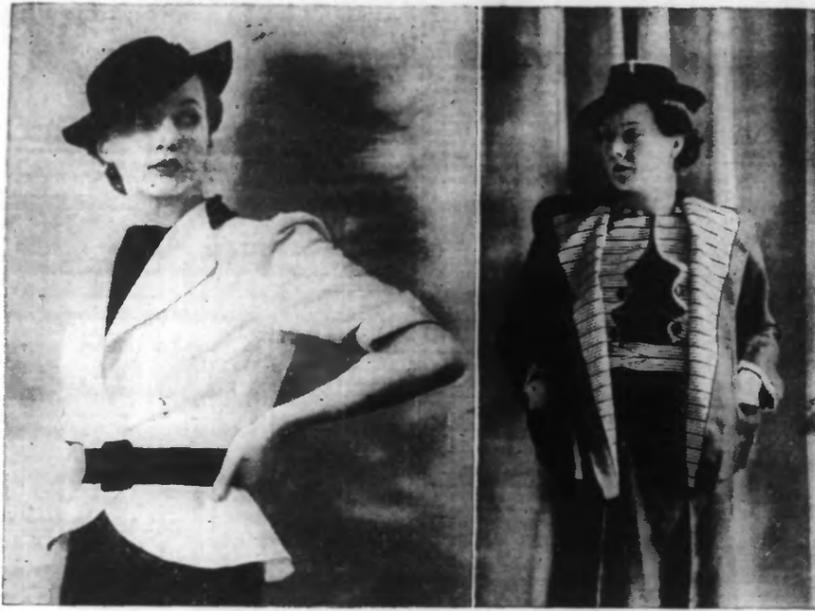


LA PAGE DE MADAME



(Ph. France-Press.)

PANAMA ROSE GARNI DE GROS GRAIN ROUGE ET BLEU. VOILETTE NOIRE GARNI D'OISEAUX ET DE GLYCINES



(Ph. N.Y.T.)

JAQUETTE EN PIQUÉ FAÇONNÉ BLANC; JUPE DE LAINAGE NOIR ENSEMBLE DE TOILE BLEUE, RAYURES BLEUES, BLANCHES, JAUNES ET ROUGES. FELTRE BLEU ASSORTI



(Ph. France-Press.)

PANAMA BLANC GARNI DE GROS GRAIN GRENAT, BORDEAUX ET MARRON

REVUE DE LA MODE

Légers, pimpants, élégants, les costumes de soie plaisent à toutes les femmes, parce qu'ils joignent à ces qualités celle d'être pratique. En effet, ils sont pratiques et ne sont pas plus coûteux qu'un ensemble de beau lainage.

Il n'est rien de plus charmant qu'un costume en crêpe de Chine imprimé pour l'après-midi. Selon le style des impressions, il est moderne, élégant, facile à porter, ou fort chic.

Ce qui se fait de plus courant, c'est l'ensemble en noir et blanc ou marine et blanc, avec motifs plutôt petits, et assez espacés, sur le fond, de manière à rester sobre.

A cause de cela, sans doute, la vogue des pois, des pointillés et des rayures fines, des fleurettes et pétales à semis larges, nous revient chaque année avec les beaux jours.

Quand on ne veut pas être entièrement habillée de tissu imprimé, on corrige la fantaisie de la robe entière par un vêtement de soie uni; on le choisit long, trois-quarts ou court.

Les vêtements de soie sont généralement en crêpe de Chine ou en crêpe marocain. On les travaille volontiers de ligne de jours, de nervures, de petits pois, actuellement, nous voyons beaucoup de vêtements ornés de pois et de plissés.

Le vêtement qui accompagne une robe imprimée est toujours du ton du fond : marine, noir, brun ou vert; ces couleurs sont classiques et de mise facile.

Si l'on veut une toilette plus recherchée ou plus habillée, on peut composer l'ensemble avec une tonalité vive, qui sera celle des impressions. Par exemple, avec une robe à fond noir imprimée de motifs verts ou roses, on porte un vêtement vert ou rose. Si les motifs sont blancs sur un fond marine, noir, brun ou rouge, le vêtement blanc est des plus heureux et l'on peut même y assortir le chapeau, le sac et les chaussures.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Un ensemble qui a beaucoup de succès cette saison, c'est la jupe en crêpe de Chine plissée et le petit vêtement cloche, assez court. On le fait en ton uni ou en tissu imprimé.

Le costume de soie fait toujours jeune et habillé et se porte surtout l'après-midi; il est ensuite de toutes les heures, il suffit que la longueur de la jupe suive les exigences de la mode, c'est-à-dire : au milieu du mollet pour l'après-midi; à la cheville pour une cérémonie, le thé, le petit dîner; à terre pour le soir.

Nous avons aussi le costume de soirée, de très grande. Ces capelines ont généralement des bords plats et des calottes basses et se garnissent sur leurs bords.

A côté de ces chapeaux élégants, nous en voyons d'autres plus courants, dénommés sport habillés, qui comportent la cloche, au bord souple, relevé derrière ou de côté. Ils sont en paille panama, en feutre souple, en tissu assorti au costume, parfois encore en gros grain, en ruban de faille, en antilope allée à du pivot.

Enfin, pour le dîner et le soir nous voyons de toutes petites toques dont les garnitures avancent sur le front. Beaucoup sont faites de bouquet de fleurs ou de motifs de ganses de couleurs.

Quant aux chapeaux, il en est pour tous les goûts et pour tous les visages; il en est de petits, mais il en est aussi de très grands. Ces capelines ont généralement des bords plats et des calottes basses et se garnissent sur leurs bords.

A cause de cela, sans doute, la vogue des pois, des pointillés et des rayures fines, des fleurettes et pétales à semis larges, nous revient chaque année avec les beaux jours.

Le vêtement qui accompagne une robe imprimée est toujours du ton du fond : marine, noir, brun ou vert; ces couleurs sont classiques et de mise facile.

Si l'on veut une toilette plus recherchée ou plus habillée, on peut composer l'ensemble avec une tonalité vive, qui sera celle des impressions. Par exemple, avec une robe à fond noir imprimée de motifs verts ou roses, on porte un vêtement vert ou rose. Si les motifs sont blancs sur un fond marine, noir, brun ou rouge, le vêtement blanc est des plus heureux et l'on peut même y assortir le chapeau, le sac et les chaussures.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.

Le blanc et noir, dans les costumes de soie de ton uni, est toujours très distingué; il en est de même pour le marine et blanc, ou le brun et blanc. C'est presque toujours le corsage qui est blanc. C'est aussi souvent le vêtement ou la jaquette et la blouse. D'ailleurs on peut posséder deux vêtements, l'un clair et l'autre sombre, que l'on porte selon l'humour du ciel.



(Ph. France-Press.)

ROSE DE CRÊPE IMPRIMÉ ROUGE; MANTEAU NOIR EN PEAU D'ANCRE



ECONOMIE D'EMPLOI.

L'usage de la Phosphatine entraîne peu de frais.

En raison de son pouvoir nutritif élevé et de sa richesse en éléments de croissance, cette bonne farine se donne à faible dose : aussi la dépense journalière est-elle insignifiante.

La PHOSPHATINE se présente sous deux formes : SPÉCIALE, sans cacao, pour le premier âge et les régimes. NORMALE, aromatisée au cacao (3%), pour le sevrage et la croissance.

Demander UNE BOITE D'ESSAI GRATUITE en indiquant l'âge de votre enfant à la PHOSPHATINE, Serv. A. P. 3, ASNIÈRES (Seine).

PHOSPHATINE la grande marque française

POUR AGRÉMENTER LE TAILLEUR

Maintenant que la vogue du tailleur bat son plein, la mode nous fournit chaque jour des détails nouveaux et charmants pour les agrémenter. Ces détails se trouvent surtout dans les blouses qui sont, en réalité, le principal appanage de cet ensemble pimpant et agréable qu'est le tailleur.

Chaque femme soucieuse de son élégance, aime le tailleur. Grâce à lui, elle se permet les plus délicieuses fantaisies, essentiellement féminines, pour le choix des petites blouses qui seront en organ-

di, en plumetis, en toile, en linon, en crêpon, en Chine uni ou imprimé, en satin ou en taffetas, et seront ornées de jabots, de froncés, de plissés et de découpés.

Pour les heures habillées, nous les aimons blanches ou dans des tons pastels, très délicats.

Voici deux jolis modèles de blouses : 1° Élégante blouse d'organdi marbré blanc. Col en organdi uni formant trois rabats superposés, boutonnés et ornés de petits volants plissés; boutonage dans le dos.

2° Belle blouse en beau crepe souple bleu pâle; empiècement original croisé par un gros bouton de cristal; les manchons bouffants, montés par des froncés, élargissent les épaules.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Pour une véritable Permanente

Pour vos cheveux abîmés ou jaunis, pour une teinture et décoloration lente, voyez A. VANDENBERGHE, 51, B^e Gambetta, Roubaix (face Marché), 24321



Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Concombre en salade. Épluchez les concombres, coupez-les en rondelles très minces et mettez-les à macérer quatre heures avec sel, poivre, vinaigre, oignons. Retirez les concombres, égouttez-les, assaisonnez-les comme une salade avec du cerfeuil haché.

Le Critérium de l'Élégance

Des gants blancs immaculés confèrent à la femme une marque de goût et de raffinement, mais ils demandent jusqu'à présent un renouvellement fréquent et très onéreux.

Faillait-il, pour cela, en raison de la crise, renoncer au cachet d'élégance que les gants blancs donnent à l'ensemble d'une toilette féminine? La plus simple robe, en effet, en était rehaussée, la plus modeste maniveau enrichi et mis en valeur.

Non, car « RAVIE » nous est arrivé, qui nous permet d'être toujours élégantes à bon compte. Par simple trempage, « RAVIE », nouveau nettoyant merveilleux, rend aux gants leur fraîcheur immaculée, qu'ils soient en Suède, en Suédois, en tulle ou en dentelle.

Conservons donc cette habitude de luxe et d'élégance, puisque nous pouvons trouver chez tous les droguistes des tubes de « RAVIE » à 2 fr. 50 qui, quinze à vingt fois, rendront à nos gants leur blancheur initiale.

Contre les points noirs du visage. Ne jamais presser le point noir entre les ongles pour en faire sortir la graisse, cela irrite. Si vous voulez être débarrassée très vite, faites deux fois par semaine un badigeonnage léger à l'éther avec un fin pinceau, mais attention au feu.

Si vous avez de la patience, Jolionnez-vous le soir la peau avec le mélange suivant : dans un verre à vin d'eau bouillie, une cuillerée à café de glycérine, une de bicarbonate de soude et une d'alcool camphré.

Clafoutis

Délayez une livre de farine bien tamisée avec quatre œufs, du sel, 10 grammes de sucre en poudre, jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte bien liée. Ajoutez un grand verre de lait. Garnissez une tourtière bien beurrée de cette pâte étendue au rouleau. Placez sur la pâte des cerises bien serrées et débarrassées des queues et des noyaux. Versez deux verres à liqueur de cognac sur les cerises. Faites cuire au four après avoir placé contre les bords de la tarte, du papier ou du carton pour démouler facilement. Il faut environ une demi-heure de cuisson. Démoulez et saupoudrez de sucre.

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPTILINE. Un sachet par litre d'eau minéralisée instantanément votre eau de table. 33395

PETITS CONSEILS pour bien digérer : Ne mangez pas trop vite. Coupez votre viande en petits morceaux. N'avez pas sans mâcher. Ne buvez pas trop vite. Et, surtout, buvez de la SEPT