LES ASSASSINS du fils de Lindbergh seraient en Yougoslavie

Le consulat des Etats-Unis à Belgrade a adressé au ministre de l'Intérieur yougoslave une demande d'assistance pour la recherche des assassins du fils de Lindbergh. A cette demande sont jointes des circulaires imprimées en plusieurs langues donnant les numéros des billets de banque ayant servi à payer la rançon et promettant une prime de 25.000 dollars à toute personne qui fournira des renseignements permettant l'arrestation des bandits.

BIJOUX FIX
FABRIQUE CENTENAIRE

MON ARMURE EST EN OR
FAITES VOTRE CHOIX AUX ÉTALAGES SPECIAUX CHEZ LES BIJOUTIERS

LE FAUX LIEUTENANT N'ÉTAIT NI ESPION NI ESCROC

La Autrive, commissaire de police à Versailles, qui a été chargé de l'enquête à la suite de l'arrestation du faux lieutenant aviateur Jean Pluche, a établi que l'on ne se trouvait nullement en présence d'un espion ni d'un escroc.

En réalité on se trouve en présence d'un dévoyé qui n'avait pas d'autre but que de faire du bluff en se promenant *en ville avec une tenue d'officier*. Quoi qu'il en soit, Jean Pluche sera poursuivi pour port illégal d'uniforme.

GOURMANDISE ? NON, BESOIN...

Le choix de certains aliments fait décerner à leurs heureux consommateurs l'épithète de gourmands. Ne serait-il pas plus logique de reconnaître parfois que les hommes sages vont instinctivement vers les quelques aliments qui leur assurent une nutrition idéale sous une forme agréable. Le sucre fait évidemment partie de cette catégorie. On le considère trop souvent comme une friandise, alors que c'est un aliment de premier ordre, absolument nécessaire à l'alimentation de tout homme normal. 1433

UN GRAND-PÈRE ASSASSIN MOURAIT DE FROID

Le 29 février dernier, à Tourtour (Var), un vieillard, Emmanuel Giboin, 72 ans, massacrait à coups de hache son petit-fils, Fortuné Martin, 9 ans, et s'enfuyait avec son arme.

Plusieurs battues furent faites pour le retrouver ; elles furent vaines. Or, hier, un berger, suivant son chien dans un fourré à 500 mètres environ de la ferme Giboin, a trouvé le squelette de ce dernier sous un chêne vert. La tête était détachée du tronc. La hache était à son côté.

On croit que le criminel a succombé à une congestion provoquée par le froid, dans la nuit qui suivit le crime.

Trouvé : le moyen de bien digérer

Son mauvais estomac de dyspeptique le faisait souffrir chaque jour, ce n'est que depuis qu'il prend des Pastilles Rennie qu'il digère en paix. Le Digestif Rennie complète les sécrétions insuffisantes de l'estomac et neutralise l'excès d'acidité. Sucez deux Pastilles Rennie après chaque repas et mangez tout ce qui vous plaît : vous ne serez plus jamais incommodé. Digestif Rennie : 3 fr. 95 la boîte de poche ; 12 fr. 75 le grand flacon (pastilles ou poudre), toutes pharmacies.

UNE DISCUSSION ENTRE CORSES EN MENA UN A L'HOPITAL ET L'AUTRE DANS LE MAQUIS

On mande d'Ajaccio qu'à Venzolasca, au lieu dit Scrampomaccia, à la suite d'une discussion, le jeune Dominique Vinciguerre, 19 ans, a tiré plusieurs coups de revolver sur M. Noël Vinciguerra, 22 ans, qui, grièvement atteint par trois projectiles, a dû être transporté à l'hôpital de Bastia.

Le précoce meurtrier a pris le maquis.

ROUBAIX-LAINES, 10, r. Fossés, Lille
Laines et soies perlées, tous coloris
Les 50 gramme : 1.45
820

MYSTÉRIEUX SUICIDE DU JOCKEY PAVÉE

Le jockey Pavée, demeurant à Joinville, s'est suicidé l'autre nuit, d'un coup de revolver dans la tête. On se perd en conjectures sur les motifs de cet acte de désespoir. Le jockey Pavée, âgé de 27 ans, était honorablement connu dans le monde turfiste. Dans son entourage on ne sait quel secret mobile a armé son bras. On ne lui connaissait pas d'aventure sentimentale malheureuse. Il n'était pas malade. On ne le croyait pas gêné.

Contre la Constipation et ses conséquences prenez la véritable TISANE BONNARD
Seule efficace. Délicieuse. Dépurative. Diurétique. La boîte : 4 fr.25 Toutes pharmacies

UN MATCH DE FOOTBALL PROVOQUA UNE BATAILLE A COUPS DE REVOLVER

On mande de Buenos-Ayres que de violents incidents se sont produits lors de la finale du championnat d'Argentine de football-association. Tout à coup, sans que l'on sut exactement pourquoi, il y eut des bagarres parmi les spectateurs suivies de coups de poing, pour finir par une bataille générale à coups de revolver. Bientôt, les blessés jonchèrent le sol et, lorsque la police parvint à déblayer la tribune, il y avait trois blessés graves qui ne survivront pas à leurs blessures, et une centaine de blessés légers.

DEUX DÉTENUS S'ÉVADAIENT ET FURENT TUÉS

On mande de New-York que deux détenus de la prison de Broklyn ont été tués ce soir au cours d'une tentative d'évasion.

La Mode à Paris

La mode est rarement dictée par la seule fantaisie. L'inspiration de ses créateurs est le plus souvent guidée par des réalités impérieuses, par des questions économiques. A telle époque, c'est la soie qu'on nous impose, à telle autre la laine. Quand les pelleteries et les fabriques de dentelles sont dans le marasme, la mode décide que nous porterons beaucoup de fourrures et de dentelles. Et c'est très bien ainsi, notre souci d'élégance, notre coquetterie féminine viennent au secours, quand il le faut, de milliers de travailleurs qui, sans eux, connaîtraient le chômage et la misère.

Cette année, l'industrie lainière avait besoin d'être très sérieusement soutenue. Les fameux tissages du nord de la France traversaient une crise dangereuse, il était de toute nécessité de leur venir en aide, aussitôt la mode décreta que, cet hiver, nous porterions, presque exclusivement, des lainages et ainsi fut fait.

Les progrès immenses accomplis dans l'art du tissu de laine font, qu'aujourd'hui, ce tissu peut avec succès concurrencer tous les autres. Les industriels sont arrivés à fabriquer des étoffes si variées, si fantaisistes et tellement raffinées que la laine peut, désormais, répondre à tous les besoins, c'est-à-dire à tous les types de toilette, à tous les genres et pour toutes les occasions, la laine convient donc aussi bien à la confection des robes du matin que d'après-midi ou du soir.

D'ailleurs, *la laine engendre la chaleur* et il est normal et prudent en fin d'automne et en hiver de se vêtir chaudement.

La variété des lainages est très grande. Leur principal caractéristique, en ce moment, est d'être rarement unis. La majorité nous présente des lignes en diagonale, des nervures, des pois et des semis. Le crêpe flou, très élégant, très souple, convient particulièrement aux robes du soir ; la finesse des voiles et des crêpes de laine peut rivaliser avec les voiles et crêpes de soie. Ce que l'on pouvait craindre avec l'emploi presque exclusif de la laine, c'était la monotonie, aussi les industriels ont-ils obvié à ce défaut en mélangeant à la laine, pour varier son aspect, des matières étrangères. Ainsi, ils ont mêlé à la laine des poils de lapin angora, de chèvre, de chameau, de lama, des fragments de soie et de plume d'autruche, ces divers éléments donnent au tissu une très belle impression de douceur. Pour obtenir un effet contraire, pour produire un aspect grenu, rêche, rugueux, on mêle à la laine des fibres d'aloès.

L'industrie lainière invente et crée tous les jours des étoffes remarquables par leur originalité et susceptibles de répondre aux plus fantaisistes exigences de la mode.

En ce qui concerne les coloris, les teintes sombres conviennent de préférence aux toilettes de ville, les verts, les violets, les bruns, les rouges et surtout le noir. Le soir ce sont les nuances claires et douces qui triomphent, telles que le blanc, le rose, le bleu pastel et même le mauve.

UNE PARISIENNE.

Bonne nouvelle !

Avec notre nouveau règlement "quantités" vous n'aurez plus besoin de collections !

Il vous suffit de réunir un certain nombre d'images ou de bouts de paquets de bonnes pâtes "LA LUNE", pour avoir les cadeaux

Bozon-Verduraz

Notre page féminine

Toque nouvelle paille liseré noir, deux plis autour, cocarde bourdon satin et nœud derrière — Photo Henri Manuel

Ce qui se porte Madame

Il est de mode de porter sous le manteau ou sous le tailleur un gillet de fourrure plate. Du souple breitschwanz, de l'hermine tint, du castor rasé, du rat d'Amérique transformés en gilet remplacent les lourds fourrages qui engoncent.

∴

On porte beaucoup des petites vestes et des paletots de velours. Ils sont taillés pour la plupart dans de beaux velours. Selon les qualités choisies on s'orientera vers les façons tailleurs ou les façons floues.

∴

La mode est toujours aux colliers, on en fait de nouveaux remarquables par leur originalité. Pour le jour, en perles formées par des boules de corne véritable, dont la nuance mate fait saillir par opposition quelques perles métalliques. Pour le soir, on revient au strass, mais de nouveau en boules, celle-ci enfilées sur trois rangs parallèles et serrés.

∴

On voit, le soir, des écharpes torsadées en crêpe, en velours de plusieurs tons ou en satin traversant obliquement les dos très décolletés des toilettes de soirée.

∴

Les gants se portent moins longs que l'année dernière. A côté des gants simples, on voit des gants de satin, des gants de dentelle, de velours, de suède ajourés. Des incrustations de couleurs, des ruchés de ruban, des rangs de fronces, des petits plis et des volants enjolivent la manchette.

∴

Les robes de ville sont riches en ornements : des cols de fourrure, des guimpes de lingerie, des boutons de nickel et des écharpes rivalisent de chic et d'élégance pour les mettre en valeur. Les franges, des fleurs, des plumes, des ruches, des traînes et des torsades ornent les robes du soir.

RECETTES PRATIQUES

TAPIS D'AUTOS

Les tapis en caoutchouc dans les voitures ne doivent pas être lavés à l'essence, mais essuyés et frottés avec de la terre de pipe. Un tapis en moquette, taché d'huile ou de cabouis, se nettoie avec de la benzine recouverte de froment renouvelé deux ou trois jours de suite ; brossez vigoureusement.

POUR LAVER LE VELOURS BLANC

Le velours de coton blanc est fort à la mode pour la parure enfantine et pour celle des mamans. Pour nettoyer ce velours, qui demande une irréprochable fraîcheur, il faut se servir d'eau tiède et de savon de Marseille et rincer à l'eau tiède. Repasser à l'envers et dans les deux sens.

POUR DÉPOLIR LES VITRES

Pour obtenir des vitres mates, il suffit de délayer dans de la bière du sulfate de magnésie avec un peu de dextrine et d'appliquer à l'aide d'un pinceau ou d'une éponge. On peut ainsi peindre paysages, personnages, fleurs, etc., qui apparaissent translucides et se découpent d'une heureuse façon sur la transparence de la vitre. En colorant avec du bleu, du vert, du rouge, du brun, on obtient de plus jolis effets, qui sont véritablement dignes d'admiration. On préparera dans de petits pots les liqueurs salines ainsi colorées.

Contre les cheveux blancs

On blanchit plus tôt qu'autrefois, aujourd'hui, parce que la vie moderne est particulièrement fatigante et énervante. Il faut donc se teindre. Mais comment? Et à l'aide de quels produits ? Certains ne sont-ils pas dangereux ?

Pour vous teindre parfaitement, choisissez un produit qui ait fait ses preuves, qui ait résisté aux années et qui soit garanti inoffensif.

Si vous hésitez à le faire, par crainte d'utiliser un produit médiocre adoptez l'HENNEXTRÉ, teinture parfaite. Vous la trouverez dans toutes les teintes, *depuis le blond doré jusqu'au noir*, chez les bons parfumeurs et chez CHABRIER, 48, Passage Jouffroy, Paris, qui vous adressera son catalogue « N » et conseils gratuits. 7137

POUR REMETTRE A NEUF LA MOUSSELINE DE SOIE

Exposez-la pendant quelques minutes au-dessus de la vapeur qui se dégage d'un large récipient d'eau bouillante mise à plein feu.

NETTOYAGE DES PLUMES BLANCHES

Les plumes sont riches et très à la mode, mais elles se salissent vite. Pour les nettoyer, se servir d'une éponge douce, que l'on trempe dans de l'eau savonneuse et que l'on passe doucement sur les barbes; on rince avec une éponge imbibée d'eau claire. Faire sécher à l'air et secouer de façon à détacher les barbes de plume qui pourraient être collées les unes aux autres.

POUR REFRISER LA PLUME

On se sert d'un couteau à lame d'argent ou d'ivoire. Voici comment on procède. On prend à part chaque barbe et on la presse entre le pouce et la lame du couteau en partant de la tige, chaque lame s'enroule ainsi à son extrémité. L'opération est longue et minutieuse : on l'achève en faisant sécher la plume au-dessus d'un réchaud. On a soin de la tenir assez éloignée afin qu'elle ne brûle pas. On peut ajouter de la fleur de soufre aux braises du réchaud, les vapeurs blanchiront la plume.

Robe style velours noir, bandes hermine, manchon assorti — Photo Henri Manuel

A la conquête de la santé

UNE HISTOIRE EXTRAORDINAIRE

(SUITE)

X

RESUMÉ. — Les Enfants de tout le Pays ont disparu, emportés par le Général Fosfatin dans une ville inconnue « Fosfataville ».

Le Gouvernement fait appel au grand Explorateur Fino qui, après bien des déboires, découvre un poste avance de « Fosfataville ».

Le Général Fosfatin et l'Explorateur se rencontrent et visitent ensemble « Fosfataville » où ils sont accueillis joyeusement par une foule de bébés resplendissants de santé.

Sur la demande de l'Explorateur, le Général Fosfatin promet de rendre les Enfants à leurs Mamans, si tous sont nourris à la PHOSPHATINE FALIERES, la célèbre bouillie.

Le Gouvernement donna son accord.

PARIS était ce jour-là en pleine effervescence. Tous les Enfants rentraient de « Fosfataville » à la grande joie de leurs Mamans qui constataient la transformation de leurs joues pâles en magnifiques petites joues roses.

On demanda au Général Fosfatin de défiler, avec sa brillante armée, autour de l'Arc de Triomphe.

Toute la journée s'écoula à la gloire du Général Fosfatin et ce fut *une joie pour* toutes les Mamans de manifester leur reconnaissance à la PHOSPHATINE FALIERES, qui avait garanti l'avenir de leurs Enfants en leur donnant la santé.

— FIN —

LES MÉRITES D'UNE MARQUE

La marque donne la garantie que le produit auquel elle s'applique se présente toujours identique à lui-même, que, que soit le lieu d'achat, et que son emploi provoque sans cesse les mêmes résultats.

Ce qui fait le mérite d'une marque, c'est non seulement l'originalité de sa conception ou de sa présentation, mais encore et surtout les soins multiples apportés à la préparation du produit qu'elle couvre de son nom.

Les Mères de Famille qui usent, pour leurs Enfants, avec un succès constant, de la PHOSPHATINE FALIERES, produit de grande marque, ne se doutent pas des précautions infinies qui entourent la préparation scientifique dans une usine modèle, de cette célèbre farine alimentaire.

Ce sont tous ces soins, les mérites de sa composition, l'efficacité qui résulte de son emploi qui ont valu à la PHOSPHATINE FALIERES son universelle réputation.

Docteur de BORREDON.

POUR RECEVOIR DES IMAGES ET UN ECHANTILLON GRATUIT DE
PHOSPHATINE FALIÈRES
Ecrire au « GÉNÉRAL FOSFATIN »
Service P.R 1, Quai Aulagnier - ASNIÈRES

LE COIN DES GOURMETS

SAUTÉ DE VEAU MERIDIONAL

Mettez dans une casserole contenant de l'huile bien chaude de l'épaule de veau coupé en morceau. Laissez bien rouvrir la viande, salez, poivrez. Saupoudrez de farine, mouillez avec un demi-litre de vin blanc, une louche de sauce tomate, du bouillon ou de l'eau. Faites cuire une heure. Faites revenir à la poêle dans de la bonne huile deux *oignons émincés*, trois poivrons coupés en julienne, quatre tomates épluchées et hachées bien fines. Lorsque le tout est bien revenu, ajoutez une gousse d'ail et du persil haché et mettez à mijoter dans le sauté du veau jusqu'à cuisson complète de la viande.

PURÉE DE NAVETS A LA CRÈME

Pelez et coupez en dés des navets nouveaux. Plongez-les quelques minutes dans l'eau bouillante et égouttez-les. Mettez ensuite les navets dans une casserole avec du beurre ; saupoudrez-le de sucre en poudre et faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient très fondus ; ajoutez peu à peu une cuillerée de farine, tournez continuellement et faites cuire sans laisser roussir. Mouillez de lait petit à petit. Incorporez hors du feu de la crème et un jaune d'œuf.

COTELETTES DE CHEVREUIL

La côtelette de chevreuil n'est pas plus grosse qu'une belle côtelette d'agneau. Ne pas l'aplatir et la faire sauter dans une poêle dans de la graisse de volaille ou dans du beurre. Cuisez dans une sauteuse sur un feu vif cinq minutes de chaque côté et dressez sur un plat rond chaud. Déglacez le jus de la sauteuse avec un verre de madère ou de porto, pressez dedans le jus d'un citron et pour finir liez cette courte sauce d'un morceau de beurre très frais. Poivrez, salez, mettez des manches papillottes aux côtelettes. Versez la sauce sur les noix et garnissez le plat de citrons coupés en quatre.

FILETS DE VENAISON MARINÉS ROTIS

Prenez un morceau de filet de sanglier, de biche, de cerf ou de chevreuil. Découpez-le en tranches de trois centimètres d'épaisseur, que vous faites mariner dans une marinade composée d'huile, de vin blanc, de vinaigre et d'aromates en quantité suffisante.

Pour cuire, mettez dans une casserole un gros morceau de beurre, persil, ciboule, ail, échalotes, thym, laurier, clou de girofle, placez les filets dessus, couvrez et faites cuire lentement en arrosant de temps en temps avec du vin blanc, de l'eau et une cuillerée de marinade.

Quand la viande est bien tendre, disposez-la dans un plat long. Passez la sauce, dégraissez-la et jetez-y quelques cornichons coupés en rondelles.

Servir brûlant avec des assiettes chaudes.

Rôles respectifs du café et de la chicorée dans l'alimentation

L'hygiène alimentaire est une science relativement récente, et il ne faut pas trop s'étonner si des erreurs circulent encore sur la valeur nutritive de tel ou tel aliment.

Transmises de bouche en bouche, parfois même fidèlement recopiées de dictionnaire en dictionnaire, ces opinions s'accréditent on ne sait comment, et il faut parfois, pour rétablir la vérité, traverser plusieurs épaisseurs de préjugés tenaces.

Le cas de la chicorée est, à cet égard, tout à fait typique. Que n'a-t-on pas dit sur la pauvre chicorée, qui n'en peut mais ? Pour la négliger, semble-t-il, d'un cœur plus léger, ne lui prête-t-on pas la sotte prétention de remplacer le café ? « Remplacer » le café ! Il n'en a jamais été question. La chicorée se contente de rester ce qu'elle est : non pas un succédané, non pas un ersatz, mais un « adjuvant » du café.

Un « adjuvant », oui. Et il n'est pas inutile de définir exactement son rôle. Mettez du café pur dans du lait. Le lait apporte ses éléments nutritifs. Le café est un tonique et un stimulant. Jusqu'ici, très bien ! Mais le malheur veut — ou plutôt l'expérience prouve — que le mélange lait-café pur est très difficilement digestible. Le tanin du café, et c'est une chose qu'on ignore trop, coagule l'albumine et la caséine du lait, transformant ainsi ce qui devrait être un aliment en une masse que bien des estomacs supportent mal.

Comment bénéficier au maximum de la valeur nutritive du lait ? Par l'adjonction de chicorée qui, en évitant cette coagulation, rend précisément le café au lait entièrement assimilable. Préparez donc votre infusion, pour le déjeuner du matin, avec moitié café et moitié chicorée. Quelques cuillerées dans votre bol de lait, et vous aurez le plus appétissant des déjeuners.

Au surplus, la chicorée apporte au mélange ses vertus laxatives, ou pour mieux dire rafraîchissantes, depuis longtemps connues et appréciées, et qui lui ont mérité d'être inscrite au Codex.

La chicorée, cultivée dans nos laborieuses provinces du Nord est enfin, disons-le, un produit national et il est opportun de le rappeler à une époque où les Français se doivent de consommer des produits français.

L'insomnie et les bruits

Comme l'a dit, très justement, le Professeur d'ARSONVAL : « **les bruits sont à l'origine des maladies nerveuses** ».

Les célèbres « BOULES QUIES » plastiques, antivibratoires, se plaçant facilement dans l'oreille, ont résolu le problème et permettent de dormir et travailler dans le silence. En vente chez les Pharmaciens. Echantillons gratuits en s'adressant : 2, rue Auguste Chabrières, PARIS (15e).

ESCALOPE DE VEAU SAUCE DIABLE

Aplatissez légèrement des escalopes de veau pesant chacune 150 grammes. Salez, poivrez, trempez dans l'œuf battu, puis dans la chapelure blanche. Cuisez au beurre des deux côtés. Pour la sauce diable, faites roussir une cuillerée de farine avec du beurre, mouillez avec du vin blanc où vous avez fait cuire des échalotes hachées, mettez une pointe de cayenne, du sel. Pasez au tamis, liez un morceau de beurre et ajoutez une cuillerée de persil haché. Servez dans une saucière en même temps que les escalopes dressées sur un plat chaud.

NE JETEZ PLUS VOS VIEUX SACS

PAUL, Maroquinier Spécialiste

les répare, les teint, les redouble, les transforme dans son atelier, fabrique et vend ses modèles exclusifs et présente toujours de la nouveauté : Voyez

Les Petits Fabricants Maroquiniers
88, Rue Esquermoise, 88, à LILLE
272

LANGUES DE CHAT AU MIEL

Mettez dans une terrine une demi-livre de sucre en poudre et quatre œufs. Battez bien et ajoutez une tasse pleine de bon miel. Incorporez peu à peu 200 gr. de farine. Beurrez une plaque à pâtisserie et couchez dessus de petites quantités de pâte que vous tenez de la longueur du doigt en laissant entre chacune une distance de trois centimètres. Cuire au four d'une chaleur modérée pendant huit minutes. Enlever de la plaque avant le refroidissement complet.

Pour être belle

LES BAINS

Une grande dame du XVIIIe siècle écrivait à Voltaire : « Je soigne ma peau comme on soignerait une jolie étrangère ». Elle avait parfaitement raison, car l'importance de l'hygiène physique est une condition absolue à la fois de santé et de beauté. Le meilleur moyen pour pratiquer cette hygiène, c'est de prendre des bains. A qui possède une salle de bains cela est facile ; pour les moins favorisés, il faudra se résigner à l'emploi du tub.

Le régime des bains froids est dangereux ; le bain parfait est celui de vingt degrés ; il doit durer une quinzaine de minutes et être pris à jeun. On le fera suivre aussitôt d'un petit repas et d'un repos sur chaise longue.

Beaucoup de bains composés, c'est-à-dire additionnés d'une substance ou de plusieurs substances, ont des vertus particulières et peuvent être employés de temps en temps. Le bain savonneux conserve la beauté épidermique ; le bain de son assèche la peau et la débarrasse des impuretés qui engorgent les pores ; le bain d'amidon assouplit l'épiderme ; le bain alcalin au carbonate de soude, assainit la peau et préserve des boutons ; le bain arsénical atténue les douleurs rhumatismales.

Lorsque l'on ne possède pas de salle de bains, le tub y supplée efficacement. C'est le complément nécessaire de la toilette matinale. Il entretient la fermeté de la chair, conserve la souplesse et la jeunesse du corps. Il est bon d'ajouter à l'eau tiède que l'on emploie une décoction de fleurs de lavandes et de thym qui aura bouilli dans de l'eau de source.

Lorsque l'on rentre rompu d'une longue course, pour se délasser rapidement, il est bon de se faire passer sur la colonne vertébrale, sur les épaules et sur les hanches une éponge imbibée d'eau très chaude où l'on aura fait fondre du sel gris.

Beaucoup de femmes aiment la douche, dont l'efficacité est d'ailleurs plus certaine que celle du tub, mais elle ne produit tous ses effets que si elle est prise régulièrement. Il la faut chaude à 40° environ. Elle facilite la circulation et dégage la respiration.

Après les exercices violents, les sportives aiment la douche froide et à juste raison, car c'est un excellent réactif.

Quelle que soit la douche adoptée, chaude, froide, écossaise, alternative, en pluie ou circulaire, il est indispensable de marcher avant la douche, de faire le plus de mouvements possibles pendant la douche et de se livrer à des exercices violents après.

Beaucoup de femmes, après la douche, se font masser, mais il faut, pour ce faire, des mains très expérimentées pour obtenir de bons résultats. Une règle absolue est que le massage doit toujours se faire dans la direction du cœur.

Toujours en vogue
Préparée simplement et sainement avec des produits purs, naturels, inaltérables et de premier choix, la Crème Simon, après 70 années de succès, connaît toujours la vogue et s'affirme, de jour en jour, la plus hygiénique des crèmes, la plus fraîche, la plus active. Elle ne dessèche pas la peau et ne la fait pas briller; elle est en tous points parfaite.

Vous n'avez pas le choix, Madame: adoptez la
CRÈME SIMON
BIEN OBSERVER SON MODE D'EMPLOI

NOS PATRONS-PRIMES

A GAUCHE. — Simple et gracieux, ce modèle sera exécuté en drap, charmine, etc. Il se resserre à la taille par une ceinture de même tissu et s'agrémente d'un col originalement croisé pour former cravate.

N° 2045 Métrage : 3 mètres en 1 m. 40 — N° 2046 Métrage : 3 mètres en 1 m. 40

A DROITE. — Non moins seyant ce manteau croisé. Il possède une couture au milieu du dos et se resserre à la taille par une ceinture de même tissu. Il s'agrémente d'un col noué négligemment et de parements de manches en astrakan. Poches appliquées ornées de boutons. On choisira le drap, le crêpe romain, etc...

◆ ◆ ◆

Les lectrices qui désirent les patrons-primes des modèles ci-dessus n'auront qu'à nous adresser les commandes accompagnées 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.

Envoyez votre demande à : « Service des Patrons du « Réveil du Nord », 186, rue de Paris, Lille ».

UN GRAND MAGASIN
Filatures de la Redoute
ROUBAIX
GRANDE USINE