

La Mode à Paris

CHACQUE année s'affirme davantage le succès des sports d'hiver. L'attraction de la neige et de la glace est devenue irrésistible. Les amateurs de ski, de patinage, de traîneau et de luge augmentent sans cesse. J'en connais qui attendent les rigueurs de l'hiver avec plus d'impatience qu'ils n'attendent les charmes de l'été. Il est vrai que ces sports hivernaux sont les plus hygiéniques et les plus divertissants qui soient. L'air froid et pur des montagnes, les folles culbutes dans la neige immaculée, les longues et souples glissades sur un miroir de glace produisent sur notre santé morale et physique des effets merveilleux. Êtes-vous neurasthénique; chère madame, vos petits nerfs sont-ils à fleur de peau, votre estomac tyrannique, la vie vous pèse-t-elle ? Qu'il vous suffise d'aller dans les Alpes ou les Vosges vous livrer pendant un mois, aux puerils plaisirs du lug et vous trouverez que tout est bien dans le meilleur des mondes.

La mode ne pouvait pas rester indifférente à un despotisme engouement sportif. Après avoir créé les légers costumes de bains, elle a dû songer à ceux de neige. Pour la pratique des sports d'hiver, il faut posséder un costume spécial. Il serait dangereux et ridicule de s'aventurer dans la neige ou sur la glace en toilette de ville et chaussée de minces souliers à talons Louis XV. La question des chaussures est primordiale. Quelle que soit la délicatesse de vos petits pieds, il sera indispensable de les enfermer dans de solides brodequins à fortes semelles cloutées. De bons bas de laine tricotés par-dessus lesquels vous passerez encore des chaussettes de laine à revers rabattus sur le soulier protégeront vos pieds et vos jambes des morsures du froid. Quant au costume, il doit être simple et confortable. Il se compose généralement d'une petite veste molletonnée sous laquelle on mettra un épais pull-over et d'un pantalon norvégien. J'ignore pourquoi on le dénomme norvégien, mais il est très agréable, surtout de ces petites vestes genre bolero dont le devant est orné d'une double rangée de boutons et de larges revers. Pour coiffure, un beret, un petit bonnet de laine tricotée ou de fourrure ou, mieux encore, une casquette.

Les gants sont en laine d'une teinte assortie aux revers des chaussettes ou à la couleur du pull-over; l'écharpe, en laine aussi, s'harmonise avec le pull. Tous ces accessoires en laine sont de couleurs vives, rouge, violette, orange, jaune, tandis que la couleur du costume doit être sombre, le noir, le bleu marine, le brun sont les seuls coloris admis. Il faut qu'ils soient en opposition brutale avec la blancheur éblouissante de la neige.

UNE PARISIENNE.

SOYEZ BELLE

SANS CRÈME SANS POUDRE

LA VELOUTÉ DE DIXOR

Notre page féminine

Ce qui se porte Madame

On pourra dire que l'hiver 1931-1932 aura vu le triomphe du velours, dont la variété n'a jamais été égale. On emploie, selon les besoins, le velours anglais, le velours de soie, le velours ciselé, le velours plat, le velours souple et le velours rigide. Les combinaisons de velours et de dentelle, de crêpe de soie et de velours mettent en valeur des oppositions de reflets et de coloris du plus séduisant effet.

Plus que jamais la mode est aux guêtres, mais pour ne pas grossir la jambe, les guêtres modernes doivent être faites d'un tissu souple, élastique, jersey, tricot, tissu mûde, taillées un peu juste afin de mettre en jeu l'élasticité du tissu et le faire adhérer parfaitement. Il faut aussi que la guêtre soit bien tirée comme un bas, le haut en étant tenu dans les jarretelles tandis que le pied est maintenu étroitement appliqué sur la chaussure par un sous-pied élastique.

Une innovation, c'est la manche de deux couleurs et de deux étoffes différentes. Mais pour réussir ce genre de manches et savoir heureusement harmoniser les tissus et les tons, il faut posséder un goût très sûr. Le gant est le compagnon indispensable de la manche, parfois même il la remplace. Le long gant formé par des croisillons ajourés maintient par une perle ou un strass très élégant avec la toilette de soir.

Dans la journée, avec une robe simple, on porte de préférence un collier de bois ou de métal. Ils sont sobres, la forme variée des perles qui les composent leur confère un chic tout à fait original. Le soir, par contre, le scintillement des pierres multicolores, l'éclat des strass et la douceur irisée des perles sont indispensables pour mettre en valeur la robe de soir.

Les blouses pour les petites cérémonies du soir se portent de plus en plus. Les motifs brodés en strass sont placés sur le haut de la manche et à la ceinture. Les paillettes d'argent servent souvent à la composition des motifs de broderie. Un boléro ou gilet fermé assorti à la jupe complète des croisillons ajourés qui peut aussi accompagner une belle écharpe.

IL FAUT MAIGRIR

sans avaler de drogues, pour être minces et à la mode ou pour mieux vous porter. Résultat visible à partir du 5^e jour. Ecrivez, en citant ce journal, à M^{me} Courant, 85, boulevard Auguste-Blanqui, Paris, qui a fait venir d'envoyer gratuitement recette simple et efficace, facile à suivre en secret. Un vrai miracle!

NOS PATRONS PRIMES

A GAUCHE. — Conspicue ornée de plumes et s'éclaircit d'un pli creux devant et dos, cette jupe sera exécutée en drap gabardine, satin soie. Garniture de boutons.



N° 1438 Métrage 2 mètres en 140
N° 1437 Métrage 2 mètres en 140

A DROITE. — D'une jolie ligne bien taillée, voici une jupe à exécuter en diagonale, chevron, tissu anglais. Groupes de plis et petites poches à revers coupées en biais.

Les lectrices qui désirent les patrons, primes des modèles ci-dessus n'auront qu'à nous adresser leur commande accompagnée du montant en timbres-poste. Le prix de chaque patron est de deux francs. Les envois sont faits franco à domicile. Bien indiquer le numéro du ou des patrons demandés et l'adresse du destinataire.

Envoyer votre demande à : Service des Patrons du « Réveil du Nord », 165 rue de Paris, Lille.

AXILLINE
contre la transpiration des aisselles
Une application hebdomadaire suffit. Sans inconvénient pour la peau. Résultat certain. Côté légers. Dépôt: L'Éclair, 165, rue de Paris, Lille.



CHAPEAU LAIZE PAILLE RAYE ROUGE ET BEIGE
Photo Henri Manuel

Le meilleur LAXATIF **GRAINS DE VALS**
nettoie : Foie - Estomac - Intestin

RECETTES PRATIQUES

POUR BOUCHER LES FENTES DES MEUBLES
Faites fondre de la cire dans un peu d'essence de térébenthine ou vous aurez mélangé un peu de brou de noix. Coulez cette préparation dans les petites fentes qui se produisent dans les meubles. Il faut que cela forme une pâte assez consistante qui ne tardera pas à durcir complètement.

Toute bonne ménagère doit avoir la **Rubrique TIREL** seul produit élevant les taches de rouille sans brûler le linge. Epiciers Droguistes Sédiciers, 0,40, boîtes, 1,25 et 4 fr. Dépôt: 27, rue Raffet, Paris 7125

POUR DEMOULER UN PUDDING
Ce n'est pas toujours facile. Voici comment il faut opérer. Si un pudding froid se détache mal du moule, trempez celui-ci dans l'eau chaude. S'il s'agit d'un pudding chaud, trempez le moule dans l'eau froide. Si les câbles restent attachés, renversez la forme sur un plat et étendez dessus un lince mouillé; le gâteau se détachera tout de suite.

Apprenez rapidement à vous servir le **STENO-DACTYLO**
Demandez le Programme gratuit des Établissements JAMES PUPPELÉREAU 6 et 7, rue du Plat, LILLE

POUR POLIR LA NACRE

Mélanger de l'huile d'olive à de la terre pourrie, de manière à faire une pâte épaisse. Ajouter à ce mélange un peu d'acide sulfurique, de façon à amener la pâte à une consistance un peu plus fluide. Appliquer sur l'article à nettoyer, frotter ensuite avec un chiffon de laine.



Pull-over lainage bleu gilet blanc
Photo Henri Manuel

Pour être belle

LE TRAITEMENT DE L'ORGELET
Il survient parfois au bord des paupières une petite excroissance rouge qui inquiète, à bon titre, la coquette féminine. Ce n'est pas grave mais c'est agaçant. Pour le faire partir, il faut laver soigneusement les paupières au moyen d'une compresse de gaze ou de coton hydrophile plongée dans une solution aussi chaude que possible d'eau bouillie (50 gr. d'acide borique pour 1 litre d'eau bouillante). On peut également laver le bord de la paupière avec de l'eau de roses, de l'eau de camomille, de l'eau de guaiacum; si l'orgelet grossit on pourra appliquer, avec un coton-tige, un peu de bière sèche, et à jeun, le matin, un verre d'eau naturelle, où l'on fera dissoudre une petite cuillerée de bicarbonate de soude. Éviter de lire le soir et de travailler à la couture.

ECZÉMA DES MAINS
Guérison certaine par la Pommade KIBY Franco 10 fr. SCLINGAND, Pharmacia, à Bruay (Pas-de-Calais). 2335

LA BEAUTÉ DES CILS
Je recommande aux femmes dont les cils sont appauvris, usés et menacent de tomber la recette suivante: Infusion de thé noir, 50 gr.; sulfure de quinine, 0 gr. 20. Quant aux cils, je n'en parle même pas puisque la mode consiste à les arracher.

UN EXCELLENT SHAMPOING
Un excellent shampooing pour les blondes consiste en 100 gr. de savon noir et 100 gr. de décoction de bois de Panama, suivi d'un rinçage à la camomille; les brunes ne devraient jamais faire usage d'eau de pétrole, il les décolore; les brunes pourraient employer le shampooing suivant: sel gris, une poignée; un quart de litre de rhum de la Jamaïque, mélangés avec deux jaunes d'œufs; faites mousser le shampooing sur la tête et rincer jusqu'à ce que l'eau devienne claire.

UN GRAND MAGASIN **Filatures-Redoute**
BOULANGERIE - GRANDE USINE

Le Coin des Gourmets

COLIN FRIT
Coupez le poisson en tranches de trois centimètres d'épaisseur, faites mariner avec huile, vinaigre, sel et poivre, faites le poisson cuire dans la moutarde contenant deux cuillerées d'huile. Lorsque les tranches sont dorées des deux côtés, servez-les arrosées de l'huile de cuisson et d'un filet de vinaigre.

FROMAGE A LA CREME "ANTAISSIE"
Prenez un fromage à la crème; arrosez-le de crème fraîche et de quelques cuillerées de bon kirsch, rebattez, ajoutez du sucre en poudre, rebattez vivement pendant deux ou trois minutes et servez.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

FILET DE BŒUF AU MADÈRE
Salez, poivrez le filet, faites-le revenir à la casserole dans du beurre bien chaud. Retirez la viande lorsqu'elle est dorée de tous les côtés. Préparez un roux dans le beurre de cuisson, mouillez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

POUR LES ÉTRENNES

LA MONTRE À POUDRE... MONTRAL

EN VENTE DANS TOUS LES GRANDS MAGASINS, PARFUMERIES COIFFEURS ETC.

BREVETÉE EN FRANCE S. G. D. G. ET À L'ÉTRANGER
LES IMITATIONS ET CONTREFAÇONS SONT RIJOURNEMENT POURSUIVIES...

STÉ-MONTRAL 23 B^{is} DES CAPUCINES PARIS 1^{er}

purée de haricots secs, ajoutez l'eau et assaisonnez fortement avant de terminer la cuisson.

Pâte pour chou à la crème et Pets de Nonne
Prendre 155 gr. de farine, 1 cuillerée à café de levure alsacienne Aisa, 1/4 de litre d'eau, 100 gr. de beurre, 3 œufs, 1 cuillerée à soupe de sucre et 1 cuillerée à café de sucre vanille ou vanille Moench.
Mettez l'eau et le beurre dans une casserole, faites cuire; quand cela bout, mettez la farine et remuez jusqu'à ce que la masse ne fasse plus qu'un morceau et se détache bien de la casserole. Laissez refroidir légèrement cette pâte, puis mélangez l'un après l'autre les trois œufs, le sucre et la levure alsacienne en dernier.
Formez avec cette pâte environ 20 petites boules que vous placerez sur un plateau beurré, et cuisez au four. Après la cuisson, ouvrez ces boules que vous remplissez de crème.
Pour les pets de nonne, faites cuire à la grande grille les boules de pâte, au lieu de les faire cuire au four, servez chaud et saupoudrez de sucre. 7172.

FILET DE BŒUF AU MADÈRE
Salez, poivrez le filet, faites-le revenir à la casserole dans du beurre bien chaud. Retirez la viande lorsqu'elle est dorée de tous les côtés. Préparez un roux dans le beurre de cuisson, mouillez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

ŒUFS A LA PORTUGAISE
Coupez de belles tomates par le milieu, sans les peler. Enlevez les pépins. Posez les tomates dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile, saupoudrez légèrement de persil; saiez, poivrez et mettez à cuire au four. Lorsque les tomates sont cuites, retirez d'un verre de madère et d'un peu de bouillon. Laissez cuire doucement un quart d'heure. Remettez le filet dans la sauce, faites mijoter cinq minutes, ajoutez au dernier moment un morceau de beurre frais, manivé de farine. Servez le filet arrosé de sa sauce.

CONCOURS DU PLUS BEAU VOYAGE

OFFERT PAR LE CHOCOLAT **DELESPAUL-HAVEZ**

400 PRIX

200.000 FRs. EN ESPÈCES

UN PREMIER PRIX DE 50.000 Frs. - UN SECOND PRIX DE 20.000 Frs.
UN TROISIÈME PRIX DE 10.000 Frs. - DEUX PRIX DE 5.000 Frs., etc...

DEMANDEZ LES FEUILLES DE CONCOURS A VOTRE FOURNISSEUR

LA VIERGE à l'étrange regard
par Olivier