Une importante réunion de la Commission départementale du Nord à la Préfecture

Mardi 27 mai, à 14 b. 30, le Commission deparlamentale du Nord s'est réunie à la Préfecture, eous la présidence de M. J. Demolon,
M. Boujard, secrétaire générai de la Préfecture, eous la présidence de M. J. Demolon,
M. Boujard, secrétaire générai de la Préfecture,
sassiste à la séance. Sont également présents :
MM. Genet, méchieur en chef des Ponts et
Chaussées ; Gailiard, erohitecte départemental
en chef ; Desrousseaux, secrétaire administratif;
Desannoy, chef de division. Après l'adoption du
procès-verbal de la séance du 30 avril, la Commission procède à l'examen des questions inscrites à l'ordire du jour de la séance. Avis lavorable est donné aux projets de construction de
quatre ponts à Cartignies, Boutogne, Etraungi
et Aveneties et de cutées de ponts à Cartignies
et à Etraungi sur le ligne d'intéré local de
L'indirectes à Avene.

Ba Commission prononce ensuite le classement en vicinalité du chemin rural du château
Gaillard à Saint-Hilaire-Lex-Cambrat et, le déclassement de vicinal ordinaire mitoyen
dit des « Trois Pierres » et ds « La Merlière »
dépendant des villes de Tourcoing et Waltrets.
Elle décide le reliachement de la ville d'Anor
a l'aboptiat d'Hiren pour les çeas urgents intéressent les bénéficieires de l'essistance médicial gratuite et relevant des services de charugfie.
Un pret d'honneur de 2,000 fr. est accordé à

reseant les bénéficieires de l'essistance medicais gratuile et relevant des services de chirurgie.

Un prêt d'honneur de 2.000 fr. est accordé à
un élève de l'écote d'éléctricisé et de mécanique
industrielle de Paris.

La Commission donne son approbelion aux
projets de marchés présentés en ce qui concerne : Les aménagements supplémentaires reconnus nécessaires à l'immeuble de la SousPréfecture de Combrat ; L'aménagement et la
restauration des bâtiments du tribunal de commerce de Valenciennes ; L'exécution de travaux
d'assainissement à la caserne de gendarmerle
d'Anin ; La fourniture de melériel d'hydrohérapie à la clinique départementale d'Esquermés ; Les trevaux d'installation de distribution
d'eau à la meison de tout-petits de MonceauSaini-Waasi ; L'exécution des travaux de forage à exécuter su cenatorium de Felleries-Liessies ; Le cahier des charges afférents à la miss
au concours des travaux d'installations delectriques à réaliser à la meison des tout-petits à
Moncent-Saint-Waast est approuvé.

La Commission approuve tes procès-verbaux
de l'adjudication à laquelle fl a été procédé pour
t avaux de construction du sanatorium départemental de Felleries-Liessies;
Avis favorable est donné aux projets de constravent de Felleries-Lessies;
Avis favorable est donné aux projets de constravent de l'estimation, les villes de Neuville. Lezonnes, Masny, Noyelles-sur-Sambre,
Ouaddypre et Lys-Lezannoy, lesdits projets
pont inscrite sur la liste de classement par ordre
d'ungence.

ont inscrite sur la liste de classement par ordre d'usgence.
La Commission accorde aux fonds municipaux et aux caisses syndicales de secours contre le chômage involoniere par manque de traveil des subventions sur les bases adoptées par le Consell général.
Des secours pour l'exécution dis travaux d'utilité générals sont attribués sur le fonds des mendes de police correctionnelle aux communes d'Erquinghem-Lug et de Naves.
Sur le demande de M. Foucaut, le Consellemet le vou que tes dégrevements sollicités par les personnes débitrices envers l'Etat pour troporçus sur indemnités de dommages de guerrs solent examinés avec la plus grande bienveillence lorsqu'il s'egit de sommes de peu d'importance.



LE PAIN A 1 FR. 95 LE KILO DANS LE NORD A PARTIR DU 1er JUIN

MOBILIER, MATERIEL et FOURNITURES

J. CONVERT & Cio

Le Préfet du Nord visitera le Sanatorium de Felleries-Liessies, le 11 juin

Le 11 juin prochain, à 15 beures, M. Roger Langeron, préjet du Nord, en compagnie de M. Geillard, croitiecte départemental, et des par-lementaires du Nord attachés à la Commission de le construction du canatorium, et rendre felleries-Liessiea afin de se rendre compts de l'état actuel des frevaux commencés depuis no-vembre dernier.

Pêche au maquereau miraculeuse sur les côtes du Finistère

La pêche au mequereau, pratiquée depuis oueiques jours sur les côtes du Finisière, donne des résultats tels que, devant l'abondancs du poisson, les usines onl été vite remplies et le cours du poisson est tombé très bas. En présence de cette situation, les pêcheurs de Douarnenze ont décidé de limiter à cina mille maquereaux par barque la pêche journatière. Plusieurs beleaux ont, en consequence, rajeté à la mer une grande quantité de poisson.

Le Mauvais Temps

Le PRINCE DE GALLES, qui se trouvait di-menche soir au Touquet, empéché par la tem-plei de reggner Londres par la voie des airs, où il était etlendu lundi matin, a du se faire conduire en voitura a Dunkeque. Il y a pris

Du PRINTEMPS sur vos lèvres avec LE ROUGE DE RIMMEL

Fraîcheur et ténacité inégalables.

Sa Poudre CHRYSANTHEME, célèbre par sa finesse et son parfum et sa véritable merveille : la Crême VELVETIS, pour blanchir les mains

PARTOUT

RIMMEL PARIS - LONDON

Un officier tué, trois autres blessés dans un accident d'auto

Sur la route de Jassy à Cernautzi, une auto-mobile qui transportait un groupe d'officiers, a dérapé. Un lieutenant a été tué, deux capi-taines et un lieutenant ont été grièvement blessée.

Les aviateurs Burguette et Nunez sont sains et saufs

Une dépèche de Madrid confirme officielle.
ment que les aviateurs Burguette et Nunez
ont été retrouvés sains et saufs chez des tribus à l'interieur du Nin-del-Oro.
Une autre dépèche dit qu'on croît que les
eviateurs sont prisonniers d'une tribu dissidans le Nord du Rio-del-Oro; leura
appareils oni été retrouvés endommagés à
vingt kilomètres environ du cap Bijador.

Mermoz va tenter la traversée Brésil-Sénégal, le 8 juin

n avion, piloté par Mermoz et ayant à d M. BouillouxLafont, a pris son vol pour nambouc. Mermoz s'envoiera le 8 juin r tenter de traverser l'Atlantique Sud, du sil au Sénégal. Il emportera le courrier iné à la France.

Une autre tentative par un aviateur anglais

Le capitaine avialeur Kingsford Smith, a choist Curragh (Irlande) comme point da départ de son prochain vol transatiantique. Paprès les journaux anglais, le capitaine Kingsford Smith sera accompagné du pitots hollandais Vandyk, de l'opérateur sansfiliste Stannage et du capitaine irlandais Saul com-me navigateur.

vigateur. Times » dit que c'est probablement à du mois de juin qu'aura lieu le vol

Une interpellation d'un député communiste à propos des arrestations de manifestants indochinois

AL André Berthon, député communiste de Parts, a été chergé par son parti d'interpeller le ministre de l'Intérieur et le ministre des Co-lomes sur les arrestations et expuisions arbi-reires de nombreux indochinois apprêhendes par la police pour avoir participé à des manifes-tations de solidarité en faveur des condamnés de Yen-Bay.

CA-VA-SEUL OFRACE OREME

Le record féminin de loopings On annonce de Muscoges (Oklahome) que l'aviatrios Newyorkaise, miss Leure Gals, a atterri après avoir accompli 980 loopings, battant ainsi le record férminn établit par elle, Son voi dura 16 h. 25.

Le Roi d'Angleterre est malade

Le Roi d'Angleterre est malade
On annonce officiellement, au palais de
Buckimpham, que le roi d'Angleterre est
atteins depuis quelques jours de rhumatisme
localisé à la hanche droite. C'est à la suite de
le s'visite qu'il a faite samedi à l'ex-roi Manuel
de Portugal, à Twickenham, que le souverain e commence à souffirir, Le roi, dont l'état
de santé est du aux récentes intempéries,
espère pouvoir recevoir, le 30 mal, les délégués au Congrès de la Fédération des Chambres de Commence de l'Empire.
Con de l'empire.
Con man de Lefris (Portugal) qu'su cours
de manouvres de lancement de grenades, une
le manouvres de lancement de grenades, une
elles-ci a éclaté prémonds, une
le manouvres de lancement de grenades, une
le manouvres de la letre de l'empire.

Une réunion à la Préfecture du Nord au sujet de l'extension des communes de l'arrondissement de Lille

Mardi, à 15 heures, se sont réunis à la Préfec-iure du Nord, à Lille, sous la présidence de M. le docteur Vieilledent, inspecteur de la santé et de l'hygiène dens le département du Nord, un certain nombre de maires ou de représentants des communes claprès: Mons-en-Barcul, Flers, Ascq. Annappes, Hellemmes, Dezennes, Ron-chin. Cette réunion avait pour but de coordon-ner les plans d'extension et d'amentagement des communes précitées et de hâter la réalisation des projets.



Concours de la race bovine bleue

Le grand concours annuel de la race bovine bleue du Nord se tiendra le 25 juin, à Maubleue du Nord se tiendra le zo juin, a meu-beuge.
Dolé de 10.000 fr. de prix, il réunira l'élite de l'élevage et préseniera le plus grand intérêt pour les éleveurs qui connaissent et apprécient la race bleue du Nord.
Les inscriptions devront être adressées avant is 8 juin, dernier délai, à la direction des ser-vices agricoles du Nord, 15, rue des Vieux-Murs, à Lille.
Les éleveurs désireux de prendre part au con-cours peuvent se procurer des exemplaires du

Murs, à Lille.

Les éleveurs désireux de prendre part au concours peuvent se procurer des exemplaires du programme et des formules de déclaration à la Préfecture du Nord (Ire division, ler bureau); aux Préfectures de l'Aisne et des Ardennes, à la Maire de Maubeuge, ainst qu'au secrétariat du Herd-Book, hôtel du « Faisan » à Bavay.

A MAISON BLEUE 32 PLACE NOUVELLE AVENTURE LILLE SES COMPLETS POUR HOMMES

SPECIALITE POUR COMMUNIONS

Réunion de la Commission départementale du Nord des Allocations militaires

Mardi, à 15 h. 30, s'est réunie à la Préfecture du Nord, à Lille, la Commission départementale des allocations militaires. Plusieurs centeines de demandes éaltes par des jeunes recruse et des réservistes qui téle examinées. Le plupart de ces demandes ons été prises en considération.

LES BONS REMEDES

POUR MAIGRIR: Sans aucun danger et sans médication, prendre à chaque repas ans tasse de The de Gos, boisson de régims agréable, régulatrice et tonique.

La boits: 9 fr. 75 toutes pharmacies et Pharmacies BURY, 47, rue Saint-Sauveur, Lille.—

Envoi franco).——15——15——

Moure page féminine

L'A MODE A PARIS

E n'est pas pour les mamais une mince préoccipation que d'habiller avec goût, simplicité et élégance leurs enfants chéris. Dans leur immense amour, elles veulene que leurs bambins soiens entre tous les plus beaux et il n'est pas de sacrifices auxquets, elles ne consentent pour les parer comme des petits princes et des petites princesset, Malheureusement, la mesure leur manque quelquefois et, en voulant trop bien faire, il Jeur arrive de dépasser le but poursulyi. Cela me fait toujours un peu de poursuivi. Cela me fait toujours un peu de peine de vois des petiots trop richement, trop luxueusement yêtus, je pense aux autres,

trop luxueusement yêtus, je pense aux autres, aux petits patyres...

C'est bien simple, pour les enfants, la mode s'inspité de celle des grandes personnes. Altisi, cette année, maman ayant vu sa taille reyenir à sa place normale et, sa jupe s'allonget, sa fillette fera les mêmes constatations.

Les deux pièces et le tailleur ont la faveur du moment et filles et garçans, qui pourtant n'ont pas d'afis à donner, trouvent cela très bien; seulement, ebez le pett bonhomme, la culotte reniplace la jupe, mais tous deux arborent le seyant chemisier, qu'il soit blanc, lvoire ou rose, La robe comprenant une jupe de lainage supmontée d'un haut de corps en sissu léger, est très en faveur. Les jupes sont larges et, le plus souvent, travaillées de plis ou coupées en forme avec empiècement aux

Les lainages, les jerseys, les tissus à maille, le reps de laine, la cretonne aux impressions multicolores, la toils et les soies lavables n'abandonnent pas leur vogue habituelle. Tous les coloris, les plus vifs, les plus gais, les plus éclatants nous sont présentés; cet à la maman se choisir ceux qui avantagent le mieux son enfant,

En ce qui concerne les jeux, les sports, la plage ou la campagne, la mode, cette année, reste pour nos pctits ce qu'elle était les annees précédentes : une culotte ou une jupe de drap, un chandail ou un pull-over avec ou sans manches. C'est d'ailleurs la toi-lette idéale, la toille préférée de nos enfants. Avec elle leurs mouvements sont libres, ils peuvent jouer, courir, se rouler dans le sable ou dans l'herbe sans craindre d'abimer leur joile robe ou seur beau costume., Les manteaux conservent leur type ragian, on les confectanne en draps unis et surtout

Mamans, pour vos enfants, sulvez la mode puisqu'il faut la saivre; mais, avant tout, veillez à ce que les yétements de vos chers petits solent amples afin que leurs mouvements ne solent pas entravés. Dites-yous bien qu'un marmot n'est vraiment beau que s'il a de belles fores roges et de gros mollets...
UNE PARISIENNE.



suitais garantis.

Bons rayclas de parlumerie et LALANNE
104, Faubourg Saint-Honoré, PARIS.

Recettes · pratiques

Prendre les noix blen mures, les mettre dans pot de terise couvert d'une planche et enter-rer le pot dans un tiroir blen sec. Les noix ainsi conservées algendent plus d'un an sans rien perdre de issurfratcheur et de leur bon goût. DOUTRELETS ECONOMIQUES

Le vent passè sous les portes et aux fenètres; n'achetes pas de bourrelets, qui se vendent assez cher; prenez dis vieux habits en drap, coupez des bandes de 3, 4 ou 5 centimètres de large et clouez-les par le bond au-dessus ou à côté de la fente où passe l'air. Une épaisseur suffit pour briser le courant d'air. Employez des clous semences ou de tapissier, à tête plate.

CASSIS Prenez trois givres de cassis, écracez-les. Faileg cuirs un quant d'hause, Presez bien de façon a extraire bout je jur. Passez dans une passoire eu un linge, bletlez un litre de bou vin ordineire rouge, un veure d'eau-de-vie, 300 grammente de aucre. Méldingez le tout, meltez en bouteilles et vous aurez un cassis excettent. Ces proportions donnent deux litres et demi de cassis.

Atongeons de la salace. Elle ratraiont le sang.

Voici les différentes propriétés des herbes qui servent à composer ce meis. On choisira celles qui conviennent le mieux au tempérament.

La latiue est caimante. La chicorée, pour quedques-uns, est tonsque; pour beaucoup d'autres, c'est un iaxait. La raiponce est un sistringent. Il ne faut jamais manger de cresson quend l'estomac est irrité. La mâche prévent les spasmes. Re pourpier est excellent pour les enfants: El détruit les vers. Le céler est

tes enfants: il détruit les vers. Le céler est un stimulent.
D'autre part, la décoction sucrée de pissenilit avant ou aprè le déjeuner et le diner est un excellent aperaisf et digestif qui ne cause jamais de lourdeur d'estomec. Il feut préparer la décoction à he doce de 60 grammes par litre d'eau, bouillis pendant cien minutes pour les feuilles et dix minutes pour les racines. On empiole les feut ites en élé et les racines en hiver, toujours à l'état frais.

1.25. 2 et é fr. - Dépôt: 27, rue Raffet, Paris.

HUILE A POLIR LES MEUBLES

Deux cuillerées d'huile d'olive, quatre cuillerées de vin d'igre faibls, trois d'essence de dérébentime. Elen méiangre à l'aide d'un pinceau dur, netreyer les moulures des meubles, Frotter ensuite avec un lings sec. Ce méiange est excellent pour neltoyer et donner du brilant à de grant és gloces, aux lits et aux armoires, par exemple.

L'EAU DE JAVEL

On oblient une eau de Jevel déjà très forte et très conced tirés en mélangeant : polasse, dog gr; ceu ch'aude, 3 litres Délayer dans cette dissolution, mais seulement après rafreidissement, un tife de chievure de chaux sec; agiter un moment; plaiser reposer, puis décanter.

DECOMATION PEU COUTEUSE.

Faire ampté provision de chardons, de ces

DECORATION PEU COUTELSE.

Faire amplé provision de chardons, de ces
gros betus estardons a longues tiges, d'un si
joit ion violet gris. Faire blea ettention en les
cueillaut, leuis tiges cont perides et semées
d'épines; meits, une fois coupées, boucher ces
tiges avec une pau de cire à cabeter et en aurapour l'hiver une décoration ravissante. Ces
chardons, mei angés au teuillage argente de la
monnaie du nune, font un effet nouveen et hien





Pour les +gourmandeis:

CEUFS AU FROMAGE A LA SUISSE.—
Quetre œuis durs, 25 gremmes de gruyère rapé, 25 grammes de parmesan, un œuf cru entier, un peu de crème, beure.
Coupez les œuis durs par moitié, dans le sens de la longueur, reilrez les jaunes auxquels on ajoule du sel, du fromage de Gruyère si de parmesan rapé, un œuf cru en entier, un peu de crème; remplissez la partile de l'œuf reste vide de cette farce, meltez au four dans un piet beurré, saupoudrez sur la aurface des œuis du parmesan rapé, pasez la pelle rougie, servez avec une seuce au fromage.

petils morceaux de lard ou de jambon, pain, pente morceaux de lard ou de jambon, pain, vermidelle ou riz.

Coupez par tranches des carottes bien tendres, Mettez-les à cuire avec un oignon haché, de l'aif et quelques pelils morceaux de lard ou de jambon. Quand tout cela est cuit, mouillez à l'eau ou au bouillon. Laissez cuire environ trois heures, puis passez dana un gros tamis. Vous pouvez servir ce potage avec du pain, du vermicelle ou du riz.

GALETTE DE SENLIS. — 500 gremmes de farme, 250 gremmes de beurre, un verre de

larme, 200 greinnes de neurre, un verre de crème.

Prenez une livre de farine, 250 grainnes de beurre, un verre de crème, pétrissez bien le loui jusqu'à former une pâte compacte que vous étalegez sir une tôle, où elle ne devre avoir que lrois centunètres d'épaisseur: Chiscz peu de temps.

Déjà, vos grand mères... Mais oui, vos bonnes grandimères connaissaient la "Levure Alsacienne ", la " vraie ". Elles l'employaient même que cellela. Et c'est le secret qui leur permettait de réussir - toujours leur patisserie.

Exigez le sachet rose rayé bleu (avec ou sans timbre Alsa)

exciger la véritable

GATEAU ALSACIEN. — Quetre œuis, 250 grammes de sucre en poudre, 125 grammes d'amandés pilées, 60 grammes de beurre, 250 grammes de farine, une cuilierée de bon kirsch d'Alsace, friture très chaude.
Cassez les œuis dena une terrine, ajoutez les 250 grammes de sucre en poudre, les amandes pilées et le beurre. Remuez cette pâte pendant un quart d'heure. Mêlez-y ensuite, peu a peu, tout en la travaillant, les 250 grammes de farine. La pâte doît être assez ferme pour pouvoir la paiser au rouleau. Vous ajoutez, avant de la terminer, une cuilierée de bon kirsch d'Aisace.
Coupez en bâtonnets de 1 centimètre sur cin: Laissez-les un peu iever, puis faites-les

ENTRECOTE A LA BERCY. — Un entrecôte d'un kito, marinade, set, poivre, un peu d'huile, beurre, trois ou quatre échelotes, un verre de vin rouge, moells da bœut.

Faites mariner, avec poivre, sel et un peu d'huile, un entrecôte d'un kito au moins, sautez-le avec du beurre ou meltez-le sur le gril. Dans une cassegoie, mettez trois ou quatre échalotes hachées, un morceau de beurre, faites revenir; inouilitz avec un verre de vin rouge et atoutez poivre et sel.

Joignez-y des trenches de moelle de bœut, après les avoir fait dégorger à l'eau traiche, afin de dissoudre le sang souvent renferme dans les petites veines de la moelte. Leissez réduirs pendant un quart d'heure, puis meitez l'entrecôte dans un plat et versez la sauce dessus.



SOUFFLE AU CHOCOLAT. — Un verre de lail, deux tableiles de chocolat, 125 grammes de eucre, vanille ou cturon, trois œufs et versez-les dans le chocolat; remeilez sur le feu et confunez à tourner jusqu'à ce que ce mélangs épaissies ; s'il restalt frop clair, vous ajoutriez une petile pincée de farine. Puis retirez du feu. Bettez les blencs en neige dans le plat où doit rester voire soufflé, versez-y is chocolat. mélangez blen le tout quinze ou vingt minutes avant de servir, saupoudrez de sucre et mettez au feu.

Pour vos déjeuners champêtres...

...vous pererez voirs grâce, Madame, d'une ravissante et fraiche robe en toile de 2016 lavable « Ratella », le tissu en vogue. «Ratella » vous offra un choix merveilleux de 26 desins et coloris variés, d'un modarnisme de bon groit, dont chacun est un petit chefdrauvre... « Ratella » est vendne au prix mosé de 16 fr. 50 le mètre en 80 de large. Demandez « Ratella » dans tous les magesins de nouveautés. Vonte en gros: «Ratella» à Roubaix. Boite postale 133,

POTAGL SOLFERINO. — Purée de tomates, bouilion, carottes nouvelles, navels nouveaux, beurre, certeuil, poinie de Cayenne.
Feites une bonne purés de tomates, à la selson; en niver, prenez de la purée de tomates de conserve et moultez-la de bon bouilion.
D'outre part, ayez de petites carottes et de petits navels, coupez-les en petits dés, ou strous avez un emporte-pièces pour les tailler d'une façon jalie, cela lera mieux. Caisez les petits légumes au beurre, ajoutez-les à purée de tomates. De autre part, baches un peu de care teui et semez-le deus et semez-le deus la soups, qui devra sire fortement essaisonnée d'une pointe de polvre de Cayenne. Servez s'es d'une pointe de polvre de Cayenne. Servez s'es mandre de la conseine de pain, un peu de sutre.
Exprimez le jus de de la couls, crottons de pain, un peu de sutre.
Exprimez le jus de de la couls, crottons de pain, un peu de sutre.
Exprimez le jus de de la couls, crottons de pain, un peu de sutre.
Exprimez le jus de de la couls de la couls de la couls avec les crottons. Ne pes saler, mais sucrer.
Soupe AIIX CAROTTES.— Une livre de ca-

CHOU-FLEUR AUX TOMATES. — Un chou-

CHOU-FLEUR AUX TOMATES. — Un choufleur, beurre, farine, 500 grammes de tomeles,
sel, polvre.
Prenez un chou-fleur, épiuchez-le, lavez-le et
mottez-le cuire à l'eau bouillente saiée vingt
minutes. Egoultez-le.
Prenez une casserole dans lequelle vous metlez un morceau de beurre, une pincée de farine, 500 grammes de tomates coupées en
tranches ou de la purée de tomates de conserve.
Remuez la farins avec la tomate, mouillez avec
un peu d'eeu et feiles cuire un quart d'heure.
Passez le lout dens une passoire, remetez
la sauce sur le feu, liez-le avec un morceau de
beurre, poivrez et salez. Mettez le chou-fleur
dens un plet et couvrez evec la sauce tomale.
BETTELMANN AUX RAISINS. — Coupez en
tranches minces trois pelits pains au fait,
imbibez-les de lait bouillant, solutez 75 grammes de sucre en poudre, 50 grammes de
beurre, irois jaunes d'eus, une pinoée de sel.
Mélangez, parlumez d'une cuillerée de rhum ;
lincorporez trois blancs beltus en neige, 125
grammes de raisins de Malaga netioyés et maoérés au rhum. Beurrez un plat en letre gé versez-y l'appareil, Faites cuire au four à la cheleur douce pendant quarante-cinq minutes,
FLAN DE RIZ AU CHOCCLAT. — Trois
bonnes cuillerées de riz ; versez dessus trois
quarts de litre de lait bouillant, sucre par
frois où quater morceaux ; ajoutez un baton
de schocolat rapé et faites cuire au four une
heure et demie à deux heures. Remuez de
temps en temps. Qu met est très pourrissant,
excellent et peu codteux.

MEDECINS ET SATIES PENDES

LA TÉTINE LOLO
Exigez-la pour votre bébé.

POTAGE AUX CAROTTES. — 500 grammes de caroites, s'itres d'eau salée, trois cuille-rées de caroites per la comme de caroites pendant quatra heures dans trois litres d'eau, un peu salée, que vous deis sons hien cuites, passes les remittes de suites de cuison. Ajoutes y trois cullerées de crème de riz que vous délayez d'abord dans un peu d'an froid. Jaissez donner quelques

soins beaute

LES MAINS

Avoir les mains blanches d'une blancheur mat, douces comme du satin, voilà le rèvé de toutes les femmes. Mais ce rèva n'est point facile à réaliser!

Pour être blanches, les mains réclament des soins attentifs, pins encore peut-être que n'en demande le visage. Et maiheureusement les travaux manuels, même les plus féminins, euffisent parfois à les abims.

Autrafois, les hommes baisaient la main des dames. Cette Joile habitude a disparu depuis longtemps — il parats qu'elle redevient de mode. C'était un preterte pour entre-tenir sa blancheur, on la soignait comme un bijou. Et il y en avait de joiles au temps de la galanterie i de se de la galanterie i de la galanterie i de la galanterie i de se de la galanterie i de se de la galanterie i de se de la galanterie i de la galanterie de mode. C'était un pretexte pour entre para la la galanterie de la galanterie i de la galanterie de la gala

vrer de toutes les memes besognes à l'entante maison.

Ne les lavez qu'à l'eau de pluis, si c'est possible, ou à l'eau bouillie puis refroide.

L'ébulifion la débarrasse des sels calcaires qui durcissent l'épiderme, le rendent rugueux, enais narcheminé.

qui durcissent i processione de consepsis, parcheminé...

Pour celles qui ne se livrent pas à de constantes occupations de ménage, elles n'emploieront pas ces savons corrostis qui déteriorent la peau, jusqu'à ne pouvoir remédie au mat. Un bon savon est le seul à recom-

rour les engetures, on peut frictionner les parties malades avec de l'aicool camphré ou 4 grammes de camphre dissous dans 30 grammes d'essence de térébenthinc. On peut aussi apptiquer evec succès de la teinture d'iode. Il vaut encore mieux tâcher de tes éviter en rapprochent pas les mains d'un foyer trop ardent et en ne les tavant jamais à l'eau chaude en hiver; ce petit bien-être est néfaste.

nefaste. Lorsqu'elles ont une tendance à transpirer irop abondamment, avant de se rendre dans une réunion, on les plongera dans une sau où t'on aura fait dissoudre un peu d'alun. Pour ies avoir blanches, il faut fes tentr en l'air et les agrier un peu. Personne n'ignore que les actrices, avant d'entrer en scène, tiennent toujours les bras en l'air, en tes secouant, pour avoir des mains de marbre, ce qui fait très blen asux lumières du théâtre. Jamais vous n'avez vu une actrice avec les mains rouges.

Bien entendu, elles font également usags



POUR RESTER TOUDOURS
JEINE. — La première condition est de ne pas avoir
de cheveux blencs. Employes
pour cela les teintures inoifensives de H. CHABRIER,
chimiste connu et apprécié
de longue date, qui vous
adressera gratis son ostatogue N et tous conseils utiles
sur voirs cas particulier;
à toute commande. POUR RESTER TOUJOURS JEUNE, — La première con-

NOS PATRONS-PRIMES

Pour l'été

A gauche (Patron nº 1.111), chie et élégante robe de tissu imprimé. Le corsage tailité irre-guilèrement, se prolonge sur la jupe par une pette garnie de boutons. Jupe cloche sépa-rée du corsage par un biais de satin rappet à l'encolure et au bas des manches. (Ce mo-delle peut également être fait en « Tweed-



PATRON Nº 1111 PATRON Nº 1112 Métrage: 2 m. en 140 A droite (Pairon nº 1.112), rohe ds e crêpe Lena e, au corsage droit garni ds nervures et découpé sur une petite jupe plissée. Ci et bord des manches de ton opposé. Ci

Les tectrices qui déstrent les pairons-primes des modèles ci-dessus n'auront qu'e nous adresser leur commande accompagnée du monant en timbres-poste. Le peix de chaque patron est de un franc cinquante, Les envois sont faite france à domicile. Bien indiquer le numéro du ou des pairons demandés et l'adresse du destination.

Envoyer voire demande à la Service des calertés.

MICHEL JOYE donne le samedi de 2 à 5 des consultations gratuites sui les Maris de la ferrare et de l'Enfant

06 8 & 2 225 20 Eth Stip depressed from