COMMENT J'AI ÉPOUSÉ UN MILLIONNAIRE

sans avoir de dot — L'instant le plus passionnant de ma vie.

«Un jour un médecin me dit que ce n'est pas l'âge mais la sous-alimentation de la peau qui est en fait la cause d'un teint fané, des rides, des tissus rétrécis et des muscles du visage flasques et affaissée. Sur son conseil je me mis de suite à employer ce qui est maintenant la Crème Tokalon, Aliment pour la Peau, couleur rose. Cette crème contient, contre une garantie de 100.000 francs, les éléments nutritifs extrêmement nourrissants et spécialement préparés qui, au dire des spécialistes de beauté, sont nécessaires à la peau pour qu'elle conserve sa fraîcheur, sa transparence et sa fermeté et pour qu'elle évite les rides. Ce furent ma peau et mon teint merveilleux qui d'abord séduisirent le millionnaire que moi, pauvre fille sans dot, je devais un jour épouser; et mon mari avoue que si ce n'avait été pour mon teint éblouissant, il ne croit pas qu'il m'aurait remarquée la seconde fois parmi tant de jolies femmes. J'emploie encore tous les jours la Crème Tokalon Aliment pour la Peau et quoique je sois maintenant une mère de famille, mes amies disent que je parais avoir tout au plus 23 ans».

NOTE DE L'AUTEUR. — Étant donné la position de premier plan que la femme dont il est question plus haut occupe dans la haute société internationale, elle ne désire pas que son nom figure dans cet article mais l'authenticité de cette anecdote est garantie par l'auteur. Les spécialistes de beauté recommandent l'emploi de la Crème Tokalon, Aliment pour la Peau, couleur rose, le soir; et la Crème Tokalon, Aliment pour la Peau, couleur blanche, non-grasse, le matin. Les préparateurs garentissent le succès dans tous les cas, sinon votre argent vous sera remboursé.

GROS LOTS

VILLE DE PARIS 1899

Le numéro 665.993 est remboursé par 100.000 fr.
Le numéro 386.604 est remboursé par 50.000 fr.
Les 4 numéros suivants sont remboursés, chacun par 10.000 fr : 285.793, 570.004, 577.918, 639.360
Les 4 numéros suivants sont remboursés chacun par 5.000 fr. : 14.129, 281.705, 443.856, 605.263.
40 numéros sont remboursés chacun par 1000 fr
1777 numéros sont remboursés au pair.

FONCIERES 1909

Le numéro 365.098 est remboursé par 50.000 fr.
Le numéro 497.57 4est remboursé par 10.000 fr.
10 numéros sont remboursés chacun par 1000 fr.
60 numéros sont remboursés chacun par 500 fr.

FONCIERES 1912

Le numéro 547.223 est remboursé par 250.000 fr.
Le numéro 955.670 est remboursé par 25.000 fr.
Les deux numéros suivants sont remboursés par 5.000 fr : 179.508, 970.890.
90 numéros sont remboursés chacun par 1000 fr.

PARIS FONCIERES 1879

Le numéro 33.596 est remboursé par 100.000 fr.
Le numéro 808.457 est remboursé par 100.000 fr.
Le numéro 62.529 est remboursé par 25.000 fr.
Les deux numéros suivants chacun par 10.000 fr. 1.310.088, 1.508.431
Les 5 numéros suivants remboursés chacun par 5.000 fr. : 49.074, 942.731, 1.381.272, 1.579.428, 1.707.339.
90 numéros remboursés chacun par 1000 fr.
22.456 numéros remboursables au pair.

FONCIERES 1885

Le numéro 219.289 est remboursé par 100.000 fr.
Le numéro 663.964 est remboursé par 25.000 fr.
Les 6 numéros suivants par 5.000 fr. : 44.015, 289.620 [illegible]817, 536.662, 821.839, 835.566.
45 numéros remboursés chacun par 1000 fr.

UN TRÉSOR CACHÉ

dans les 500.000 obligations non réclamées du Crédit National, Crédit Foncier, Ville de Paris, Chemins de fer, etc., publiées avec tous les Tirages, Lots et Pairs. Abonnez-vous 1 an, 6 fr Journal Mensuel des Tirages.

Bureau A. K., n° 6, Faub. Montmartre, Paris.

BIBLIOGRAPHIE

LAROUSSE MENSUEL

SOMMAIRE DU N° 253. — MARS 1928

Svante-Auguste Arrhenius, par Gaston Bouchaney. — Le nouveau billet de banque, par M. Maximilien Sauthier. — Paul Bodin par M. Pierre Jeannet. — Comment on parle en français, par M. Albert Dauzat. — Élections (le scrutin d'arrondissement), par M. Max Legrand. — Nobel (Prix) par M. Henri Mollet. — Politique intérieure et extérieure, par Jules Guerbouit. — Pologne, par M. Henri Grappin. — Le Rayon vert, par M. Lucien Madaux. — Papiers intimes et Journal du duc de Reichstadt, par M. Clonde Barlac. — Principales publications du mondade, par M. Hegelbacher. — Le mois littéraire, scientifique, théâtral et cinématographique musical et artistique, financier, etc. 45 gravures, 1 carte. — Le numéro 5 fr. 50. En vente chez tous les libraires et Librairie Larousse, 13-17, rue Montparnasse, Paris 6e.

L'AMÉNAGEMENT DE LA PLACE DE LA RÉPUBLIQUE A LILLE

On nous communique :

La ville de Lille met au concours, entre les Architectes et Architectes paysagistes de nationalité Française, l'aménagement de la place de la République.

« Une somme de 6000 fr. est prévue pour l'attribution de prix aux trois meilleurs projets.

« Le jury disposera de plus, d'une somme de 2000 fr. soit pour augmenter l'importance des prix, soit pour attribuer des primes supplémentaires.

« Les projets devront être remis à la Mairie de Lille (direction des travaux) le 26 mars 1928, avant 18 heures.

« Le programme du concours et le plan de la Place de la République peuvent être demandés à la direction des travaux. Ils sont remis contre versement d'une somme de 10 fr qui sera remboursée aux personnes ayant pris part au concours, dans les conditions fixées au programme.

« Les demandes par correspondance sont également admises. Elles devront être adressées à M. le Maire de Lille et contenir un mandat postal ou un chèque de 10 francs.

Comment utiliser nos produits

Potage panade à la reine. — Mie de pain, eau, sel, poivre, deux jaunes d'œufs, deux cuillerées de crème, un bon morceau de beurre.

Prenez de la mie de pain, mettez-la dans une casserole avec assez d'eau pour qu'elle baigne, sel et poivre. Faites mijoter une heure, liez avec un ou deux jaunes d'œufs et une ou deux cuillerées de crème et un bon morceau de beurre, mis dans la panade au moment de la lier, afin qu'il ne bouille pas. Ce potage convient aux convalescents, aux malades, aux enfants.

Lapin mariné à la crème. — Vin blanc ou rouge (demi-bouteille), oignons et carottes émincés, bouquet garni, ail, une cuillerée d'huile, sel, poivre, crème, lapin.

Faites une marinade froide, vin blanc ou rouge (demi-bouteille), oignons et carottes émincés et bouquet garni et un peu d'ail, une cuillerée d'huile, sel, poivre. Arrosez fréquemment pendant quarante-huit heures au moins. Retirez la marinade, faites-la réduire pendant deux heures, passez-la au tamis, ensuite au chinois, en dernier lieu, liez à la crème en chauffant au bain-marie. Rôtissez le lapin pendant environ une heure en l'arrosant avec le jus qu'il rend.

Cardons au jus. — Cardons, graisse de rôti, une cuillerée de farine, eau ou bouillon, un peu de jus de viande, sel, poivre, une petite cuillerée d'eau-de-vie.

Otez les feuilles vertes et les taches rousses, lavez bien, ne gardez que les côtes, coupez-les en morceaux de la longueur de 4 à 5 centimètres de long, faites cuire à l'eau bouillante. Mettez ensuite dans une casserole un peu de graisse de rôti, faites chauffer et ajoutez une cuillerée de farine, remuez et, lorsqu'elle prend une couleur brune, ajoutez un verre d'eau ou de bouillon et un peu de jus de viande ; salez, poivrez, laissez bouillir un quart d'heure en y mettant les cardons, mettez une petite cuillerée d'eau-de-vie, servez à courte sauce : laissez-la réduire sur le feu si elle est trop claire.

Gâteau au rhum. — 70 grammes de beurre, deux œufs, deux petits verres de bon rhum, trois cuillerées de sucre en poudre, 70 grammes d'amandes, 70 grammes de farine.

Travaillez jusqu'à réduction de crème, 70 grammes de beurre frais, mêlez-y deux œufs entiers, battez bien le tout ; ajoutez deux petits verres de bon rhum, trois cuillerées de sucre en poudre, 70 grammes d'amandes finement hachées et autant de belle farine tamisée. Travaillez longtemps cette pâte afin de la rendre lisse et onctueuse, versez-la en couche très mince sur une tourtière beurrée ; couvrez le dessous d'une couche légère de blanc d'œuf battu à mi-neige ; saupoudrez d'amandes hachées et enfin de sucre en poudre. Mettez au four, à chaleur modérée, pendant quinze à vingt minutes, ce que vous reconnaîtrez au brun doré qu'il doit avoir ; démoulez-le alors, mais ne le servez que très froid.

Gnocchi au fromage. — Un bol de farine, un bol d'eau, deux œufs, deux blancs, un bon morceau de beurre, 125 grammes de fromage de Gruyère râpé, sel, béchamelle au fromage.

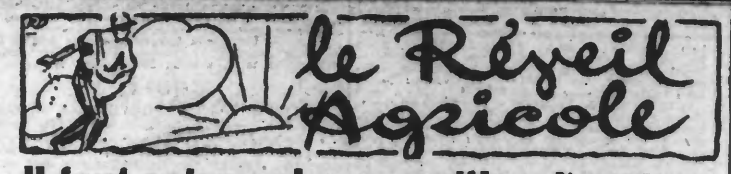
Mettez sur le feu, dans une casserole, la valeur d'un bol d'eau. Quand l'eau bout, ajoutez-y un bol de farine. Travaillez cette pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle de la spatule en bois. Retirez du feu, ajoutez deux œufs entiers en continuant à travailler la pâte, ajoutez deux blancs d'œufs battus, un bon morceau de beurre, 125 grammes de fromage de Gruyère râpé et du sel. Quand la pâte est bien lisse, laissez-la reposer. Ensuite, prenez une douille à poche, remplissez-la de pâte (vous pouvez remplacer la douille par une cuiller à café), ayez sur le feu une casserole d'eau bouillante, jetez la pâte soit en coupant ce qui tombe de la douille à la dimension voulue, soit en poussant avec le doigt le contenu de la petite cuiller. Quand les gnocchi montent sur l'eau, ils sont cuits : vous les égouttez les une après les autres au fur et à mesure qu'ils remontent, vous les mettez dans un plat, vous les recouvrez d'une béchamelle au fromage et vous faites gratiner à four chaud.

Poule au riz sauce suprême. — Une vieille poule, 40 grammes de beurre ou de « Végétaline », deux cuillerées de farine, 250 grammes de riz, deux jaunes d'œufs, une tasse de crème.

Faites cuire une vieille poule en la traitant comme un pot-au-feu ; vous pouvez la faire cuire dans le pot-au-feu avec un demi-litre du bouillon de sa cuisson ; faites une sauce blanche avec un roux composé de 40 grammes de beurre et deux cuillerées de farine, puis, pendant que la sauce cuit, faites revenir légèrement au beurre 250 grammes de riz, mouillez-le avec un litre de cuisson de poule un peu gras et faites-le cuire doucement vingt minutes. Liez alors la sauce avec deux jaunes d'œufs et une tasse de crème et servez la poule découpée sur le riz : le tout nappé de sauce.

Carottes à la poulette. — Un kilo de carottes, un œuf de beurre, une cuillerée et demie de farine, un verre et demi d'eau, sel, poivre, un jaune d'œuf.

Épluchez et lavez des carottes que vous coupez en morceaux, ou en rondelles, et faites-les cuire à l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites égouttez-les. Mettez ensuite dans une casserole un œuf de beurre, mettez-le fondre, ajoutez une cuillerée et demie de farine, mêlez bien avec le beurre, ajoutez un verre et demi d'eau et faites bien cuire la sauce, salez, poivrez. Retirez sur le coin du fourneau et ajoutez un jaune d'œuf que vous avez délayé avec un peu d'eau, versez-le dans la sauce en ayant soin de bien remuer, puis mettez les carottes et servez bien chaud. Il ne faut pas que la sauce bouille à partir du moment où vous avez mis l'œuf, sans cela elle tournerait.



Il faut soigner les semailles d'avoine

Les conditions de température sont en ce moment très favorables aux travaux de saison ; aussi, active-t-on la préparation des terres pour les emblavures de printemps.

Déjà, les semailles d'avoine sont commencées ; mais si la terre est en excellent état, la qualité des semences laisse en général fort à désirer. Pour la raison que la moisson s'est effectuée l'an dernier dans des conditions déplorables, et que beaucoup de lots pour semences se sont échauffés et ont même subi un commencement de germination (1).

Les froments ont souffert de l'hiver, ceci tient aussi à la semence de mauvaise germination qui a donné naissance à des plantes chétives, qui manquent de vigueur.

On ne saurait donc trop recommander aux agriculteurs de n'utiliser comme semences d'avoine que des lots bien choisis, de bonne faculté germinative, et dont l'amande est bien nourrie.

Voici les précautions très simples, faciles à prendre, et susceptibles d'influencer très favorablement les rendements des avoines, mesures que préconise M. Hitier, professeur à l'Institut agronomique :

LA SÉLECTION DES SEMENCES EST NÉCESSAIRE

Tout d'abord, il s'agit de faire un choix judicieux des grains de semences. Une variété ayant été adoptée pour un domaine déterminé, comme répondant le mieux aux conditions de sol et de climat de ce domaine, on aura toujours grand intérêt à ne prendre comme semences que les grains les plus lourds, les mieux nourris ; à rejeter au contraire les grains légers. Voici pratiquement comment on peut faire cette sélection :

Dans une cuvelle remplie d'eau, on verse la semence préalablement triée ; on agite avec soin, à l'aide d'un bâton ; tandis que les grains lourds, bien pleins, tombent au fond de la cuvelle, les grains mal venus, peltés et légers, resient à la surface. On les élimine, ils constituent un déchet qu'on utilisera pour le bétail de la ferme ou pour la vente, après l'avoir mélangé au reste du tas d'avoine dans le grenier.

Pour les emblavures, on prendra seulement les grains tombés au fond de la cuve ; on les mettra à sécher sur l'aire de la grange, puis on les sèmera. Ces grains ainsi sélectionnés donneront une levée régulière, des plantes vigoureuses ; cette pratique très simple de sélection par immersion dans l'eau assure des suppléments de récolte de 5 à 6 quintaux à l'hectare.

LA FUMURE CHIMIQUE NE DOIT PAS NON PLUS ÊTRE NÉGLIGÉE

On ne saurait trop insister, ajoute M. Hitier, sur les avantages de l'emploi des engrais dans la culture de l'avoine « Le plus souvent, dans nos cultures, l'avoine vient en troisième récolte, après un froment, et ne reçoit aucune fumure ; elle trouve un sol plus ou moins épuisé : dans ces conditions, elle pousse néanmoins, mais donne des rendements de 25 à 30 hectolitres au plus à l'hectare.

Or, l'avoine, au contraire, est la céréale la plus sensible à l'action des engrais, et spécialement des engrais azotés ; tous les praticiens savent ce que donne l'avoine après luzerne. Dans la plupart des cas, l'avoine est semée après blé, longtemps après un déroquage de luzerne ou de minette, il y a un très grand intérêt à lui donner 125 à 150kilos de nitrate de soude immédiatement avant les semailles. Si l'on fait une avoine après défrichement direct de luzerne et de minette, au contraire, on rétablit l'équilibre qui doit exister entre les divers principes fertilisants du sol, en apportant à l'hectare 500 kilos de supers ou de scories, et 500 kilos de sylvinite riche, ou mieux 200 kilos de chlorure de potassium. Ces derniers engrais doivent être enfouis au plus tard fin février, pour qu'ils aient le temps de bien s'incorporer à la masse du sol avant les semailles.

LABOR

(1) Voir « Réveil Agricole » du 13 septembre 1927.

ECHOS ET INFORMATIONS

LES EMPOISONNEMENTS OU INTOXICATIONS EN AGRICULTURE

M. L. Escoffier, député du Nord, a demandé au Ministère de l'Agriculture de lui indiquer si les empoisonnements ou intoxications résultant de l'emploi de virus, poisons, etc., utilisés en agriculture, devaient être considérés comme accidents du travail.

Le Ministre a fait connaître que les dits empoisonnements mettait en jeu le responsabilité du chef d'exploitation. Cette responsabilité peut d'ailleurs être couverte par une police d'assurances ; le cultivateur doit s'assurer qu'aucune clause de sa police ne vienne restreindre sur ce point la garantie promise par l'assurance.

LA DESTRUCTION DES CORBEAUX

Des essais effectués avec des grains de maïs strychninés placés dans les endroits particulièrement fréquentés par les corbeaux, ont donné des résultats très satisfaisants.

Chaque fois qu'un champ a été ainsi traité, les corbeaux n'y ont plus reparu et le protection des semis a été assurée. Le gibier n'a pas souffert

ACIDE SULFURIQUE ET LIMACES

Un agriculteur du Lot-et-Garonne a traité ses blés à l'acide sulfurique en mars 1927, à la tombée du jour, à la lueur d'une forte lampe à acétylène, pour détruire les limaces, qu'il a trouvées mortes en grand nombre le lendemain matin du traitement.

Ce procédé a été vérifié par le président du Comice Agricole d'Agen et est recommandé par l'Office départemental Agricole.

CONTRE LA ROUILLE DU BLÉ

La rouille peut être combattue efficacement par l'emploi de la cyanamide non huilée, à la dose de 60 à 80 kilos par hectare.

Un essai fut effectué le 9 mai 1926 avec cyanamide et sylvinite en poudre, le matin à la rosée, sur un blé très attaqué. La cyanamide huilée fut la plus efficace ; après dix jours, il n'y avait plus trace de rouille et le blé était vigoureux. Un autre essai effectué le 3 juin fut aussi concluant.

LE BISULFATE DE POTASSE EST UN PUISSANT HERBICIDE

Le procédé a l'avantage de pouvoir être employé par les petits cultivateurs. La dépense est peu élevée. L'épandage de la poudre de bisulfate doit être fait au semoir, à engrais par temps humide avec rosées persistantes. Les essais faits dans les cultures de l'Institut des Recherches Agronomiques ont été favorables. La dose recommandée est 200 kilos à l'hectare ; sauves, ravenelles et coquelicots sont détruits.

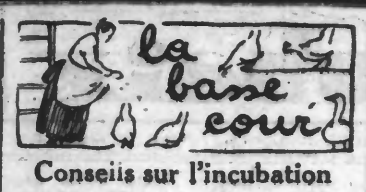
FONCTIONNAIRES

quelle que soit votre situation, vous pouvez obtenir à des conditions exceptionnelles

PRÊTS D'ARGENT

n'oubliez pas qu'à la Banque Française des Fonctionnaires, société anon., cap. dix millions, dont le siège est à Paris, 33, rue de Meyadon, vous trouverez

VOTRE BANQUE



Conseils sur l'incubation

Lorsqu'il s'agit de mettre des œufs à couver, mélangeant des superstitions anciennes à des soins judicieux, on s'occupe de la lune, du nombre d'œufs (13 est favorable), on pense à mettre un fer à cheval dans le nid pour préserver la couvée de l'orage.

La fermière choisit ses œufs avec soin, ni trop gros, ni trop petits, ni mal faits, ni de mauvaise provenance : elle installe sa couveuse, poule ou dinde, à l'abri du bruit et de la lumière, et pense à la faire manger matin et soir.

Ce sont des soins et une surveillance de tous les instants... Que d'œufs cassés et salis par des mères maladroites, abandonnés par des mères nonchalantes... Que de poussins étouffés à peine éclos ou empoisonnés par la vermine, dont est souvent soutillée la couveuse.

La fermière acquiert dans l'élevage un doigté spécial et une expérience qui lui permettent de réussir là où tout autre échouerait. C'est pour suppléer à cette expérience et à ce savoir instinctif que nous donnerons ici quelques conseils.

Coqs et poules. — Le mois de mars est un des mois les plus vivants, un de ceux où l'éleveur doit se multiplier, et d'où dépend le succès de la campagne d'élevage. Les poules commencent à demander à couver. Chaque éleveur a fait choix des meilleures pondeuses, qu'il a placées avec un coq de bonne origine ; il est nécessaire en élevage de procéder méthodiquement à la sélection des reproducteurs à laquelle il faut attacher une grande importance.

Il ne faut pas perdre de vue que pendant cette période les poules doivent recevoir une nourriture fortifiante : avoine, blé, sarrasin.

Incubation. — Mars est un bon mois pour l'incubation.

Prendre un panier ou une caissette de 0 m. 40 d'ouverture sur 0 m. 20 de profondeur, et d'une propreté méticuleuse ; faire le nid avec du foin de première qualité, mais non moisi : on place les œufs préalablement nettoyés avec un peu d'eau tiède. Ce nid sera placé dans un local tranquille et calme.

La poule bonne couveuse est d'humeur douce, elle se laisse prendre facilement et fait entendre une sorte de « ronron » prolongé dès que l'on passe la main sous ses ailes.

Quand on la place sur le nid, elle se pose délicatement sur les œufs, écarte les pattes et, avec préception, remue chaque œuf.

Rappelons pour mémoire que dans les grosses races, les meilleures couveuses sont les Brahma, les Orpingthon, les Estaires et les Dorking.

En mare aussi, les couveuses artificielles sont employées avec succès ; elles sont d'un grand secours pour augmenter la production des poulets ; avoir soin de bien sécrer et de bien nettoyer les incubateurs.

L'AMATEUR

Contre toutes les maladies infectieuses, employez le CURAZOL de R. MARTIN, à Feignies. (Voir plus loin aux annonces)

POUR VOS JARDINS, employez les ENGRAIS HORTICOLES du NOIR MOUTON, utilisés et appréciés partout. — Catalogue sur demande au siège social, à VALENCIENNES.

HERNIE

Vous ne mettrez un terme à vos souffrances qu'en adoptant les nouveaux appareils sans ressort de **M. GLASER** Spécialiste, 44, Bvd. Sébastopol Paris

Appliqués à des milliers de désespérés ils réalisent chaque jour des prodiges et procurent à vous ceux qui les ont adoptés la **Sécurité, la Santé** et selon l'avis des malades eux-mêmes, **la guérison définitive.** Consultez tous l'éminent spécialiste qui vous fera gratuitement l'essai de ses merveilleux appareils.

LILLE, les 6 et 7 Mars, à son Cabinet Régional, 16, rue de la Clef (1er étage), près Bourse.
La Bassée, 8 Mars, de 8 h. à 3 h., Hôtel de France
Saint-Amand-les-Eaux, 9 Mars, Hôt. de Paris et Mouton Blanc.
St-Quentin, 10 Mars, Hôtel de France.
Fourmies, 11 Mars, Hôtel Jean (tabacs), face Gare
Hirson, 12 Mars, Hôtel du Commerce.
Marle, 13 Mars, Central-Hôtel Pierson.
Laon, 14 Mars, Hôtel du Commerce, face Gare.
Bohain, 15 Mars, Hôtel du Lion d'Or.
Chauny, 16 Mars, Hôtel des Voyageurs, face Gare
Soissons, 17 Mars, Hôtel de la Gare (bur. tabacs)
LILLE, 18 Mars, à son Cabinet régionale, 16, rue de la Clef (1er étage), près Bourse.
Maubeuge, 19 Mars, Hôtel de la Poste.
Valenciennes, 20 Mars, Hôtel de Flandre.

Un collaborateur de M. GLASER recevra à :

Frévent, 6 mars, Hôtel d'Amiens.
Lilliers, 7 Mars, Hôtel du Commerce.
Ardres, 8 Mars, Hôtel Clément.
Lumbres, 9 Mars, Hôtel Nuril.
Arras, Mars, Hôtel du Commerce.
Hénin-Liétard, 11 Mars, Modern' Hôtel.
Béthune, 12 Mars, Hôtel de la Gare.
Desvres, 13 Mars, Hôtel du Cygne.
Hesdin, 14 Mars, Hôtel de France.
Marquise, 15 Mars, Hôtel du Grand-Cerf.
Aire-sur-la-Lys, 16 Mars, Hôtel de la Clef d'Or.
St-Omer, 17 Mars, de 8 h. à 3 h., Hôtel de France
Etaples, 18 Mars, Hôtel des Voyageurs.
St-Valéry-s-Somme, 19 Mars, H. Colonne Bronze
Rue, 20 Mars, Hôtel du Chemin de Fer.

T.S.F.

RADIO P. T. T. NORD à LILLE (286 m.). — Mardi 6 mars. — 13 h. 35 : Cours des Valeurs de la Bourse de Lille. Arrivée des navires au port de Dunkerque. Cours de Produits agricoles. — 16 h. 30 : Cours de blé, avoine, orine, sucre, maïs, lin, sagrale, fourteaux. — 18 h. 40 : Cours d'Espéranto par M. Tistin. — 20 h. 30 : Radio-Diffusion offerte par l'Association d'Amateurs Radio-Roubaix, du grand concert symphonique, donné à Roubaix par l'Association des Professeurs du Conservatoire, sous la direction du Maître Francis Bousquet, 1er grand Prix de Rome, directeur du Conservatoire de Roubaix, avec le concours des élèves du Conservatoire de Paris anciens élèves du Conservatoire de Roubaix.

Programme. — 1. Ouverture de Manfred de Shumann, par l'Orchestre ; 2. Romance en Fa, de Saint-Saëns, pour cor et orchestre, cor-solo M. Morin ; 3. M. Beckert, basse ; 4. Romance en Fa, de Beethoven, Haveneiac, de Saint-Saëns, par M. Oupont, violoniste ; 5. Le Roi d'Ys, de Lalo, par l'Orchestre ; a) Air de Rozenne par Mlle Boucher ; c) Air de Margand, par Mlle Prévot ; a) Duo du premier acte ; 6. Ouverture du Roi d'Ys, de Lalo par l'orchestre ; 7. Gavotte, légère, morceau accordéon, de Henri Dendauw. — Informations du Réveil du Nord.

RADIO-PARIS (1.750 m.). — 7 h. 30 à 8 h. : Informations ; Revue de la presse. — 7 h. 45 : Leçon de culture physique. — 10 h. 30 : Informations et cours ; Dix minutes de musique. — 12 h. 30 : Jeux ; Romance ; Antar ballet ; La Rôtisserie de la reine Pédauque ; Solo de violoncelle ; La chanson de Solveig, etc. — 13 h. 50 : Cours. — 15 h. 30 : Cours. — 15 h. 45 : Concert : Ouverture des Noces de Jeannette, orchestre ; Romance sur la [Beethoven], violon ; Paveue, orchestre ; Nocturne ; Pièces espagnoles ; Une nuit à Lisbonne ; Sonate, violoncelle ; Fêtes forraines, orchestre. — 16 h. 45 : Cours et informations. — 19 h. : Communiqué agricole. — 19 h. : Cours. Programmes des spectacles. Informations. Causeris littéraire : « Sur Gabriele d'Annunzio ». — 20 h. 30 : Concert : L'Amour médecin ; Introduction et Allegro, harpe, flûte, clarinette et le quatuor Krettly ; Les sérénades d'opéra ; Don Juan ; Méphisto de Berlioz et Méphisto de Gounod ; Don Quichotte ; Othello ; L'Amant jaloux ; Le page de Roméo ; Le Passant ; La Juive ; Le Barbier de Séville ; Le bravo ; Deux danses, harpe, contrebasse et le quatuor Krettly. — Au cours des entr'actes, informations.

TOUR EIFFEL (2.650 m.). — 17 h. 45 : La Journal parlé. — 19 h. 10 : Prévisions météorologiques. — 19 h. 30 : Concert : Divertissement sur des chansons russes ; Le grand troureau ; Suite bretonne ; Boris Godounov ; Fragment lyrique ; Berceuse, etc. — 21 h. 30 : Université populaire.

LONDRES (365 m. 4 et DAVENTRY (1.604 m) — 13 h. 5 : Marches n° 2 et 3. — 19 h. 45 : Oclette Harold Moss, soprano ; Les Joyeuses commères de Windsor, ouverture ; Danse hongroise solo de piano ; Fin septembre ; Le joli petit laboureur ; Feu follet ; Au bord de la mer, idylle ; Carmen fantaisie, etc. — 20 h. 30 : Récital d'orgue Fugue brève en sol mineur ; Choral n° 3 en la mineur ; Le petit berger ; Introduction et Toccata. — 21 h. 40 : La servante maîtresse ; Serpina ; Uberto.

DAVENTRY (491 m. 8). — 15 h. : Orchestre de Rivoli. — 16 h. : Musique militaire. — 18 h. 30 : Musique de danse. — 20 h. : Orchestre Saint-Stephen. — 20 h. 15 : Le Mariage du chaudronnier.

RADIO-BRUXELLES (508 m. 60). — 17 h. : Matinée de danses. — 19 h. 45 : Journal parlé. — 20 h. 45 : Concert avec le concours de Mlle Stroeyeans Helleluya ; Souvenir de Chopin ; Quelques peintres originaux ; Gaiement, Bien de Wedgwood ; Canzonetta ; Do-Do-Do ; Pippermint get ; Fantaisie sur le princesse de Trébizonde ; Doux airs dans la Tosca, etc.

LANGENBERG (468 m. 8). — 12 h. 5 à 13 h. Concert : Marche ; La princesse Dollar, valse ; Fra Diavolo, ouverture ; Le Postillon de Longjumeau, fantaisie ; Obertas-mazurka, solo de violon ; Still wie die Nacht ; Liebesfeir ; Souvenirs d'Offenbach ; Jalousie, tango ; Tatalan-March ; sonate en la pour harpe et flûte. — 17 h. à 18 h. Concert du soir, musique dans (1774-1798 Caro mio ben) de Spohr Strauss (Berceuse et Aubade) et de Brandts Buys. — 19 h. 45 : Supk pièce fantastique, paroles de Friedrich Castelle, musique de Kuno-Stierlin.

BERLIN I (483,9 m. et 56,7 m.) — BERLIN II (566 mètres). — KŒNIGSWUSTERHAUSEN (1250 m.). — 14 h. 00 à 15 h. 30 : Causeries et conférences. Musique de brasserie. — 19 h. 00 : Concert : L'Or du Rhin (Wegner).

HILVERSUM (1060 m.). — 12 h. 10 à 13 h. 40 Concert par le Radio-Trio — 17 h. 10 à 18 h. 55 : Concert : 1. Ouverture d'Abu Hassan ; 2. Ali-Baba, ballet ; 3. Sonate en ré majeur, pour violon et piano ; 4. Chanson et danse ; 5. La Dame de Pique, fantaisie ; 6. Solo de violon ; 7. Mazurka russe ; 8. Dyna miden, valse ; 9. Polenblut ; 10. Finale. — 20 h. 10 à 22 h. 10 : Duos pour deux violons. — 22 h. 20 à 23 h. 40 : Musique de danse et musique populaire, par l'orchestre.

Savon Cadum est économique

Afin de le débarrasser de toute humidité, le Savon Cadum est conservé pendant plusieurs mois avant d'être mis en vente. Il est donc parfaitement sec, et dure deux fois plus longtemps que d'autres savons.

9 frs

UNE EMISSION ARMENTIEROISE

Le poste correspondant peur ARMENTIÈRES du poste d'Emissions P.T.T. Nord, donnera un concert à la Station de Lille, le jeudi 8 mars à 8 h. 15 : il s'est assuré le concours des artistes suivants :

Mlle Vauhevsle violoniste ; Mlle Paris, pianiste ; M. Defer, cornettiste, Q. 1 le distingué chef de la Fanfare du Commerce et de plusieurs phalanges réputées ; M. Courcelle, violoniste, O. A., chef les Harmonies de Steenwerck, Laventie et de Nieppe ; M. Durlez, Violoncelliste ; M. Fradon, clarinettiste tous 1er prix de Conservatoire ; M. Place violoniste 1er prix d'honneur, de l'Harmonie de Bailleul ; M. Defer Fernand, violoncelliste, 1er prix de l'Ecole de Musique d'Armentières ; M. Dubois, flûtiste, 1er prix de l'Ecole de Musique d'Armentières ; M. Loncke, contrebassiste, des Concerts d'Armentières ; M. Déte, trombone du Théâtre Municipal d'Armentières.

L'orchestre sera placé sous la direction de M. Raoul Romon.

Le programme du concert sera publié ultérieurement.

A L'APPROCHE DU PRINTEMPS, PURIFIEZ VOTRE SANG Vous éviterez de la sorte la congestion, les démangeaisons clous, boutons et bien d'autres maladies ou malaises.

Mais si vous voulez que la cure soit efficace et complète, choisissez un remède qui, en purifiant le sang, nettoie en même temps l'estomac et les intestins, comme le « NORODOL »

Le « NORODOL » est une poudre laxative, dépurative, ne contenant aucune drogue nuisible, d'une efficacité merveilleuse.

La boîte : 9 fr. 60 toutes pharmacies

AGRICULTURE — COMMERCE — INDUSTRIE

LE HAVRE, 5. — Cafés. — Clôture. — Tendance soutenue. — Ventes 5500 sacs. — Mars 519.25 ; avril 511 ; mai 508.75 ; juin 506.75 ; juillet 498 ; août 489.50 ; septembre 487 ; octobre 483.75 ; novembre 480.75 ; décembre 474.75 ; janvier 471.75 ; février incoté.

MARCHÉ RÉGLEMENTÉ

COURS COMMERCIAUX DE LA BOURSE DE LILLE

Avoine blanche ou jaune 47 k. poids naturel Lille ou parité. Les 100 k. nets, comptant sans esc.

Première cote. — Mars 123 V, avril 124.50 V, 4 de mars 122.50 N, mai-juin 123 N, 4 de mai 122.50 N.

Dernière cote. — Mars 122.50 F, avril 124.50 V, 4 de mars 122.50 N, mai-juin 123 N, 4 de mai 122.50 N.

Clôture. — Mars 122.50, avril 124, 4 de mars 124, mai-juin 124, 4 de mai 124

Blé 76 k poids naturel Lille ou parité. Les 100 kilos nets, comptant sans escompte.

Première cote. — Mars 160 N, avril 160 N, 4 de mars 160 N, mai-juin 160.50 N, 4 de mai 160.50 N.

Dernière cote. — Mars 160 N, avril 160 N, 4 de mars 160 N, mai-juin 160.50 N, 4 de mai 160.50 N.

Clôture. — Mars 160, avril 160, 4 de mars 160, mai-juin 160.50, 4 de mai 160.50.

Maïs jaune Plata, magasin Dunkerque, acquitté. Les 100 k. bruts logés, comptant sans escompte.

Première cote — Mars 131 N, avril 131.50 A.

FEUILLETON DU 6 MARS 1928. — N° 57

— Merci, Isidore, dit-elle, ça me fait bien plaisir.

Aussitôt après le déjeuner, Mireille, Claude et Lilette parlirent à travers la ville.

Ce fut un enchantement absolu.

Avec une parfaite sûreté de goût et de jugement, le gamin les entraînait instinctivement vers ce qui était beau et intéressant. Lilette pépiait.

Mireille admirait tout sans réserve.

Souvent, Claude évoquait le souvenir de ses parents, de sa mère surtout.

C'était si naturel, en contemplant quelque monument réputé, de penser tout haut : « Maman m'aurait dit ceci, elle m'aurait fait remarquer cela ».

Et la pensée attendrie du petit garçon s'attardait un moment sur celle qu'il croyait morte.

Un jour, à Lyon, au cours d'une de ces expéditions, en gravissant la colline de Fourvières, Claude demanda à la marinière :

— Et vous, maman Mireille, vous n'avez pas de souvenirs d'enfance ? Vous ne vous rappelez rien de votre maman ?

Mireille rit de bon cœur.

— Mais si, mon petit Claude, répondit-elle ; je me rappelle d'autant plus de choses de ma maman qu'elle vit toujours et que j'en reçois de temps en temps des nouvelles.

— Ah ! ou est-elle ? avait demandé l'enfant.

— A Paris.

— Qu'est-ce qu'elle fait ?

— Elle est concierge.

— Où donc ?

— Dans le quartier des Gobelins.

— Comment s'appelle-t-elle ?

Les questions, d'abord posées par politesse, s'étaient précipitées et maintenant Claude, en suspens, attendait le nom qu'il redoutait un peu d'entendre.

— On l'appelle Madame Angèle, répliqua Mireille.

— Ale ! faillit crier le gamin.

Cela, c'était plus fort que tout et il n'en revenait pas.

Ses bienfaiteurs, ceux qui avaient tant fait pour lui et pour Lilette, étaient attachés par les liens du sang à la ménagère paresseuse, ivrogne et criarde des mains de laquelle ils s'étaient échappés !

— Le monde est bien petit, pensa Claude.

Et tout haut, il répondit poliment :

— C'est un joli nom.

— Porté par une brave femme, renchérit Mireille. Bien sûr, elle a des défauts, comme tout le monde ; mais c'est le meilleur cœur qui soit ; un perrot, petit, lorsqu'elle viendra nous voir à Paris, quelle brave femme elle est !

Stupéfait, mal remis de sa surprise, l'enfant répondit à peine et se garda bien de dire qu'il connaissait la concierge.

C'était la première fois qu'il faisait une cachotterie à « Maman Mireille » ; mais cette cachotterie s'imposait vraiment.

Avouer qu'il connaissait la mère Angèle, c'était risquer de retomber dans ses griffes ; et cela, Claude l'appréhendait d'autant plus que maintenant il connaissait de nouveau les douceurs d'un foyer, la chaleur d'une affection vraie, et surtout la joie d'une vie exquise, en plein air, au vent des vallées.

A aucune prix, il n'eût consenti à quitter tout cela pour reprendre l'existence sinistre qu'ils avaient menée, Lilette et lui, pendant trois semaines