

# la femme l'enfant le foyer

RÉDACTRICE EN CHEF ED. BOUTTIER

## Le médecin du foyer

### Hôtels et Maisons d'agences

On voyage de plus en plus. La promptitude et la multiplicité des moyens de communication, mais surtout la vie fiévreuse que nous menons, nous incitent à quitter nos foyers plus fréquemment que ne le faisaient nos pères. Les hôtels reçoivent des voyageurs de plus en plus nombreux, leur succession ininterrompue dans une même chambre, dans la même lit, n'est pas sans danger.

Je n'en veux pour preuve que le cas d'une mère de famille qui me signalait que deux de ses enfants viennent de contracter une diphtérie grave à la suite d'un séjour qu'ils ont fait avec eux dans un hôtel où, cependant, elle ne passa que quarante-huit heures six jours auparavant, dans la chambre où couchaient ses enfants, un jeune fille avait été soignée pour une angine qu'on avait considérée comme banale.

De véritables épidémies inconnues peuvent survenir autour d'un voyageur malade, de chez lui en période d'incubation d'une maladie contagieuse, telle que la rougeole, la scarlatine, la diphtérie.

Il faut le reconnaître, la préservation est impossible, nous sommes trop surveillés. C'est ainsi que j'en connais qui, depuis de longues années, s'écrivent pendant la belle saison, des cartes postales, un jour illes avait été clamps pour guérir. En l'absence de toute mesure prophylactique, leur présence est dangereuse. Ils risquent de transmettre un germe mortel à ceux qui leur succéderont dans la chambre qu'ils occupent. Ces personnes saines qui viennent villégiaturer dans le même hôtel qu'eux.

Mais d'ailleurs, chaque fois qu'un malade contagieux est constaté, quelque part, le médecin est tenu d'en faire la déclaration et celle-ci entraîne la désinfection par le service départemental requis. Telle est la théorie. La pratique est, bien souvent, tout autre. La déclaration des maladies infectieuses n'est pas toujours faite. De plus la déclaration de la tuberculose demeure facultative, les médecins se retranchent derrière le secret professionnel pour ne pas décevoir leurs clients. Les Maires qui sont investis des pouvoirs nécessaires ne veulent point heurter l'opinion publique, souvent indifférente et parfois même hostile aux mesures de désinfection. Enfin l'étude d'une désinfection départementale ne peut se transporter partout.

En réalité, tous les hôteliers devraient, après le départ des voyageurs, s'occuper de procéder au lavage antiseptique des parquets et au lessivage de la literie. En tous les cas de déclaration de maladie faite par le médecin, ils auraient recours au service départemental de désinfection, son intervention est rapide et entraîne, pour les hôteliers, qu'une taxe minime.

Une telle manière de faire constituerait une excellente recommandation pour les maisons où les conditions hygiéniques seraient améliorées par le Touring-Club et l'Automobile-Club. En réalité, les lois d'hygiène seront appliquées quand le public sera pénétré du rôle de la contagion.

D. MAURICIE LEBON.

## Nos Patrons-Modèles



Modèle N° 100. — ROBE en tissu fantaisie permettant d'utiliser deux coupes différents. Mesure: tissu uni, 1,50 en 110; tissu fantaisie, 1,35 en 100.

Modèle N° 102. — COQUETTE ROBE DE CHAMBRE en lainette imprimée d'une forme enveloppante et douillette. Mesure: 1,20 en 100.

Modèle N° 101. — TRIO chio GILET en velours anglais ou en kash. Poches rapportées en tissu de soie. Mesure: 1,20 en 90.

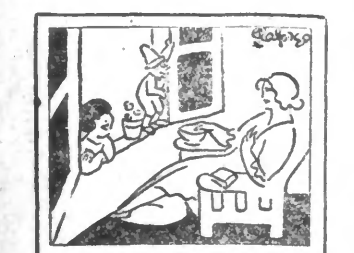
Prix de chaque patron : 1 fr. 50. Adressez les commandes au Service des PATRONS PRIMES du « Revue du Nord », 198, rue de Paris, LILLE.

## L'ART de FAIRE MAIGRE

Il y a autant de façons d'accommoder la morue que de palais après à la découper. Ce plat des familles peut être un mets aussi relevé que les crustacés norvégiens, à la mode par nos allées anglo-saxonnes. En voici la recette.

## MORUE A LA CANNIALE

Préparer une acre de canniale, à laquelle on ajoutera du persil haché et une pointe d'ail. Lorsque ce purée est froide, incorporer un jaune d'œuf et deux œufs entiers. Ajouter à ce mélange la morue blanche et effilée. Faire cuire le tout au bain-marie, après avoir versé dans un moule beurré. Démouler et servir avec une sauce crème.



### CONVALESCENTE

qui relevez de maladie, vous avez besoin de suralimentation.

### "ELESKA" CHOCOLAT AU LAIT

Se prépare en trente secondes par simple addition d'eau.

ETUI : 0 fr. 45

FEUILLETON DU 21 DECEMBRE 1927. — N° 57

## DIANE LA PALE

par Jules Mary

Puis tout à coup, ils ouvrirent la porte qui donnait dans le potager, suivirent le sentier du milieu, entre les arbres fruitiers, et frappèrent à la maison.

Persillard et Jactain étaient chez eux. Ils avaient vu ce ménage, tout à l'heure le long de la rivière, mais ils se troublèrent et devinrent pâles lorsque les deux représentants de la justice, de leur pas solide et lourd, traversèrent tranquillement le jardin.

— Où est-ce qu'ils viennent ?

— Est-ce qu'ils viennent ?

— Où est-ce qu'ils viennent ?

— Où est-ce qu'ils viennent ?

## variétés

### LES PARFUMS

Un philosophe du début de ce siècle prétendait qu'il existait des rapports étroits entre les parfums et l'âme de celles qui les adoptent, comme il est des liaisons entre les couleurs et les sentiments.

C'est une chose si difficile de savoir se parfumer de manière à créer autour de soi une atmosphère caressante qui vous soit personnelle. Et beaucoup de femmes, même intelligentes, même douces de goût, échouent.

Certains ont le tort de vouloir faire des créations personnelles, se livrent à des mélanges qui, nris dosés, mal calculés, mal combinés, ne donnent pas tout le résultat parfumé qu'on en attendait.

Pendant longtemps les parfums de fleurs ont eu toutes les admirations. On se vaporisait de lilas, d'œillet, d'héliotrope, pour donner l'illusion de la personnalité; les fabricants ajoutaient un qualificatif quelconque (couleur, nom de terroir, etc.) et Madame était enchantée d'embaumer le lys d'Iran, la Rose d'Espagne. Puis les goûts ont changé. Nous aimons mieux les combinaisons qu'on nous dit orientales, égyptiennes, qui saisie, et qui toutes ont la même origine: le puits noir de la mine d'où l'on extrait la houille.

Mais que vous utilisiez: « Le jour perdu », « Nuits d'Egypte », ou « Pris de court », sachez Madame qu'il faut adopter une fois pour toutes le même parfum, et ce choix fait, n'en plus dévier. Ce sera vraiment votre parfum, dont la personnalité s'enveloppera du flaconnier, de votre poudre de riz, de votre savon même... Qui se retrouvera dans vos fines lingerie, dans vos « nage sachets plats », dans votre feuille d'orange enfermée dans une enveloppe de soie, et sur laquelle vous aurez vaporisé un peu de la précieuse essence. Vos riches embaumements également, car les cintres qui les supportent, garnis de toile fleurie, auront eux aussi été vaporisés comme il sied.

## LA PLUS GRANDE ATTRACTION DE LA CÔTE D'AZUR

### Le Funiculaire de Super-Cannes

La SOCIÉTÉ IMMOBILIÈRE DE SUPER-CANNES a décidé de ne pas augmenter, cette année, le prix de ses terrains, mais de donner de grandes facilités de paiement, règlement en 12 ANS à l'impôt de 7 % à la charge de la SOCIÉTÉ.

Inauguré en septembre, le funiculaire de SUPER-CANNES permet, en 7 minutes, de se rendre du centre de CANNES au splendide domaine de SUPER-CANNES: eau, électricité, tout à l'égout, téléphone.

SUPER-CANNES, bien que créée pour les propriétés de luxe, offre aussi de splendides lots boisés à partir de 10 fr. le mètre. Renseignements, plans, album de vues panoramiques, s'adresser:

A PARIS, Soc. Immo. de Paris et de Lille, 15, Avenue des Champs-Élysées. Tél. Elysées 15.60-62.26. — A CANNES: au Bureau de la Société, Chalet « Le Furet », 2011, Montfleury, Tél. 8.75; chez M. GAZMAGNARD, notaire à CANNES; — A VALLAURIS: chez M. ROUSTAN, notaire. Et à toutes les agences de Littoral.

## petit courrier

— Ah! vous avez raison, l'année est sacrifiée, mais vous regarderez ça l'an prochain. Nous avons même l'intention de cultiver des légumes en primeurs. Nous en trouverons la vente dans les châteaux voisins... De cette façon, nous ferons concurrence aux jardiniers de Ste-Enimie.

— C'est une idée, fit un gendarme d'un air bon enfant, et d'ailleurs meilleure que si vous ne réussissiez pas la première année, vous êtes à votre aise et vous pouvez attendre.

Jactain et Persillard échangèrent un regard rapide.

Ils avaient pris des détours, mais enfin ils donnaient l'assaut.

— De l'aisance ? fit Persillard avec surprise.

— Vous ne travaillez plus à l'Aiguillette ?

— Non.

— La besogne était dure, hein ? Faut être pris jeune pour piocher à la veine.

— Ce n'était pas notre partie, non plus... Votre partie ?

— Oui, nous avons fait un peu de tout... tout... Oh! nous ne sommes pas maladroits. Mais ce que nous aimons par-dessus tout, c'est le jardinage...

— Voilà pourquoi nous avons loué cette maison.

Le jardin est superbe, comme vous avez vu. Le terrain est excellent et les arbres fruitiers sont nombreux. Nous espérons bien que ça nous rapportera de quoi vivre.

— Pas cette année, du moins car il ne reste point de fruits et quant aux légumes, je n'ai guère aperçu que quelques choux à demi-pourris dont vous ne trouverez pas la vente, assurément.

## MAJIC

Teint tous tissus en toutes nuances de façon parfaite.

EN VENTE PARTOUT, Société HCSO, 111, Boulevard St-Denis, à COURBEVOIE (Seine).

## nos conseils

### MENU DE REVEILLON

Consomme aux œufs pochés  
Boudin de Nancy aux pommes  
Langoustes Caviar  
Etole aux marrons à la Bonne-Femme  
Petits pois Saint-Amand  
Ananas  
Plum-Pudding au rhum  
Bûche de Noël  
Confiteries

Plum-Pudding au rhum. — Il est admis que le plum-pudding est l'entremets national des Anglais, ce qui ne veut pas dire, malgré la légende du roi Edouard qui l'aurait inventé d'origine anglaise, car il s'est dévoué à ce dérivé du « faro » breton. Et a coup sûr le stropé grec des noces de Caramus est son aïeul. Mais ceci importe peu. L'essentiel, c'est que le plum-pudding, servi dans des flammes bleues est l'entremets favori de Noël et constitue un dessert joyeux dont la lumière éclaire seule la pièce où l'on a fait l'obscurité pour la plus grande joie des enfants assistant à cet incendie éphémère.

Preparations: 250 gr. de graisse de rognon de bœuf, 125 gr. de farine, 250 gr. de raisins de Smyrne, Corinthe et Malaga, par tiers, cassis parties, 100 gr. d'écorces d'orange et citron confites, 50 gr. de œufs, 250 gr. de mie de pain ou débris de gâteaux trempés dans du lait, quelques fruits frais, pommes ou poires un peu de citron haché, une pointe de muscade, une pointe de cannelle en poudre, 2 gr. de gingembre, 5 gr. de sel fin, 2 gros œufs, 250 gr. de cassonade blonde, un bon verre de rhum.

Opération: Cassez la graisse en petits fragments et retirez-la bien tous les filaments et toutes les peaux. Hachez cette graisse en y ajoutant la farine par petites parties, ce qui facilite la chagrin. Nettoyez soigneusement les raisins de Smyrne et de Malaga; épépinez-les la Malaga; lavez-les dans de l'eau froide; faites-les quelques heures à l'avance macérer dans du rhum. Coupez en des très fins filets les écorces d'orange, de citron et de cédrat; hachez finement les fruits frais et les zestes de citron. Rassemblez alors dans une terrine la graisse hachée avec la farine, le cassis, la cassonade, les écorces et les fruits frais, la mie de pain exprimée dans un torchon, le sel et les épices, les œufs, le rhum, et triturez bien le tout à l'aide d'un couteau de bois. Remuez d'autre part le milieu d'un fort torchon, saupoudrez-le légèrement de farine et renversez la composition dessus. Rassemblez les coins du torchon de façon à bien enfermer le mélange et fixez-le solidement. Placez alors le tout dans une casserole couverte d'eau bouillante; mettez la casserole sur un feu vif, et laissez-la de trois heures et demie à quatre heures d'ébullition. En ajoutant de temps à autre de l'eau bouillante, au cours de la cuisson, au bout de deux heures retirez le pudding sur un plat; déballez-le et travaillez-le quelques instants encore avec le couteau de bois. Renversez-le ensuite dans un moule saupoudré de sucre, en le laissant tomber, et tenez-le à l'entrée du four. Au moment d'être servi, renversez-le sur un plat saupoudré de sucre, et arrosez-le de rhum chauffé, enflammé au dernier moment.

A l'indication des Dames pour qui l'année devient de plus en plus un plaisir, le service d'Expédition des Tabacs a préparé pour les Étrennes admirables Coffrets de Cigarettes de couleurs assorties: Tabac d'Orient. Trois types de coffrets à 50, 60 et 100 francs s'offrent à votre choix. Simples, dans le cadre de modestes, les boîtes de Cigarettes de Tabac à 12 fr. 50, dont valeur les noms: Tovariz, Corné, Emeraude, Améthyste, Turquoise et Arc en Ciel.

## LA MINUTE REMPLACE L'HEURE

Préparer ses repas devient de nos jours un problème très ardu, qui fait que l'on néglige de votre choix les aliments, pourquoi ? Par manque de temps. Le remède ? Une Marmite « VIT ECO » à l'heure; elle cuit les mets les plus compliqués en 15 et 30 minutes. Construisez par la plus vieille maison d'industries de cuisine la Marmite « VIT ECO LUXE », emballée d'une soie épaisse, vous offre le maximum de sécurité et 50 % d'économie.

— A PARIS, chez M. HAVRE, chez M. MICHEL, 80, Bd de Strasbourg; — A LA GAZELLE, chez M. GIBET, 63, Grande-Rue; — A AMIENS, chez M. SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DU GAZ, 38, quai de la Somme; — A PARIS, VENTE EN GROS, 3, rue Léon-Blanc.

## MOYENS DE FORTUNE

Il est évident que dans ces conditions on ne peut avoir de réception que d'une façon très irrégulière, suivant les lieux où le montage employé l'a à plusieurs cas à considérer:

a) Téléphone. — Si l'amateur possède le téléphone on peut avoir, sans que l'on touche au fil d'arrivée une très bonne réception du poste local en soudant ou serrant autour de la gaine de plomb, assurant l'isolement de la ligne sur sa route vers l'appareil.

b) Ligne d'exemple, j'ai moi-même expérimenté ce montage et celui-ci m'a donné des résultats vraiment intéressants. réception de Lille très forte au casque, réception audible de Radio-Paris et de la Tour Eiffel. La puissance évidemment...

## Étalonnage précis et facile d'un ondemètre

La discipline de l'ondemètre tend à s'accroître parmi les amateurs. On ne peut que s'en réjouir; aucune technique spéciale dans ce genre n'est habituelle à mesurer. Mais pour que la pratique de l'ondemètre s'étende et soit exemple celui d'un ami, lequel ondemètre vient d'être étalonné par les services officiels.

On emploie la méthode de résonance. Il faut convenir qu'il faut faire attention à ce que les courbes entre l'ondemètre et les autres appareils soient toujours aussi faibles que possible.

Dans cette méthode qui est une méthode de comparaison, on sert d'une lampe décalante à réaction avec simplement un circuit oscillant dans la grille que l'on accorde successivement sur l'onde à recevoir et un téléphone dans la plaque.

Une certaine distance de cette lampe on place à un ou deux mètres l'ondemètre étalon dont on possède la courbe récente d'étalonnage. A une distance analogue, on place l'ondemètre à étalonner. L'un et l'autre étant munis d'un buzzer et de leur pile de buzzer.

On prendra soin en outre de diverses raisons de commencer l'étalonnage par la plus grande longueur d'onde.

On fera marcher le buzzer de l'ondemètre étalon et on écouterait avec la lampe, dans un haut parleur de préférence, en ayant soin d'avoir un accord aigu, pour qu'il n'y ait pas d'incertitude de lecture sur le cadran du condensateur C. On arrêtera cet ondemètre à étalonner qu'il choisisse une soit et une valeur de sa capacité condensateur pour atteindre à nouveau le son du buzzer, sans toucher en quoi que ce soit au réglage du circuit d'accord de la décalante à réaction.

À ce moment, il est bien évident que les deux ondemètres auront exactement la même longueur d'onde; celle de l'ondemètre étalon étant connue, on marquera alors cette longueur d'onde sur le cadran de l'ondemètre à étalonner.

On recommencera ainsi la même opération pour toutes les longueurs d'onde désirées.

L'étalonnage est très rapide avec deux opérateurs: l'un est à l'ondemètre étalon et règle chaque fois l'accord de la décalante à réaction à l'ondemètre à étalonner, cherchant à observer la mesure à obtenir la résonance du haut parleur. L'autre est à l'ondemètre à étalonner et règle de ses soins la mesure. L'étalonnage est très précis et vaut exactement celui de l'ondemètre étalon. — AMATEUR.

## Chronique sur l'emploi des postes à galène

Nous avons récemment donné un compte rendu succinct de la conférence faite à Lille sur l'emploi des postes à galène, par M. Paul Vers chieren du Radio-Club de Lille.

Cette conférence a été très intéressante et les amateurs intéressés nous avons demandé à M. Verschieren de bien vouloir condenser en chronique pour nos lecteurs le sujet très développé de sa conférence.

C'est cette chronique que nous commençons à publier aujourd'hui.

Il faut considérer trois catégories de postes à galènes: 1° avec antenne très longue 60 à 80 mètres unilatérale; 2° avec antenne moyenne 25 à 30 mètres; 3° moyen de fortune.

### ANTENNE TRÈS LONGUE

Poste de l'Antenne. — La plus élevée possible unilatérale ou en V, pour éviter le poids et la possibilité de rupture. Isolateur nombreux de chaque côté de l'antenne. Attaches en câble pour éviter la pourriture de la corde employée couramment. Maître des pontes de chaque côté d'un seul support l'endroit pour permettre de tendre l'antenne.

Poste. — Le poteau doit être bien enterré; le trou dans lequel il est assis doit avoir une profondeur minimum de un mètre, en principe il faut compter un dixième de la longueur totale. Il est conseillé de le haubanner en plusieurs endroits.

Prise de terre. — Si l'on se trouve à proximité d'un tuyau de fer, faire une soudure sérieuse sur un tuyau et don un robinet, ceci pour éviter une résistance due à l'électrolyse du serrage.

Dans le cas où l'on n'aurait pas de tuyau d'eau on peut dire en général les mauvais car ce procédé est en général très mauvais car le raccords de tuyaux sont isolés par de la cire ou du mastic qui en assure l'étanchéité.

Les indices est d'avoir un bon terrain ou un poteau en bois dans le cas où l'on n'a pas de poteau en bois, en principe il faut employer un poteau de zinc ayant au minimum deux mètres carrés de surface. Pour être sûr de posséder une prise de terre parfaite il faut que votre dique soit enterré au moins à 0 m. 50 et reposant sur un côté sur une couche de coke fini, permettant d'assurer une bonne conservation du zinc et une humidité relativement constante. Le fil qui relie votre dique au récepteur doit être soigneusement isolé. Le fil doit être de section assez importante (20/10) et isolé sur sa route vers la réception.

L'antenne et la prise de terre sont les organes essentiels du récepteur à galène ou cristallin à longue.

Si l'amateur désire recevoir d'autres émissions que celles du poste local, il est absolument nécessaire de s'y conformer.

### PETITE OU MOYENNE ANTENNE

Il est beaucoup plus difficile dans ce cas de recevoir convenablement les émissions étrangères; il faudra comme le plus l'indiquera par la suite employer un amplificateur.

On peut, pour pallier à ces inconvénients, augmenter le rendement en ajoutant plusieurs fils qui donneront la capacité.

Il y a sans doute un bon collecteur doit être très soigneusement. Beaucoup d'amateurs obtiennent cette condition essentielle et s'étonnent parfois que leur poste ne rend pas ce qu'ils espèrent.

Il est évident que dans ces conditions on ne peut avoir de réception que d'une façon très irrégulière, suivant les lieux où le montage employé l'a à plusieurs cas à considérer:

a) Téléphone. — Si l'amateur possède le téléphone on peut avoir, sans que l'on touche au fil d'arrivée une très bonne réception du poste local en soudant ou serrant autour de la gaine de plomb, assurant l'isolement de la ligne sur sa route vers l'appareil.

b) Ligne d'exemple, j'ai moi-même expérimenté ce montage et celui-ci m'a donné des résultats vraiment intéressants. réception de Lille très forte au casque, réception audible de Radio-Paris et de la Tour Eiffel. La puissance évidemment...

## Courrier des amateurs

UN GALENISTE LILLOIS ENNUYÉ. — Cette différence d'ampérage provient uniquement du poste Radio P. T. T. et il n'y a absolument aucun remède.

2) Votre propriétaire est donc bien intraitable. Même si le transfert du poste avait lieu dans les limites de vos m'indiqués, mais il n'est pas encore question de cela. Vous pouvez tout au plus, vous pourriez toujours utiliser avec profit votre poste à galène. Envoyez votre adresse, je vous ferai parvenir divers types d'antennes intéressantes. Vous pouvez aussi, à ce sujet, notre courrier du 3 novembre dernier.

## Les émissions d'aujourd'hui

Les appareils DUCHELET, à par de 695 fr. ne sont pas gênés par le poste de Lille, modèle 300 — à 8. Roubaix, LILLE, agent régional, 4 à 8, rue de Roubaix, LILLE.

Grand choix d'Appareils à galène, 11630

RADIO P. T. T. NORD à LILLE (530 m.). — Mercredi 21 décembre, à 19 h. 30 (Diffusion de la Radio-Concert de gala offert par le « Revue du Nord »).

Programme: 1. A) Allegro; B) Le Tango en duo, musique de Liszt; C) Vers un monde ouvert de André et Bogdanoff; D) Les Chansons de Saint-Exupéry; E) Sérénade d'Albion par Mlle Henriette; F) Les pas encore terminés de M. Vers; G) Œuvre à la voix, de Saint-Saëns; H) D'une oraison, de Raynolds-Hahn, par Mme André J. Brunet; I) Muzette, de Saint-Saëns; J) Les pas encore terminés de M. Vers; K) Les pas encore terminés de M. Vers; L) Les pas encore terminés de M. Vers; M) Les pas encore terminés de M. Vers; N) Les pas encore terminés de M. Vers; O) Les pas encore terminés de M. Vers; P) Les pas encore terminés de M. Vers; Q) Les pas encore terminés de M. Vers; R) Les pas encore terminés de M. Vers; S) Les pas encore terminés de M. Vers; T) Les pas encore terminés de M. Vers; U) Les pas encore terminés de M. Vers; V) Les pas encore terminés de M. Vers; W) Les pas encore terminés de M. Vers; X) Les pas encore terminés de M. Vers; Y) Les pas encore terminés de M. Vers; Z) Les pas encore terminés de M. Vers.

— La justice, je m'assure dessus, non violux. Qu'est-ce que c'est que ça, la justice ? Pas connaître, fiston. Faut-il pas nous manger de la justice, hein ? Qu'est-ce qu'on nous reproche ? De vivre paisibles... C'est pas un crime... Attendez, je vois bien ce qui vous amène... moi ? Je vois préciser la chose. Répondez, vous deux... Vous n'êtes pas méchants, et nous n'avons, nous autres, jamais eu peur de vos sarpes et de vos volvers... Répondez. A-t-on commis un assassinat dans les environs ?

— Pourquoi une pareille question ?

— C'est bon, répondez toujours.

— Non.

— Avez-vous entendu dire que quelque maléfices ait commis un vol ?

— Non plus.

— Bon. Vous ne pouvez donc nous soupçonner gratuitement d'un vol ou d'un assassinat puisqu'il n'y a eu ni assassinat, ni vol. Vous venez tout simplement nous accuser d'avoir de l'argent...

— Oui, nous avons de l'argent. Si nous l'avions placé dans le Panama, il ne nous en resterait guère, bien sûr !

— La justice vous demandera peut-être d'où vient cet argent.

— Rile n'en a pas le droit.

— Elle se l'attribuera, au besoin, et vous serez donc toute embarrassés de répondre.

— Embarrassés !... Eh bien quelle nous questionne, la justice, et vous vertez !

— Que lui diriez-vous ?

— Ce que je répondrais ?

(A suivre)