutes les autres régions du pays. Le Syndicat a décidé de commencer la grève de lundi 6 janvier prochain. Si la grève éclate, elle englobera 6.000 travailleurs.

HEUREUX GAGNANTS

Les Magasins A LA BONNE FOI, 147, r. Léon-Gambetta, LILLE sont heureux d'annoncer qu'il y a 10 GAGNANTS de leur CONCOURS DES MOTS COUPÉS. La liste est affichée aux étalages.

Encore un membre de l'expédition qui découvrit le tombeau de Tout-Ankh-Amon, mort dans des circonstances tragiques

On mande de **Colombus (Texas)** : Le docteur Jonathan Carver, membre de l'expédition qui découvrit la fameuse tombe du roi Tout-Ankh-Amon en 1922 a été tué dans un accident d'automobile pendant le Week End.

Le docteur Carver est le dixième membre de l'expédition qui trouve la mort dans des circonstances tragiques.

GELOX
GELÉE DE VIANDE INSTANTANÉE
ETABS BELLINI

Qu'est-ce que le "GELOX"?

« GELOX » est une gelée à base de viande et de légumes qu'on prépare instantanément avec simple addition d'eau.

« GELOX » permet à tous, ménagère, cuisinier, traiteur et charcutier, de faire en 4 minutes et avec la plus grande facilité une gelée exquise, alors qu'il fallait autrefois 5 à 6 heures de travail.

« GELOX » ne demande que de l'eau bouillante représentant la quantité de gelée nécessaire et 4 minutes de cuisson. Sa réussite est toujours parfaite.

« GELOX » n'est pas un ingrédient, c'est un produit complet.

Que fait-on avec "GELOX"?

Avec « GELOX », chacun peut préparer, moyennant un prix minime, n'importe quel plat froid : aspic, mousse de foie gras, jambon, œufs pochés, volaille, gibier, poisson, garniture de pâté, etc...

« GELOX » est très important pour l'utilisation des restes de cuisine (veau, bœuf, gigot, volaille, etc.), soit à la maison comme au restaurant.

« GELOX » sert aussi admirablement pour corser les potages, sauces, etc...

« GELOX » est vendu en boîtes-dose pour 1/4, 1/2 et 1 litre d'eau. — Demandez « GELOX » dans toutes bonnes maisons d'alimentation, produits Potin, etc. A défaut et à titre d'échantillons, adressez mandat de 12 francs aux Etablissements BELLINI, La Flèche (Sarthe), et nous recevrez franco six boîtes-dose de 1/4 de litre.

Agent dépositaire demandé pour Paris et principales villes.

La croisade contre la tuberculose

La Tuberculose est chez votre voisin. Prenez garde, elle peut entrer chez vous, d'un jour à l'autre. Défendez-vous en achetant le Timbre Antituberculeux : la petite vignette à 0 fr. 10, que vous apposerez sur votre correspondance, le grand format à 5 fr. que vous collerez sur le pare-brise de votre voiture ou à la fenêtre de votre maison.

LES BONS REMÈDES

BLENNORHAGIES. — Le traitement DIASEPTOL est celui qui assure la guérison complète et définitive dans le minimum de temps. L'étui de capsules, 15 fr. Pharmacie BURY, docteur en pharmacie, 47, rue St-Sauveur, LILLE. Vérification des urines. —3—

Les allocations militaires

En vertu du décret du 11 septembre 1929, la fraction du contingent incorporable en avril 1930 sera composée des jeunes gens nés entre le 1er février et le 30 juin 1909.

Les familles de ces jeunes gens qui désirent bénéficier de l'allocation militaire doivent déposer leurs demandes sans délai à la mairie de leur résidence.

COGNAC THOMAS HINE

Pour les jeunes soldats musiciens

L'examen musical réservé aux jeunes gens qui doivent être appelés en avril 1930 aura lieu, pour ceux demandant à le subir à Lille, le dimanche 19 janvier, à partir de 8 heures à la Citadelle. Pour tous renseignements, s'adresser 28, Place aux Bleuets.

ÇA-VA-SEUL POUR MÉTAUX

Pour les Agriculteurs sinistrés de la région du Nord

Par arrêté en date du 19 novembre dernier, M. le préfet du Nord a créé une Commission agricole chargée d'examiner les dossiers des sinistrés qui se trouvent en désaccord avec l'Administration en ce qui concerne les indemnités accordées pour premières façons culturales.

Font partie de cette Commission : MM. Fournier, ingénieur en chef des Ponts et Chaussées ; Moliet, chef du Service financier de la Reconstitution ; Lefebvre, directeur départemental des Services agricoles ; Manet, régisseur départemental du Service de liquidation de la mononculture; Florimond Desprez, secrétaire de la Chambre départementale d'agriculture, président de la Société des agriculteurs du Nord à Cappelle-en-Pévèle ; César Herreman, membre de la Chambre départementale d'agriculture, conseiller d'arrondissement, maire de Méteren ; Fernand Loriche, conseiller général, membre de la Chambre départementale d'agriculture, maire de Ribécourt ; Georges Lefebvre, conseiller d'arrondissement, maire d'Arleux ; Georges Macafez, membre de la Chambre départementale d'agriculture à Haulchin.

Cette Commission commencera prochainement ses travaux. Elle aura pour mission de donner un avis autorisé sur les litiges qui peuvent surgir entre le Service des doubles paiements et les cultivateurs au sujet des indemnités allouées pour les premières façons culturales, tant par le Service de la Mononculture que par les Commissions cantonales.

L'homme de goût désire que le détail bien en vue soit aussi élégant que sa tenue. Il sait quel confort et quel chic apportent des boutons bien dessinés, bien fabriqués. Aussi il n'hésite pas et demande de suite les...

BOUTONS DE MANCHETTES MURAT

Un modèle Murat a été dessiné pour vous. Demandez-le.

T.S.F.

MERCREDI 1er JANVIER

RADIO P.T.T. NORD A LILLE (265 m.) — 12 h. 30 : La muette de Portici, ouverture ; Jean qui pleure et Jean qui rit ; Marquisette, fantaisie Louis XV ; Ray doll ; Pavane. — Bertal dans son répertoire. — L'heure du guet, patrouille caractéristique ; Mariette, ou « Comment on écrit l'histoire », fantaisie sélection (O. Strauss). — 19 h. 15 : Causerie sur « La chimie en horticulture ». — 20 h. : La mascarade, ouverture ; Rendez-vous, intermezzo ; a) Premier janvier, poésie ; b) Nouvelle année, poésie ; Mme Jeanne de Nys ; Gerbe de fleurs, suite : a) Les lilas ; b) Les pâquerettes ; c) Les violettes ; d) Les iris ; Mal va de son concierge, comédie en un acte d'Alphonse Crozière. Distribution : Bichard, concierge, M. Robert Villers ; Tourtillon, M. Jacques Bonnehon ; Bivert, M. Labousse ; Eusèbe, M. Vignon ; Une dame, Mme Jeanne de Nys ; Olle Nina ; Angélus du soir ; a) Le jour de l'an, poésie ; b) Les petites baraques, poésie ; M. Robert Villers ; Cortège de fiançailles norvégiennes ; Cady.

A. CAPON 51, rue de Paris, Lille
Téléphone : 14-94
Réception, Phonos Électriques, Alimentation totale sur secteur. — Catalogue sur demande.

RADIO-PARIS (1.724 m. 1). — 12 h. 30 : Disques. — 15 h. 45 : Orchestre, violoncelle, violon, piano. — 20 h. : La Fauvette du Temple.

TOUR EIFFEL (1.445 m. 8). — 17 h. 45 : Journal parlé. — 19 h. 20 : Orchestre. Quatuor : flûte, violon, alto, violoncelle, etc.

TOULOUSE (381 m.). — 18 h., 18 h. 35 : Danses. — 19 h. : Accordéon. — 19 h. 30 : Danses. — 20 h. 15 : Guitare hawaïenne. — 21 h. : Orchestre symphonique.

LE POSTE PHILIPS SUR SECTEUR
est en vente aux Établissements
LE MATÉRIEL RADIOPHONIQUE
73-75, rue de Paris, LILLE. — Tél. 15-45
(près la rue du Molinel)
Démonstration sur demande sans engagement

LANGENBERG (473 m.). — 15 h. 30 : Concert. — 19 h. : La flûte enchantée. — 23 h. : Jazz.

STUTTGART (360 m.). — 17 h. 30 : Piano. — 19 h. : Concert de Francfort. — 20 h. 30 : Orchestre philharmonique. — 22 h. : Dancing.

BRUXELLES (509 m.). — 17 h. : Trio. — 18 h. : Causerie sur 1830. — 18 h. 15 : Causerie sur le Centenaire de l'Indépendance Belge. — 20 h. 15 : Orchestre et chant.

DAVENTRY (1.554 m. 4). — 11 h. : Disques. — 12 h. : Ballades. — 13 h. : Musique légère. — 15 h. 45 : Concert classique. — 18 h. 45 : Piano. — 19 h. 45 : Les Cloches de Corneville. — 21 h. 35 : Musique de chambre. — 23 h. : Danses.

DAVENTRY (479 m.). — 15 h. : Musique militaire. — 18 h. 30 : Orchestre, soprano, violon. — 21 h. 25 et 23 h. 15 : Danses. — 23 h. : Orchestre.

HILVERSUM (1.071 m.). — 13 h. 40 et 14 h. 55 : Orchestre. — 15 h. 40 : Disques. — 16 h. 10 : Quatuor. — 20 h. 25 : La princesse Dollar, opérette.

Prenez plutôt un Nora...
VOIR ANNONCE PAGE 6

JEUDI 2 JANVIER

RADIO P.T.T. NORD A LILLE (265 m.). — 12 h. 30 : Le siège de Corinthe, ouverture ; Comment dansaient les fées, air de ballet ; La petite dame du train bleu, fantaisie ; Charmaine, valse ; Songs of Italy, suite ; Thé dansant chez les poupées ; Déshabillez-vous, fantaisie sur l'opérette. — 13 h. 25 : Cours : informations. — 16 h. : Disques. — 17 h. : Matinée enfantine de Grand-Papa Léon : Les matines, par Thérèse ; « Bécassine dit ses bêtises » : Bonsoir Petit Jésus, par Mme Simone Robert ; Papillons roses par Thérèse ; Causerie de Mme de Surgère. Résultats du concours du 22 décembre ; concours hebdomadaire du chocolat Corona, de la maison Delespaul-Havez. Courrier des petits. Les aventures de Pinokio, histoire de Collodi, dite par Grand-Papa Léon ; Le P'tit Quinquin. — 19 h. 15 : Disques. — 19 h. 30 : Cours : farine, engrais, tourteaux, vieux métaux, charbons, valeurs. — 20 h. : Marche rustique ; La jolie persane, fantaisie sur l'opérette ; Les flots du Danube ; Le chalet, fantaisie ; Marche de bravoure ; La Mascotte, fantaisie. — 21 h. : Musique de danse.

73, Rue de Tournai, LILLE. Tél. 29-53
Solde MEUBLES, POSTES et access. T. S. F.

RADIO-PARIS (1.724 m. 1). — 12 h. : Conférence protestante. — 12 h. 30 : Disques. — 15 h. 45 : Disques. — 16 h. 15 : Demi-heure enfantine. — 19 h. 20 : Disques. — 20 h. : Le Misanthrope. — 20 h. 30 : Marchés américains. Journée sportive. Chronique des sept. — 21 h. 15 : Informations ; 2. a) Les montagnes ; b) Chanson ; c) Duo : Mmes Lilian Gramotine et Ireginski ; 3. a) Berceuse ; b) Martin Fierro ; c) Danse espagnole ; d) Zorzico, piano ; 4. a) O écrasez de Piazarral ; b) Zingarella ; c) Canzonetta : Mme Doniau-Blanc ; 5. Quatuor.

TOUR EIFFEL (1.445 m. 8). — 17 h.45 : Journal parlé. — 19 h. 20 : Concert.

TOULOUSE (381 m.). — 18 et 18 h. 35 : Danses. — 19 h. : Accordéon. — 19 h. 30 : Danses. — 20 h. 15 : Opéras-comiques.

LANGENBERG (473 m.). — 12 h. 05 : Concert d'orchestre. — 16 h. 30 : Flûte. — 19 h. : Rosselsprung puis musique légère.

STUTTGART (360 m.) — 18 h. 30 : Opérettes. — 19 h., 20 h. 30, 21 h. 45 : Concerts.

POSTES L.M.R. série Junior nouvelle présentation, depuis 475 fr. nu, et 950 fr. COMPLET avec ACCUS et DIFFUSEUR. — Notice franco.
LE MATÉRIEL RADIOPHONIQUE
73-75, Rue de Paris, LILLE. — Tél. 15-45
(près la rue du Molinel)

BRUXELLES (509 m.). — 17 h. : Danses. — 20 h. : Flamand. — 19 h. 30 : Journal parlé. — 20 h. 15 : Orchestre, cello, chant.

DAVENTRY (1.554 m.). — 11 h. : Disques. — 12 h. : Soprano, violon, piano. — 15 h. 45 : Soprano, basse, quintette. — 19 h. 45 : Musique militaire. — 21 h. 25 : Comédie. — 23 h. : Danses.

DAVENTRY (479 m.). — 15 h. : Concert symphonique. — 16 h. 30 et 19 h. 30 : Récital d'orgue. — 20 h. : Danses. — 20 h. : Orchestre à cordes. — 21 h. : Radio-Revue. — 22 h. 15 : Quintette, soprano.

HILVERSUM (1.071 m.). — 11 h. 40 : Quatuor. — 13 h. 40, 15 h. 10 : Disques. — 17 h. 10 : Quatuor. — Piano. — 21 h. 55 : Orchestre. — 22 h. 40 : Disques.

LIQUEUR CORDIAL-MEDOC

Notre page féminine

LA MODE A PARIS

Je vais vous donner quelques idées sur les bas, les chaussures et les ceintures ou « corsets ».

Les bas noirs redeviennent dans le mouvement, car on en fait de si fins qu'on ne dirait jamais qu'ils sont noirs.

Pour les bas clairs, la grande vogue actuelle est le bas dont le talon monte en pointe, dans le but d'aminoir la cheville. Vous trouvez des pointes claires sur bas du même ton, mais vous trouvez aussi des pointes marron ou noir sur bas blanc ou chair.

Les chaussures : Pour le matin, le Richelieu bas à 3 ou 4 œillets, le Charles IX en veau marron, avec quelques perforations.

Pour l'après-midi : les genres escarpins en chevreau dans les tons beige et marron, avec garnitures de lézard assorti ou de *Karung* (ou serpent d'eau). Les souliers fantaisie, genre sandale, se font dans les tons beige et marron, rehaussés de lézard ou serpent d'eau. Le verni est toujours de mode garni chevreau « or », il fait ainsi un soulier très habillé.

Pour le soir : les escarpins de crêpe de chine, assorti aux robes. Avec les robes blanches ou noires, il est très chic de porter des souliers d'un ton vif rouge ou vert en mettant sur la robe un rappel du même ton : soit un bijou, soit une fleur.

Les ceintures : Voilà un problème assez difficile à résoudre et très délicat car avec la mode actuelle des robes collantes, il faut que rien ne marque en dessous.

Je questionnais il y a quelques jours un mannequin d'une grande maison de couture : « Dites-moi, Mademoiselle, que portez-vous sous cette robe ? » — « Mais rien, Madame, une toute petite ceinture en ruban, large de deux doigts, uniquement pour tenir mes bas » ! Bien entendu ni chemise, ni pantalon, car la moindre chose marque sous la robe ». Je suis donc allée me commander cette fameuse ceinture, mais là, on m'a proposé la « gaine »... J'ai préféré ce bout de ruban. Il est évident que la « gaine » pour une femme un peu forte, est absolument nécessaire. Faite en caoutchouc de soie très fin, elle vous donne une ligne impeccable.

Voilà, Mesdames, où vous conduit la nouvelle mode. Il faut être mince, très mince, il est donc utile d'avoir recours à votre corsetière, elle saura vous faire une silhouette fine et élégante, sans pour cela être gênée, ni souffrir !

UNE PARISIENNE.

Coffret "Lavande de France"
Il est de style "Vieille France" et joint l'utile à l'agréable pour les personnes ferventes de Santé par l'Hygiène. On y trouve : 1° des fleurs ; 2° de l'Hypertonique pour faire soi-même un litre d'Alcoolature ; 3° une boîte PASTILLES au MIEL des LAVANDERAIES L. G. ; 4° la brochure « Guérisons extraordinaires ». — Prix : 27 fr. 50 (mandat ou chèque postal Lyon n° 48-45) au Directeur des "LAVANDERAIES DE FRANCE" 12, quai Saint-Clair, Lyon

Alcoolature de Lavande L.G.
On l'obtient par simple solution de l'Hypertonique dans l'alcool à 60° ; le flacon du coffret est le deux-cent-un litre. On emploie cet eau-de-vie de l'Eau de Lavande, du Vinaigre de Lavande, selon les formules de la brochure incluse.

Sachets Lavande de France
On les confectionne avec les fleurs du coffret pour conserver sans odeur d'une saison à l'autre les vêtements de laine, articles de voyage, etc., pour chasser les mites et parasites. — Les PASTILLES AU MIEL DES LAVANDERAIES L.G. sont préventives et calmantes contre grippe, coqueluche, asthme, etc.

Soins de beauté

LES PRODUITS DE BEAUTÉ ET LES FARDS

Il y a des produits de beauté excellents que l'expérience seule, permet à chaque femme de choisir selon son tempérament.

Il n'y a pas de produits de beauté souverains et magiques qui dispensent des règles communes posées plus haut : hygiène, régime, exercice, propreté scrupuleuse et attentive.

Les produits de beauté et surtout les fards doivent être employés avec discrétion. Ce sont des adjuvants et des ornements de la vraie beauté, qu'ils ne peuvent ni créer, ni remplacer.

Il y a une grande différence entre s'arranger (un nuage de poudre, un peu de noir aux sourcils, un peu de rouge aux lèvres) et se maquiller, c'est-à-dire substituer à son visage naturel une sorte de masque peint. Fi des « beautés » de carnaval !

Certains produits de parfumerie ou de beauté sont nécessaires. Ils sont d'ailleurs peu nombreux :

1° Les schampoings mousseux pour l'entretien de la chevelure (un lavage au moins par quinzaine) ;

2° Une bonne crème pour le massage de la peau et pour se protéger du hâle du soleil — ou du fourneau ;

3° Une très bonne poudre de riz bien fine pour rafraîchir le teint ;

4° Une eau de Cologne de bonne qualité pour bien nettoyer les pores de la peau et faire la réaction après les lavages à l'eau chaude et les bains ;

5° Un savon et une eau dentifrices.

Je ne parle, bien entendu, ni des deux brosses à dents (une pour le savon, très dure, l'autre ensuite pour nettoyer les dents et les gencives avec l'eau parfumée, plus douce), ni de la lime du polissoir à ongles, objets de première nécessité.

LA SANTÉ, CONDITION DE LA BEAUTÉ

a) Le régime. — La peau ne conserve son élasticité et sa fraîcheur, le regard sa limpidité, que si le corps entier reste libre par l'accomplissement régulier des fonctions naturelles.

Evitez donc tout ce qui échauffe le sang et encombre l'organisme de déchets. Surveillez votre régime : peu de viande, aussi peu d'épices que possible, peu de vin, de café, de thé, jamais d'alcool.

Abstenez-vous du tabac qui sèche les lèvres, jaunit les doigts, gâte l'haleine, trouble l'estomac, fatigue le cœur, durcit les artères.

Adoptez un régime léger : un peu de viande, grillée ou rôtie de préférence, des légumes, des fruits, des laitages. La science moderne a établi l'importance primordiale des vitamines. Pour que vous en absorbiez en quantité suffisante, prenez soin que votre menu chaque jour comporte une certaine quantité d'aliments crus : salades ou fruits.

Si vous avez tendance à engraisser, évitez les farineux et les féculents : pâtes, haricots secs, lentilles. Remplacez le pain par des biscottes, ou grillez-le au four. Abstenez-vous d'huile, de beurre, de noix, de fromages, de pâtisseries. Buvez, aux repas, chaud et non sucré : thé léger, tilleul, camomille, anis étoilé, etc.

Si vous avez tendance à une maigreur extrême, mangez au contraire des féculents et des farineux, du jus de viande, de la viande crue râpée. Buvez de la bière de malt, du lait. Faites cinq repas par jour, par petites quantités pour ne pas surcharger l'estomac. Après chacun des deux repas principaux, restez en repos, allongée sur une chaise longue, pendant une heure ou, au moins, une demi-heure.

b) L'exercice. — Personne n'ignore plus que l'exercice est nécessaire à l'équilibre et à la santé du corps, donc à la beauté. Mais on a tort de ne pas considérer comme de véritables sports féminins, ayant toutes les qualités des sports et, en outre, l'avantage d'être utiles, les exercices auxquels se livrent les femmes lorsqu'elles travaillent au jardin ou aux champs ou lorsqu'elles font leur ménage.

Faire son ménage soi-même est un excellent et salutaire exercice qui oblige à exécuter tous les mouvements recommandés par les traités de gymnastique en chambre. Le célèbre médecin Tronchin, au XVIIIe siècle, qui commandait aux grandes dames atteintes de « vapeurs » : « Frottez vos parquets ! » était un incontestable précurseur. Faites donc votre ménage, vivement, lestement, énergiquement, toutes fenêtres ouvertes, et évitez de vous livrer aux soins de votre toilette. Si, quand vous l'aurez terminé, vous vous sentez un peu rompue et en transpiration, c'est parfait : un bon tub, et vous voilà rajeunie !

Faire ses emplettes soi-même est également un très salutaire exercice, et rapporter son sac ou son panier un peu pesant, en « changeant de bras » de temps en temps, développe les muscles et la poitrine.

Et ne vous plaignez pas trop si vous habitez un cinquième étage : monter un escalier est également un exercice excellent (dans les instituts de mécanothérapie, les échelles jouent un grand rôle), mais il faut savoir monter un escalier : posément, en ne posant sur chaque marche que la partie antérieure du pied, jamais le talon ; en élevant le corps par l'extension complète des muscles de la jambe, qui doit faire tout le travail (et non pas rester toujours à demi fléchie), en respirant profondément, régulièrement, à chaque marche et en tenant le buste droit, la poitrine bien ouverte et élargie.

Si, à ces exercices naturels, dont la vie quotidienne vous donne l'occasion, vous pouvez ajouter un peu de sport, ce n'en sera que mieux ! Mais avec modération. Les meilleurs sports sont, en ce cas, la marche à pied, la bicyclette, le tennis, le canotage.

MICHEL JOYE
CONSEIL JURIDIQUE - GRADUÉ EN DROIT
donne le samedi de 2 à 5 des consultations gratuites sur les Droits de la Femme et de l'Enfant
DE 2 A 6 HEURES SAUF LE JEUDI ET SUR RENDEZ-VOUS
15, RUE JACQUEMARS-GIELÉE LILLE TÉL. 22-60

H. Manuel
Robe du soir, crêpe satin vert nil

HILDER NETTOIE PARFUME ONDULE ROI DES SHAMPOOINGS
EXIGER LA MARQUE - UN FRANC PARTOUT
GROS : 98, Rue de Turenne, PARIS

DE JOLIS ONGLES

Pour avoir de jolie ongles roses, mêlez ensemble glycérine, magnésie et carmin, faites une pâte de la couleur plus ou moins foncée qui vous plaît, en ajoutant plus ou moins de carmin. Etendez sur les ongles avec un chiffon de soie ou une peau de gant, puis polissez ensuite au polissoir.

BROSSES A DENTS

Pour assainir vos brosses à dents neuves, il faut les plonger dans de l'eau bouillante ou dans Pslcool. Rincez-les souvent à l'eau chaude, après les avoir savonnées au savon de Marseille, imbibez-les d'eau de Cologne et mettez tremper à l'eau pure. Posez vos brosses à dents dans le verre ou sur le support, les crins en bas.

ROUGEUR DES PAUPIÈRES

La rougeur des paupières cède aux lotions en peu chaudes d'eau de plantain et de mélilot.

PATE POUR LES MAINS

Voici une excellente recette :

Miel	500 gr.
Amandes amères pilées	250 gr.
Huile d'amandes douces	500 gr.
Essence de girofle	6 gr.
Essence de bergamote	8 gr.

Broyer d'abord le miel avec douze jaunes d'œufs, ajouter l'huile, puis les amandes et, enfin, les essences.

On peut remplacer la farine d'amandes amères par de la farine de marrons d'Inde et les jaunes d'œufs par la même quantité de savon blanc.

Recettes pratiques

COMMENT MARQUER LE LINGE

Le linge de maison se marque habituellement aux initiales des deux noms de famille, l'initiale du jeune homme dominant dans les chiffres enlacés et placés en tête dans les chiffres séparés.

Le linge de corps se marque aux initiales du prénom de la jeune fille et de son futur nom de dame.

Les initiales brodées se placent toujours dans un endroit très apparent ; les marques au fil rouge se mettent dans un endroit peu visible.

La marque doit se mettre de façon à avoir la lisière de l'objet à gauche.

Les draps sont marqués au pied, avec la lisière à gauche ; les mouchoirs, les nappes, les serviettes ont la lisière à gauche : les essuie-mains et les torchons, au dessous du cordon qui sert à les suspendre ; les taies d'oreiller se marquent à l'intérieur d'un des ourlets, sur celui qui retient les boutons, la couture à gauche ; les chemises de femme se marquent sous la baguette ou sous le bras gauche ; les gilets de flanelle, les camisoles, en bas et sur l'ourlet qui retient les boutons ; les pantalons, les jupons se marquent à l'intérieur de la ceinture ; les bas, en haut et à droite de la couture ; les chaussettes, en haut du pied et sur le devant.

Les initiales brodées se placent sur les draps au milieu, à 0 m. 15 ou 0 m. 20 au-dessous de l'un des ourlets.

Pour les initiales de taies d'oreiller, on les place à 0 m. 10 ou 0 m. 20 au-dessous du sommet, selon la longueur qu'elles auront.

Quelques personnes placent les initiales de biais sur le côté gauche de la taie d'oreiller.

DÉMOULAGE DES GATEAUX

Votre gâteau sortant du four ne se démoule pas facilement. Que faire ? couvrez le moule un instant, la vapeur qui se produira permettra de démouler sans dommage.

POUR PRESERVER LA NAPPE

Il est prudent d'avoir, dans un des tiroirs de la salle à manger, un peu de coton hydrophile pour l'avoir sous la main, si l'on renverse un liquide sur la nappe. Appliqué sur le liquide, le coton l'absorbe et la nappe est moins endommagée.

UTILISATION DU VIEUX LINGE

Le vieux linge de coton ou de fil peut être utilisé de différentes façons, d'abord à la confection des brassières, des chemises, des couches pour les nouveau-nés. Une étoffe neuve, même très fine, est trop rude pour l'épiderme des tout petits enfants, rien ne vaut le vieux linge assoupli par de nombreux lavages. Quand un objet est trop usagé pour être porté, il faut l'examiner avec soin et découper les parties les moins usées qui serviront pour les raccommodages ; les plus mauvais passeront à la cuisine pour le nettoyage des ustensiles. Les vieux morceaux de toile sont très utiles, il faut les mettre de côté pour panser les blessures, faire des compresses après avoir été désinfectés par l'ébullition.

POUR BIEN ALLUMER LE FEU

Il faut d'abord vider entièrement le foyer et placer au fond quelques journaux ou papiers froissés et serrés en tampon. Les copeaux — si on en a — remplacent avantageusement les journaux.

On met au-dessus du petit bois, des brulses, quelques charbons, et une petite quantité du combustible que l'on doit employer. A mesure que le feu prend, on augmente la charge.

Il faut avoir bien soin de ménager le libre passage de l'air. On active rapidement un feu paresseux en laissant brûler au-dessous deux ou trois journaux, qui déterminent un courant d'air ascendant dans la cheminée.

Quand le feu est allumé, on baisse la grille et on ouvre toute grande la clef du poêle, de façon à activer le courant d'air.

LE REPASSAGE A L'ÉLECTRICITÉ

Beaucoup de maisons possèdent maintenant l'électricité ; elle trouve son application très pratique dans le repassage.

Le fer électrique est moins pesant que le fer ordinaire : il glisse facilement sur le linge, ne risque pas de le noircir et il conserve aussi longtemps qu'on le désire la chaleur nécessaire. Lorsqu'il est bien chaud, il faut interrompre le contact pendant un moment (sans cesser pour cela de repasser), faute de quoi l'élévation de température pourrait l'abîmer. Naturellement, si l'on interrompt le travail, il faut couper le courant.

Les fers ne doivent pas être placés sur un voltage plus fort que celui pour lequel ils ont été fabriqués. Il importe de les garder à l'abri de l'humidité.

COMMENT NETTOYER LES DENTELLES FINES

Quand il s'agit de nettoyer des dentelles fines en longs et étroits rubans, il est bon de les enrouler autour d'une bouteille cylindrique de façon qu'elles soient bien tendues et ne s'emmêlent pas. On peut coudre pardessus le paquet de dentelle, bien serré, une bande de toile.

On fait tremper le tout dans une forte eau de savon pendant vingt-quatre heures. Lorsqu'on la retire, on serre fortement la dentelle de manière à en faire sortir l'eau salie. On remet encore tremper dans une nouvelle eau de savon pendant vingt-quatre heures. Ensuite, on presse et on trempe la bouteille dans l'eau ordinaire, renouvelée jusqu'à ce que l'eau de savon soit entièrement sortie. On fait alors une eau légèrement gommée et bleuie et on y trempe le paquet de dentelles. Cela fait, on le retire, on l'enveloppe dans une serviette blanche en le pressant pour en exprimer le plus possible d'humidité. On le déroule ensuite sur un linge blanc.

LES LACETS

Les lacets sont par ordre de solidité croissante : en ruban, en coton, en soie, en fibre végétale et en cuir.

LES VIEILLES CHAISES

Quand des vieilles chaises empaillées se creusent en avant et se percent, lavez-les simplement à l'eau chaude et mettez-les sécher dans un courant d'air ; en séchant la paille se regonflera et reprendra sa forme, vous pourrez parachever votre œuvre en vernissant le dessus de la chaise, cela renforcera l'empaillage.

Le Cadeau pratique pour la femme moderne
Ce poudrier est destiné à porter votre poudre de riz préférée dans votre sac.
Grâce à un nouveau système simplifié, le remplissage se fait sans aucune difficulté.
Exigez la Montre à Poudre EXTRA PLATE PERFECTIONNÉE, qui est unique en son genre et ne peut pas être imitée.
Breveté en France, S. G. D. G. et à l'étranger. Marque déposée.
En vente chez les Parfumeurs, Coiffeurs, Grands Magasins, etc.
Gros : SOCIÉTÉ MONTRAL
PARIS, 23, Boulevard des Capucines

Pour les gourmandes

Beignets aux pommes. — 1 livre de pommes, 250 grammes de farine, 125 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, 125 grammes de cidre, beurre.

Il vous faut choisir de préférence des pommes reinette ; pelez-les avec soin, enlevez les pépins et leurs enveloppes, puis coupez-les en tranches. D'autre part, vous préparez une pâte de 250 grammes de farine, 125 grammes de sucre, 125 grammes de beurre et tiédissant de cidre.

Vous recouvrez ensuite chaque tranche de pomme de cette pâte, bien entièrement des deux côtés, et vous faites cuire dans la friture bouillante ; quand vos beignets sont bien dorés, sortez-les, égouttez-les, saupoudrez-les de sucre et servez.

Crème renversée au café. — Prenez de l'extrait de café ou faites un café très fort, avec 65 grammes de café et la quantité d'eau strictement suffisante.

Mettez-le ensuite avec un demi-litre de lait et ajoutez 150 grammes de sucre vanillé, quatre jaunes d'œufs et quatre blancs bien battus que vous aurez délayés avec un peu de crème. Remplissez votre moule, couvrez-le et mettez-le prendre au bain-marie très lentement. Démoulez, saupoudrez de sucre que vous glacez avec un fer rouge. Servez après avoir laissé refroidir.

Pudding Diplomate. — Trois jaunes d'œufs, 100 grammes de sucre en poudre, un quart de litre de lait, 5 grammes de feuilles de gélatine, 3 décilitres de crème fouettée et sucrée, biscuits à la cuiller arrosés de sirop aromatisé de kirsch, fruits confits, marmelade d'abricots, crème.

Travaillez ensemble dans une terrine trois jaunes d'œufs et 100 grammes de sucre en poudre. Délayez avec un quart de litre de lait bouillant en ajoutant 5 grammes de feuilles de gélatine, passez le tout au tamis fin et ajoutez 3 décilitres de crème fouettée et sucrée. Mettez dans le fond d'un moule des biscuits à la cuiller arrosés d'un sirop aromatisé de kirsch, avec une couche de fruits confits, coupés en tranches minces ; versez sur cette couche de la crème, puis des raisins épépinés et macérés dans le kirsch, sur lesquels vous étendez de la marmelade d'abricots, et recouvrez-le tout d'une couche de crème ; continuez vos couches de fruits, de biscuits et de crème, jusqu'à ce que le moule soit plein ; mettez sur le tout un rond de papier blanc et faites prendre à la glace pendant deux heures.

Démoulez et servez sur une serviette pliée.

Pâte feuilletée. — Mettez une demi-livre de farine sur une table de bois bien lisse. Faites un puits et mettez de l'eau et une pincée de sel. Incorporez la farine très lentement, puis, une fois l'eau absorbée, ramassez en boule et laissez reposer un quart d'heure. Maniez une demi-livre de beurre.

Disposez la pâte en rectangle sur la table, en frappant avec la paume de la main. Faites aussi un rectangle avec le beurre manié et posez-le sur la pâte. Ramenez les quatre extrémités de la pâte de façon à les faire rencontrer et se souder. Saupoudrez de farine, puis, avec le rouleau, étendez la pâte de façon à former un autre rectangle dont la longueur soit trois fois la largeur. Pliez-le alors en trois. Refaites une bande comme la première, repliez-la en trois, et ainsi six fois de quart d'heure en quart d'heure. La pâte est terminée.

Rissoles. — Faites un peu de pâte feuilletée, taillez-en des ronds de huit centimètres.

Mettez sur chacun gros comme une noisette de marmelade d'abricots, pommes, prunes, confitures, etc., suivant les goûts et la saison ; mouillez les bords et pliez-les en chaussons. Placez-les sur une tôle à tarte et laissez glisser dans la friture. Retirez-les bien dorés, saupoudrez de sucre.

BABAS. — Dans 500 gr. de farine, introduisez 5 gr. de levure, puis formez une pâte, que vous délayez avec un peu d'eau chaude, et que vous laissez reposer ensuite, pendant une heure, pour lui donner le temps de lever.

Ce temps écoulé, reprenez la pâte et ajoutez-y un litre de farine, 300 gr. de beurre, six œufs et un peu de sel, pétrissez le tout ensemble à trois reprises, et laissez reposer bien enveloppé, du soir jusqu'au lendemain matin. Il faut que la pâte soit un peu claire.

Au moment de préparer les babas, ajoutez à la pâte un verre de rhum, 35 gr. de raisine de Corinthe, soigneusement épluchés, du cédrat coupé en filets et 35 gr. de sucre. Une fois le tout bien mêlé, il ne reste plus qu'à verser la pâte dans des moules beurrés, assez grands pour qu'elle ne s'échappe pas en gonflant, ce qui a lieu quand elle repose dans un endroit chaud où elle doit séjourner avant sa cuisson. Lorsque la pâte est suffisamment gonflée, faites cuire à un feu doux et ne retirez que lorsque le dessus a pris une belle couleur foncée.

MÉDECINS ET SAGES-FEMMES
recommandent
LA TÉTINE LOLO
Exigez-la pour votre bébé.

NOS PATRONS-PRIMES

Deux gentilles robes