

# EL SALON DE LA MODA

NUM. 847. - AÑO XXXIII

1.º DE DICIEMBRE DE 1916

PARIS

CRÓNICA DE LA MODA

Los trajes femeninos se alargan, tomando en longitud lo que pierden en anchura. Hasta parece que se quiere volver a la exagerada estrechez de las faldas, a riesgo de recaer en los excesos de hace tres o cuatro años. Esta moda no sería práctica en las calles de París, cuando por escasez de gas y de luz eléctrica hemos vuelto a las semitinieblas del alumbrado público por medio de faroles de aceite y al alumbrado interior por medio de bujías.

Es muy imprudente trabar la marcha cuando la falta de luz la dificulta ya mucho. Además, para vender vestidos, ¿es necesario hacerlos de manera que sea poco menos que imposible llevarlos? ¿No llegaremos a persuadirnos de que pasaron los tiempos de esas aberraciones?

Por más que nos preocupemos del atractivo de los trajes, no debemos olvidar su lado práctico. Hay audacias contra las cuales debemos defendernos con todas nuestras fuerzas.

No hay duda que es muy bonito el traje de raso negro que me ha inspirado estas reflexiones; pero la falda hubiera ganado si hubiese sido menos estrecha. Fusiforme como una funda, iba acompañada de una larga chaqueta orlada de skungs, que se ensanchaba con mucha amplitud. Una amplitud sostenida por el adorno de pieles.

Entre este vestido y las adorables resurrecciones del siglo XVIII (época en que no se escatimaba la tela), que han estado en boga durante la última estación, cabe un justo medio. Sería fácil de observar. Es absurda la moda que, creyéndose obligada a cambiar, pasa de un extremo a otro. Además, estos cambios frecuentes y exagerados en demasía ocasionan gastos excesivos, y no están los tiempos para dilapida-

ciones. En todas partes y en todos los tonos nos aconsejan que hagamos economías, y hemos de confesar que las parisienses reducen actualmente a la mínima expresión sus gastos de *toilette*. Por esto los grandes modistos, obligados a mantener elevados precios, han visto disminuir su clientela, a medida que aumentaban la suya los almacenes de novedades que fijan precios abordables.

Para muchas mujeres, el vestirse con arreglo a las exigencias de la moda, más que un placer, es una necesidad bastante fastidiosa, porque la sencillez se impone. Los colores neutros, las formas serias, los adornos discretos, no están, sin embargo, reñidos con la elegancia.

Se pueden hacer economías no saliendo de casa; pero no todas las mujeres pueden apelar a este recurso, que de todas maneras es otra exageración, que a menudo puede ofrecer graves inconvenientes. Cierto que muchas caen en el exceso contrario, desertando a todas horas del hogar, que tantos atractivos tiene y tantas delicias proporciona a los que saben descubrir los manantiales de felicidad que encierra.

Muchas parisienses han contraído la costumbre de quedarse en casa por las tardes; costumbre muy grata para ellas y para los amigos que están seguros de encontrarlas. Los suntuosos trajes de casa han desaparecido para ceder el puesto a vestidos de una elegante sencillez. El vestido en forma de camisa de seda gruesa o de terciopelo gris, malva, azul o Burdeos, bordado y trencillado de acero, es muy práctico.

Las largas túnicas griegas de muselina de seda plisada azul o negra, sujetas por un cordón de perlas, son elegantísimas en su extrema sencillez. Un abrigo japonés bordado realzará el traje liso más sencillo. — COLOMBINA.



Mademoiselle Arlette  
Bonito peinado nuevo para soirée

## Trajes sastre

1. **TRAJE** de gruesa sarga azul marino; chaqueta abierta a los lados y guarnecida de botones; falda recta fruncida en el talle.

2. **TRAJE** de gabardina verde; chaqueta recta, guarnecida de pespuntos de colores y tiras de terciopelo; cuello que puede bajarse o levantarse a voluntad; falda sencilla, adornada en el bajo con la misma guarnición que la chaqueta.

3. **GRAN ABRIGO** de tricotina escotado; cinturón y bolsillos guarnecidos de botones; cuello alto, de skungs, forrado de seda estampada.

4. **BONITO ABRIGO** de ratina obispo, abrochado a un lado y adornado en el bajo con una ancha tira de pieles; cuello también de pieles.

5. **TRAJE** de terciopelo de lana, con presilla delante adornada de botones, bolsillos puestos al bies guarnecidos de pespuntos y trenzilla; falda recta, con presilla abotonada a los lados.

6. **TRAJE** de vestir, de terciopelo negro, con anchos bolsillos en los lados, guarnecidos de bordados de ganchillo; botones y pespuntos aparentes que guarnecen la chaqueta; falda a pliegues redondos, con pespuntos en el bajo.

7. **TRAJE** práctico, de paño de Burdeos; cuello de terciopelo y solapa sastre; cinturón recortado que vuelve delante para formar presilla; grandes faldones en forma; mangas rectas, con presillas pespunteadas y bieses de terciopelo.





1. **BONITO TRAJE** de tejido a cuadros gris ahumado; chaqueta larga de talle corto; la manga de kimono está cortada con el costado de la chaqueta y unida a la espalda y al pecho por medio de un plieguecito levantado que se abotona debajo de la chaqueta; cuello sastre, de raso negro.

2. **TRAJE** de terciopelo de lana obispo; falda a pliegues redondos, guarnecida en el bajo con un ancho bias respuntado; chaqueta a pliegues huecos, ligeramente ceñida al talle por un juego de respuntos cruzados que sostienen los pliegues; cuello guarnecido de *opposum* que puede bajarse o abrocharse a voluntad; mangas guanteletes.

## FIGURINES ILUMINADOS

1. **BONITO TRAJE** sastre, de natina guarnecida de astracán; falda ancha, montada a frunces en el talle; chaqueta larga, abotonada hasta el cuello y guarnecida de pliegues huecos; cuello de astracán.

2. **TRAJE** de gabardina, guarnecido de felpa; falda con ancho dobladillo vuelto en el bajo; chaqueta de faldón fruncido, guarnecido de bordados de seda y cuello de felpa; doble faldón en forma orlada de felpa.

3. **ELEGANTE CASACA** de *gauloise*, abrochada a un lado por una hebilla de galamita; bolsillos trencillados, de donde parten frunces laterales; guarnición de nutria.



## EN DICIEMBRE

## CONSEJOS DEL DOCTOR

Durante este mes, como durante todo el invierno, hay más regularidad en los padecimientos, y más intensidad en los del pecho, exasperación en los males crónicos, especialmente en los que residen en esta cavidad. Todo esto manifiesta la crudeza más o menos constante de la estación y el efecto concentrador del frío, en particular sobre el aparato respiratorio. Conocido de todos es el consejo que se da a quienes se hallan propensos a enfermar del pecho, de que se trasladen a climas templados durante el invierno. Pero este costoso medio sólo está al alcance de un número relativamente corto de personas. Sin embargo, no es necesario ir a Málaga o a Alicante para encontrar climas favorables. En todas las provincias hay puntos expuestos al Sur y resguardados de los fríos vientos del Norte, en todas las poblaciones hay barrios más o menos templados, y en todos los barrios hay casas mejor orientadas y en mejores condiciones que otras para vivir al abrigo de las inclemencias del tiempo. Las personas propensas a enfermar del pecho deben elegir poblaciones, o barrios o viviendas abrigados del frío, pues todos los recursos de la medicina son ineficaces para contrarrestar la acción energética y continua de un clima desfavorable.

DR. E.

## GASTRONOMÍA

Como éste es el mes de las fiestas, regalos y reuniones de familia, se hace indispensable una buena provisión de cuanto la estación dé de sí, principalmente de frutas de invierno y golosinas.

Vayan, para los gastrónomos, algunas recetas culinarias y de repostería de actualidad.

## CONSUMADO A LA MAR'A LUÍSA

Hágase cocer en dos litros de agua, con las mismas legumbres y el mismo condimento que suele emplearse para el puchero, un kilo de carne de buey cuya grasa haya sido cuidadosamente separada. Por otra parte, póngase a asar vivamente una gallina hasta que adquiera buen color, sin que pase de estar medio cocida; échese en la olla y déjesela hervir hasta que el buey esté perfectamente cocido. La operación no debe durar menos de ocho horas; la ebullición debe ser lenta pero no interrumpida; no debe quedar más de un litro de consumado.

Este consumado es fácil de hacer y su coste no tiene nada de exagerado; es preferible al que se obtiene con grande gasto con arreglo a fórmulas más complicadas sin ser mejores. Con él pueden hacerse muchas sopas, principalmente de arroz; pastas, virutas de carne, de la reina y otras.

## ARROZ CON LECHE

En la mayor parte de las casas, se echa a cocer desde luego el arroz en agua, como para la sopa de arroz. Cuando está a medio cocer, se añade leche poco a poco, y terminada la cocción se echa el azúcar que se quiere. Se le hace más delicado preparándolo del

modo siguiente: después de haber hecho hervir el arroz en agua con un poco de sal, se le escurra a fin de que no contenga agua; se termina el cocimiento con la leche, echando las cortezas de un limón, y cuando el arroz está cocido, y momentos antes de servirlo, se añade una cucharada de agua de azahar.

## SALSA ESPAÑOLA

De las salsas que por Navidades se emplean en nuestra cocina, la más corriente es la *española*. Modo de prepararla: Acomodad en el fondo de una cazuela 250 gramos de manteca de cerdo y 500 gramos de jamón cortado en pedacitos delgados. Poned encima un kilo de ternera, desprovisto de huesos y de grasa, empleando de preferencia la parte llamada landrecilla. Haced sudar estas viandas con algunas cucharadas de consumado, es decir, hacedlas cocer despacio hasta que den su jugo, añadiendo algunas cebollas y dos o tres zanahorias. Pinchad los pedazos de ternera con un cuchillo bien afilado, a fin de que vayan dejando todo su jugo. Echad entonces en la cazuela la cantidad suficiente de buen consumado para que queden cubiertas las viandas; añadid un ramo de verduras y hierbas finas, sal, pimienta y algunos clavos de especias y dejadlas cocer todo despacio durante dos horas. Colad entonces la salsa, y para darle consistencia, liadla con manteca requemada en la sartén. Hecho esto, volved a poner la salsa al fuego y dejadla reducir a tres cuartas partes. Así preparada, la *salsa española* puede conservarse algún tiempo. En el momento de emplearla para un guisado cualquiera, se echa en dos cucharadas grandes de esta salsa un vaso de vino blanco o de champaña, y se deja reducir a fuego vivo, con algunos pedacitos de trufa y setas.

## ASADOS

El arte de hacer bien un asado exige más atención que talento. Para que esté bien hecho, es decir, para que la vianda asada conserve la integridad de sus propiedades alimenticias, es necesario que al principio el fuego la coja lo bastante para cerrar los poros e impedir que el jugo de la carne se escurra; es necesario además que la cocción sea bastante prolongada para que todo el espesor de la pieza asada quede suficientemente cocido en el interior. Estas pocas palabras resumen los principios de esta operación.

## RELLENOS

Los rellenos tienen habitualmente por base la carne de cerdo picada y la miga de pan mojada en caldo, con diversos condimentos.

Los rellenos para las aves asadas, de que tanto uso se hace a últimos de este mes, se preparan ordinariamente picando con la carne de cerdo proporcionada al tamaño del ave que debe rellenarse, el hígado del ave misma, una o dos yemas de huevo, de 25 a 50 castañas, bien asadas, a fin de que no se deshagan demasiado al cocer; la miga de un panecillo bien embebido de caldo, y un aderezo conveniente de sal y pimienta. Cuando se trata de un pavo grande o de un pato regular, se puede prescindir de cocer el hígado antes de picarlo y mezclarlo con el relleno; pero si el ave es pequeña, el hígado debe cocer antes, porque el asado no permanece bastante tiempo en el asta para que cueza completamente el hígado. El relleno será mejor si el hígado medio cocido y finamente picado se mezcla con una o dos trufas también picadas, aderezadas con sal, pimienta y unas cuentas ralladuras de nuez moscada; se incorpora luego cuidadosamente a la carne de cerdo picada y a la miga de pan cocida en el caldo, al mismo tiempo que las castañas asadas y mondadas.

## HUEVOS CON LECHE

Batid en una ensaladera u otro recipiente que pueda entrar en una cazuela grande, llena de agua hirviendo, doce huevos muy frescos. Por otra parte, haced hervir un litro de leche con 125 gramos de azúcar blanco, un poquito de sal y la corteza de un limón cortada en pedacitos. Colad la leche luego que haya hervido un momento, dejadla enfriar hasta que esté tibia y añadidle una o dos cucharadas de agua de azahar, y vertedla poco a poco encima de los huevos batidos, agitándolos vivamente para que la mezcla sea íntima. Meted el recipiente de los huevos con la leche en un bañomaría, o en una gran cazuela de agua hirviendo.

Cuando los huevos hayan tomado buena consistencia, echadles por encima azúcar, acaramelado en el horno, o por medio de una



Gaston DROUET, Editeur Paris

## EL SALON DE LA MODA

Montaner y Simon Editores Barcelona.

Reproduction Prohibida

XXIX - 847

**CRISTOL-TOCADOR**  
antiseptico para el tocado intimo  
de las **SEÑORAS**  
Cura las afecciones uterinas  
**VIAL - PARIS**, y todas las farmacias

*Solución Pautauberge, el  
remedio más eficaz para curar enfer-  
medades del pecho las toses recientes y  
antiguas, las bronquitis crónicas.*  
Ayuntamiento de Madrid



La "**CRÈME SIMON**", Es un  
producto maravilloso para el  
cuidado del rostro y su belleza.  
— Polvo de arroz y jaboncillo  
a la "**Crème Simon**".

PL 398



## Vestidos de lana

1. VESTIDO sencillo de terciopelo de lana color natural; falda ancha ajustada al talle por pequeños pliegues planchados y un ancho cinturón atado; cuerpo liso abotonado hasta el cuello.

2. BONITO TRAJE de lana con doble falda fruncida en la cintura; pequeño coselete ajustado, abotonado hasta el cuello y guarnecido de una tira trencillada, y gran cuello de ratina blanca.

3. TRAJE de sarga fina; falda montada a frunces bajo un cinturón bordado con hilos de metal; cuerpo con mangas montadas, abrochado a un lado.

4. TRAJE de gabardina verde, cortado en una sola pieza; guarnición de bieses pespunteados; grandes bolsillos a los lados; botones de asta.

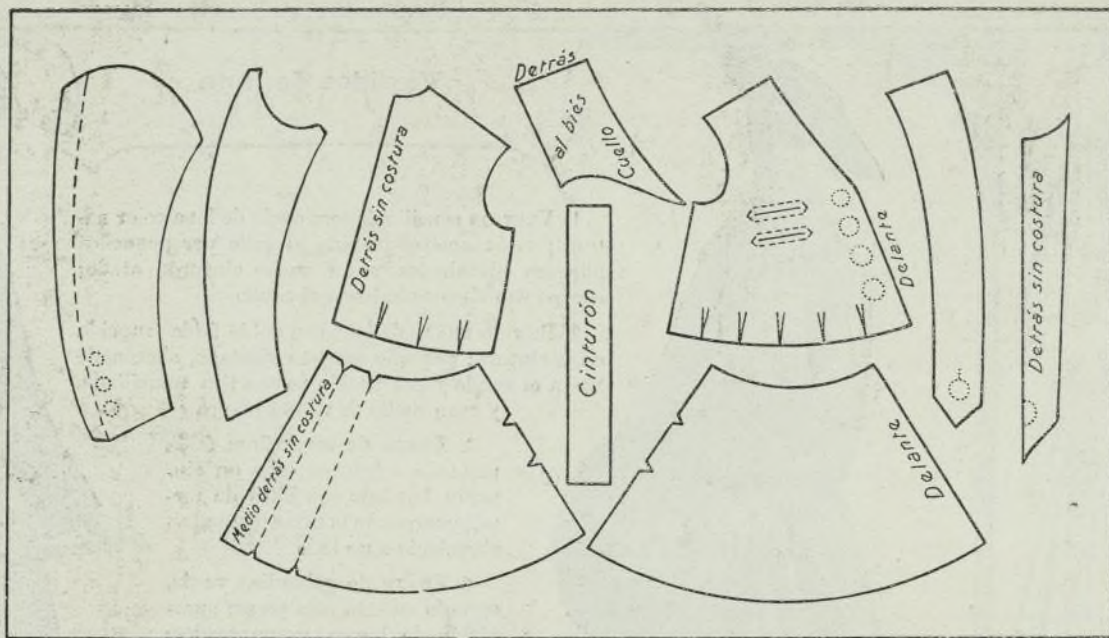
5. BONITO TRAJE de paño fino, falda guarnecida de pliegues planchados delante y bolsillos a los lados; cuerpo o placa lisa delante y gran cuello de ratina blanca.

6. TRAJE de gabardina «cabeza de negro»; falda con tablero liso, abrochada delante; gruesos pespuntos de torzal en el bajo; cuerpo con cuello alto.

7. TRAJE de tricotina gris; falda fruncida al talle y guarnecida en el bajo de pespuntos y pastillas bordadas con punto de Bolonia; cuerpo liso delante; cinturón cordado.



4098



CHAQUETA NOVEDAD, CON SU PATRÓN

confeccionada con género gabardina color verde obscuro, con aplicación de botones de pasamanería

pala de cocina muy caliente que se pasa casi rozando por encima del azúcar. Dejad enfriar los huevos con leche y servidlos fríos como plato dulce.

#### FLAN

Desleí en una cazuela 60 gramos de harina

con un huevo entero, yema y clara. Añadidle seis yemas de huevo, 200 gramos de azúcar en polvo, una cucharada de agua de azahar, la corteza de un limón rallada y medio litro de leche. Cubrid el fondo de una tartera con una buena capa de pasta hojaldrada o pasta quebrada; echadle encima el flan, y hacedlo cocer con fuego arriba y debajo. Cuando está casi cocido, empolvad el flan con azúcar y hacedle tomar color activando un poco el fuego. Servidlo frío. Puede suprimirse la pasta hojaldrada o quebrada.



### ECONOMÍA DOMÉSTICA

#### LA ANTESALA

En nuestro último artículo hicimos algunas indicaciones relativas al mueblaje de la casa en general, poniendo sobre todo de relieve el gran error en que muchos incurren de concentrar el lujo y la elegancia en piezas destinadas a las visitas, privando de confort y hasta de muchas cosas indispensables las habitaciones destinadas a la familia.

Entremos ahora en detalles para estudiar la manera de amueblar convenientemente cada una de las piezas de la casa.

Empecemos por la antesala.

Antiguamente, estas piezas, que podríamos llamar *preliminares*, solían estar desmanteladas, desprovistas de adornos, casi vacías. El gusto moderno les ha dado un aspecto más risueño y atrayente, de verdadero *recibimiento*, y prestan algunos servicios, a diferencia de las antiguas antesalas, consideradas como meros pasadizos.

Se puede utilizar y generalmente se utiliza el recibimiento instalando en él un arca destinada a guardar la leña para la chimenea. De la contenida en este depósito se va llenando a medida del consumo, la cesta más o menos elegante que se tiene a mano al lado del fuego. En vez de arca se puede tener una simple caja de madera común, provista de una tapa con visagras y forrada de tela. Lo más práctico es clavar sobre la tapa un almohadón, a fin de que la caja sirva al mismo tiempo de depósito y otomana.

Una mesa es indispensable en la antesala. Si es demasiado sencilla, se la cubre con un tapete de cretona u otra tela que se pueda lavar, puesto que se halla sumamente expuesto a que lo ensucien o manchen. Sobre esta mesa debe ponerse recado de escribir y un cajoncito o un cartapacio con papel para notas. La mesa estará arri-

mada a la pared y la señora de la casa cuidará de que nunca falte tinta en el tintero y de renovar las plumas cuando se hagan insertables.

La señora cuidará de que la criada, en vez de recibir de palabra los recados, invite a las personas portadoras de ellos a que los dejen escritos siempre que sepan escribir, y si sabe escribir la criada, ésta puede tomar nota del recado cuando no sepa hacerlo el recadero. Lo mismo hará la sirvienta cuando, en ausencia de los amos, se presente alguna visita para ellos desconocida. De este modo se evita el que la servidumbre se olvide de transmitir recados cuya omisión puede acarrear disgustos y perjuicios, o los transmita equivocadamente, lo cual puede tener iguales consecuencias.

Completaremos la antesala con algunas sillas de forma original, a menos de que el mueblaje sea homogéneo y de estilo bien caracterizado. Antiguamente se alumbraba esta pieza por medio de un fanal colgado del techo. En los puntos donde no haya gas ni electricidad, y particularmente en las casas de campo, se puede adoptar este sistema. En tal caso, se escogerá un fanal, si no lujoso de buen gusto al menos, para que sirva al mismo tiempo de adorno. Donde haya gas, se podrá poner una lira central o un mechero de globo, aplicado a la pared y en el punto desde el cual alumbrase mayor radio. Lo mismo diremos respecto al alumbrado eléctrico.

Uno de los muebles indispensables en la antesala es el destinado a recibir los paraguas mojados. El más sencillo es un tubo de loza, cerrado, naturalmente, por la parte inferior. Es también indispensable una percha, más o menos elegante, según los medios de fortuna, para sombreros y abrigos.

También conviene tener sobre la mesa un acerico con alfileres.

Las personas de posición desahogada podrán adornar la antesala con portiers o biombos y con plantas verdes en macetas o jarrones de buen gusto. A falta de jarrones o macetas de lujo, se puede envolver macetas comunes en tela de poco precio, con alguna franja u otra aplicación de adorno. Si se pone alfombra, la pieza adquirirá desde luego un aspecto más confortable; pero éste es un lujo que sólo pueden permitirse las familias ricas, pues con el tránsito continuo y la frecuencia con que la ensucia el calzado lleno de polvo o barro de la calle, la alfombra dura poco en buen estado.

El *linoleum* puede suplir con ventaja a la alfombra.

La antesala es el sitio indicado para el barómetro y el termómetro, aparatos de grandísima utilidad en una casa, rica o pobre. También conviene tener en esta pieza de entrada un espejo y un reloj. El espejo suele formar parte de las perchas de lujo, provistas generalmente de *paragüero* y *bastonera*.

UNA MUJER CASERA.



#### MISCELÁNEA

El colmo de un espejo: reflejar los pensamientos.

El de un sereno: que caigan chuzos de punta y él siga sereno.

El de la plaza de toros: que esté en un palco La Barrera cuando hay corridas.

El de un juzgado: estar atestado.



### Trajes y abrigos de luto riguroso

Hoy nos ocuparemos más especialmente en los largos abrigos que recuerdan el chal que se lleva durante los primeros meses de un luto riguroso. Nuestras lectoras encontrarán aquí dos modelos muy diferentes y a cuál más práctico. Completan la página tres modelos de trajes muy sencillos y en los cuales entra muy poco crespón.

Está admitido para los trajes prácticos el adornarlos con poco crespón; los grandes adornos, a causa de su fragilidad, se reservan para los trajes de vestir.

El modelo núm. 2 sentará muy bien a las jóvenes, solteras o casadas. Nuestras lectoras observarán que entra ahora mucho blanco en los trajes de luto; esto da una nota menos triste; el crespón blanco o el organdí se emplean para estos adornos.

El casimir, abandonado desde hacía años, vuelve a estar en boga. Sus pesados pliegues se armonizan bien con la austeridad del traje de luto.



1. ABRIGO de paño suave en forma de «carrick»; cuello y orla de crespón inglés; botones de azabache; pespuntos de torzal.

2. TRAJE de casimir; cuello de crespón; la falda es abierta por ambos lados sobre una punta de crespón inglés; botones de azabache en el pecho del cuerpo y en los puños.

3. ELEGANTE ABRIGO de luto riguroso, montado a frunces sobre una placa redonda; cuello de raposa negra; mangas muy anchas y adornadas con una ancha faja de crespón; bias de crespón en el bajo del abrigo.

4. TRAJE de sarga fina adornada de pespuntos; cuello de crespón; bolsillos reportados y adornados de perlas blancas; el mismo adorno en el pecho del cuerpo, en forma de ojales, y en el dobladillo de la falda.

5. TRAJE recto muy nuevo, de crespón de China, fruncido en el sesgo del cuello sobre un bias de crespón blanco; cinturón atado delante.

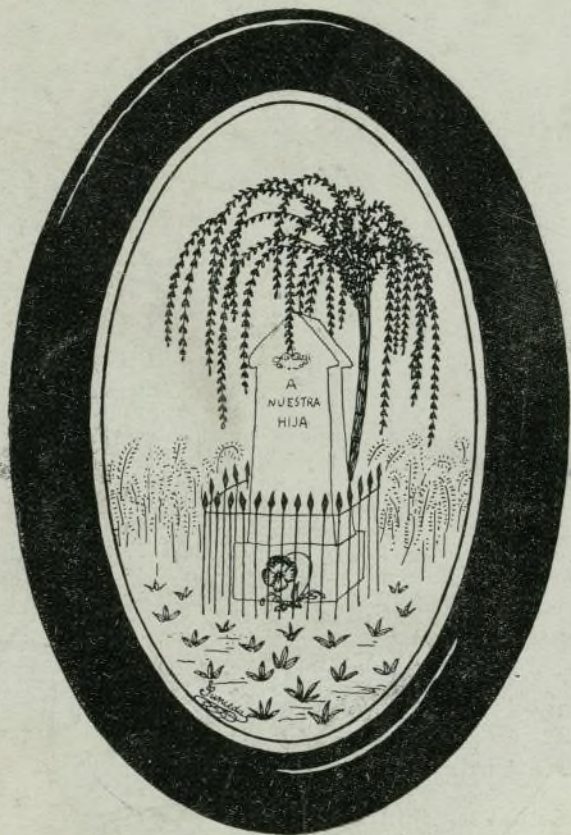


## LA MUJER Y EL TRABAJO

OBRA ESCRITA EN INGLÉS POR OLIVA SCHREINER. - TRADUCCIÓN ESPAÑOLA DE FLORA OSSETTE

EDICION ILUSTRADA

En este libro de la eminente escritora inglesa está toda la esencia del movimiento feminista que tanta importancia ha alcanzado y tanto se ha generalizado en nuestros días; en él hallanse condensadas las aspiraciones de la mujer, sus derechos y sus esperanzas, todo ello expresado con la pasión más profunda, la mordacidad más satírica y elocuente, y la amenidad más poética. - Un tomo encuadernado de nuestra BIBLIOTECA UNIVERSAL ILUSTRADA.



De Thing-Shon, fué la futura,  
príncipe guapo, arrogante,  
de bella y noble apostura,  
de esbelta y sutil figura,  
simpático y elegante.  
Abandonó el tunante  
diciéndole con dulzura:  
«Te hubiera sido constante,  
si emplearas PECA-CURA».

Jabón, 1'25; Crema, 1'75; Polvos, 2; Agua cutánea, 5 ptas.

Creación de la Casa CORTÉS HERMANOS

BARCELONA

**DENTIFRICOS**  
**HIGEIA**  
ELIXIR  
POLVOS  
CREMA



**LA EMPERATRIZ EUGENIA**  
Apuntes históricos íntimos, por J. B. ENSEÑAT

Un tomo lujosamente encuadernado, 5 pesetas  
para los suscriptores a esta ILUSTRACIÓN.



**ANEMIA** DEBILIDAD Verdadero **HIERRO QUEVENNE**  
Curadas por el El más activo y económico. el único Inalterable. - Exigir el Verdadero. 14.R. Beaux-Arts, París.



## OBESIDAD

CURACIÓN RÁPIDA Y  
SEGURA CON EL

**FETT-FORT**

A BASE DE PLANTAS MARINAS UNICO PREPARADO  
ABSOLUTAMENTE INOFENSIVO

15 DÍAS DE TRATAMIENTO SON SUFICIENTES PARA LA  
PÉRDIDA DE 3 A 5 KILOGRAMOS.



La Sra. Baronesa. Está V. rejuvenecida, Marquesa, vuelve a ser modelo  
de elegancia ¿cómo logró este milagro?

La Sra. Marquesa. He tomado durante mes y medio el portentoso  
FETT-FORT y he perdido 15 kilogramos de peso.

Depósito general: Laboratorios VINAS - Claris, 71

De venta: Segalá, Vda. Alsina, Vicente Ferrer, Vidal y Ribas, Serra y  
Pamies, Sala, Salus, S. A., etc., etc.

ACADEMIA DE CORTE Y CONFECCIÓN

**JULIA**

SISTEMA PRÁCTICO Y SENCILLO

CUCURULLA, 1 y 3 P. BARCELONA

**PATE ÉPILATOIRE DUSSE**

destruye hasta las RAICES el VELLO del rostro de las damas (Barba, Bigote, etc.), sin  
ningún peligro para el cutis. 50 Años de Éxito, y millares de testimonios garantizan la eficacia  
de esta preparación. (Se vende en cajas, para la barba, y en 1/2 cajas para el bigote ligero). Para  
los brazos, emplease el PILIVORE. DUSSE, 1, rue J.-J. Rousseau, París.