Notre page féminine

LA MODE A PARIS

L'ÉPOQUE est prochaine où petits garçons et petites filles feront leur première communion. C'est le premier grand événement de leur radieuse enfance et leurs âmes puériles, dans l'attente de l'heure bénie, s'exaltent d'une douce ferveur mystique que partage l'émotion des parents ravis. Ah ! quel beau jour sera celui de la première communion de leur enfant !

Depuis longtemps ils économisent afin que ce jour soit célébré avec faste et que leur petit ou leur petite puissent se montrer en des habits très beaux.

Le jeune communiant arborera le plus souvent l'uniforme de son collège, mais il peut aussi s'habiller d'un costume marin ou d'un complet veston gros bleu ou noir avec culotte et pantalon long. Il s'agit de le doter d'un costume sérieux qui pourra encore être utilisé après la cérémonie. En cette circonstance, le vêtement du petit garçon n'offre donc aucune difficulté.

Il n'en est pas de même de celui de la petite demoiselle. C'est, en miniature, toute une toilette de mariée qu'il faudra lui offrir, toilette et aussi trousseau ! Chemise de jour, culotte, chemise de nuit, combinaison-jupon et robe de dessous, mouchoirs, etc..., feront partie de ce trousseau de linon, de nansouk ou de percale, chaque pièce brodée en richelieu ou agrémentée de dentelles.

La robe, qui s'est allongée comme celle de maman, descend jusqu'aux pieds ou s'arrête à quelques centimètres au dessus de la cheville, elle se confectionne en organdi ou en mousseline. La jupe est très ample, garnie de plissés et de jours ou montée par plusieurs rangs de fronces sous un ruché. On la monte aussi à plis ou en forme sous une ceinture de roses en tissu. Le corsage est généralement incrusté de dentelles, de petits plis, orné de ruchés ou de la classique collerette de tulle ou de dentelles. Je vous signale tout particulièrement la robe de communiante de forme princesse, en organdi ou en mousseline, elle obtient en ce moment toutes les faveurs.

Le bonnet, l'aumônière et le voile restent ce qu'ils ont toujours été. Le bonnet orné d'un ruché ou d'une guirlande de roses se fait en tulle, l'aumônière en satin, en faille ou en crêpe, s'assortit à la robe; le voile est en mousseline ajourée ou en tulle brodé.

Quant aux mamans, elles revêtiront, pour assister aux diverses cérémonies religieuses de la journée, une toilette élégante, certes, mais sobre et même un peu sévère, d'où seront proscrites les couleurs éclatantes. C'est une erreur d'assimiler une première communion à un mariage.

UNE PARISIENNE.

Deux charmantes toilettes de communiantes

POUR VOTRE LINGERIE

Brillante, Robuste, Pratique, Charmante
préférez à toutes
LA TOILE DE SOIE « GALATÉE »
faite d'une belle SCHAPPE, c'est-à-dire de soie naturelle et d'un fil de jumel extra, sans aucune matière artificielle. Se trouve dans les Grands Magasins de la Région.

Recettes pratiques

POUR FAIRE DISPARAITRE LE MAUVAIS GOUT DES ŒUFS

Lorsqu'on n'est pas sûr de la fraîcheur des œufs, il faut éviter de les servir à la coque, et les réserver pour les omelettes ou entremets. Alors, pour leur enlever le mauvais goût, ajouter en les battant quelques gouttes de vinaigre et d'huile de salade. Même si les œufs étaient frais, ça n'enlèverait rien à leur bon goût. S'ils sont préparés pour une omelette, celle-ci n'en sera que meilleure et plus légère.

Toutes TACHES DE ROUILLE
sur le linge sont enlevées sans brûler
avec
"MALPAS" ANTIROUILLE
Tablette 0.60
Poudre la boite 1.95 - 2 » 4.75

CONTRE LES BRULURES

Quand il s'est formé de grandes vésicules, on veillera à ce qu'elles ne soient pas déchirées. On piquera l'ampoule avec une épingle propre, lavée dans de l'alcool à 70°, puis on la videra toujours en veillant à ce que l'épiderme reste intact.

Enfin on pansera la brûlure avec du *liniment oléo-calcaire* ou mieux encore avec le mélange suivant :

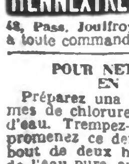
Thymol	10 centigrammes
Huile de lin............	50 grammes
Eau de chaux..........	50 —

Quant à l'acide picrique dont on disait naguère si grand bien, beaucoup de médecins ne le conseillent plus parce qu'il provoqua souvent des intoxications graves, surtout chez les enfants.

MAISON DEFLANDRE
60, Rue L.-Gambetta, LILLE. — Tél. 3609
TEINTURES ET NETTOYAGES

LIQUEUR DE VERVEINE

On fait infuser pendant deux ou trois mois plusieurs poignées de feuilles de verveine odoriférante, par litre d'eau-de-vie, de manière que les feuilles paraissent serrées comme des pickles dans un bocal. On retire les feuilles, que l'on fait infuser à l'eau chaude. On se sert de cette infusion pour faire un sirop qu'on ajoute à l'eau-de-vie.



POUR RESTER TOUJOURS JEUNE. — La première condition est de ne pas avoir de cheveux blancs. Employez pour cela les teintures inoffensives de H. CHABRIER, chimiste connu et apprécié de longue date, qui vous adressera gratis son catalogue N et tous conseils utiles sur votre cas particulier. 48, Pass. Jouffroy, Paris. Une prime est jointe à toute commande.

POUR NETTOYER DES STATUES EN MARBRE BLANC

Préparez une eau chlorurée avec 60 grammes de chlorure de chaux sec pour un litre d'eau. Trempez-y un tampon de chiffon et promenez ce dernier sur toute la statue. Au bout de deux heures, lavez le marbre avec de l'eau pure, au moyen d'une éponge neuve, bien douce, puis laissez sécher.

POUR RENDRE LE VERRE BRILLANT

Les objets en verre doivent toujours être lavés d'abord à l'aide d'une peau de chamois, dans l'eau tiède.

Après ce premier lavage, on leur donne un brillant superbe en se servant d'un mélange composé de craie en poudre, d'alcool dénaturé, d'ammoniaque liquide (à parties égales) fortement allongé d'eau. On applique ce mélange avec un chiffon doux. On laisse sécher. Puis on frotte énergiquement.

Le verre ainsi traité garde longtemps son poli.

Pour les gourmandes

CROQUETTES AUX ŒUFS. — Sept œufs, un œuf de beurre, deux cuillerées de farine et du lait, une cuillerée à bouche d'huile d'olive, chapelure, friture.

Coupez en rondelles cinq œufs durs, puis hachez-les très minutieusement, un à la fois, en les coupant d'abord au couteau, puis en les écrasant menus à l'aide d'une fourchette en argent.

Faites une bonne sauce blanche, très épaisse, avec gros comme un œuf de beurre, deux cuillerées de farine et du lait. Faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit venue à bonne consistance. Pour bien faire, il faut préparer cette sauce la veille, ou, tout au moins, quelques heures à l'avance. Jetez les œufs dans la sauce et amalgamez parfaitement le tout pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer plusieurs heures.

Au moyen de deux cuillères, faites de votre pâte des petites boules rondes, ou, avec les mains, de très petits cylindres. Dans une assiette creuse, mettez deux œufs que vous aurez bien battus, blanc et jaune, et auxquels vous aurez ajouté une cuillerée à bouche d'huile d'olive. Trempez les croquettes dans l'œuf, puis roulez-les sur la planche à pâtisserie dans de la chapelure très fine, tamisée en poudre. Jetez les croquettes dans de la friture bouillante, contentez-vous de secouer doucement la poêle, par la poignée, mais gardez-vous de remuer les croquettes en les touchant, de peur de les faire éclater. Retirez-les dès qu'elles seront dorées. Dressez-les en pyramide sur un plat rond recouvert d'une serviette pliée.

RIS DE VEAU A LA SUPRÊME. — Faites dégorger un beau ris de veau, le blanchir, le tenir sous presse deux heures, le larder puis le cuire en plein dans du bouillon. Observez que le ris ne soit pas trop brun. D'autre part, avec la cuisson du ris de veau et un peu plus de jus, faites une bonne sauce au beurre, liez-la aux jaunes d'œufs, passez-la à l'étamine, remettez-la dans une autre casserole, ajoutez-y une garniture de champignons coupés en tranches. Dresser le ris de veau sur un plat rond, arrosez-le, ou plutôt masquez-le avec une garniture de champignons. En servant, entourez le ris de veau avec six belles écrevisses cuites au vin blanc.

Dès les premiers beaux jours...

...vous étrennerez, Madame, une robe neuve. Elle sera ravissante, coupée dans la toile de soie « Ratella » : 72 coloris différents, d'un goût très sûr, s'offrent à votre choix. Vous aurez ainsi la délicieuse toilette que vous désirez, digne de votre charme et de votre élégance. A bon compte, du reste, car « Ratella » est vendue au prix imposé de 16 fr. 50 le mètre, en 80 cm. de large. Demandez « Ratella » dans tous les magasins de nouveautés. Vente en gros : « Ratella », à Roubaix. Boîte postale 133.

RAVIOLES. — Une noix de beurre, deux cuillerées de farine, poivre, sel, un verre de lait, deux œufs, 125 grammes de gruyère râpé, quatre tranches de pain rassis, friture.

Faites fondre dans une poêle gros comme une noix de beurre, mettez-y deux cuillerées de farine, un peu de poivre et sel. Délayez au moyen d'un verre de lait, mettez sur le feu, en ne cessant pas de remuer jusqu'à ébullition, de manière à obtenir une belle crème épaisse. Laissez un peu refroidir, ceci est indispensable, puis mêlez-y deux jeunes d'œuf et 125 grammes de gruyère râpé. Coupez alors des tranches de pain rassis, de l'épaisseur d'un demi-centimètre, et faites-en des ronds de la grandeur de cinq à six centimètres de diamètre, en les taillant au moyen d'un verre à vin. Sur chaque rondelle de pain, mettez une bonne couche de pâte. Battez dans un bol un ou deux blancs d'œufs. Trempez-y le pinceau et enduisez la surface de la pâte. Chauffez fortement la friture et laissez-y glisser les ravioles, que vous retirerez lorsqu'elles seront bien dorées. Servez rapidement sur un plat rond couvert d'une serviette pliée et préparée d'avance. Notez bien que, pour que ce plat réussisse, il faut que la pâte soit refroidie. Laissez-la reposer deux heures avant de la mettre sur le pain.

GATEAU BRETON. — Une livre de farine, deux œufs, 250 grammes de sucre, une cuillerée à soupe de fleur d'oranger, deux gouttes de bergamote, une toute petite pincée de sel, 35 grammes d'angélique confite coupée en morceaux, 35 grammes de cédrat confit coupé en morceaux.

Malaxez bien la pâte, puis versez-la sur une tôle largement beurrée. Formez sur le dessus quelques dessins au couteau.

Mettez au four un peu vif et laissez-y le gâteau jusqu'à parfaite cuisson.

Il est préférable de ne manger ce gâteau que le lendemain; le jour même, il serait difficile à couper.

Pour faire venir l'eau à la bouche

GNOCCHIS DES TREMBLEURS. — Dans un litre d'eau salée, avec une noisette de beurre, un peu de poivre et une pointe de muscade, cuire 6 cuillerées de Quaker délayé. Hors du feu, ajouter un œuf battu. Laisser refroidir la bouillie dans un plat mouillé (afin que la bouillie n'adhère pas) en une couche de deux centimètres d'épaisseur. Diviser la pâte en carrés ou losanges; les tremper dans du beurre fondu, puis dans du fromage râpé.

Les ranger dans un plat allant au feu et gratiner à four doux 30 minutes.

L'HOMME SANDWICH.

P. S. — Demandez de notre part à Quaker-Oats (France), 42, rue Pasquier, à Paris, son recueil de recettes. Il vous sera envoyé gratuitement.

BIFTECK A L'ECARLATE. — Purée de tomates, beurre, un oignon, thym, feuille de laurier, farine, bouillon ou eau, sel, poivre, un quart de livre de champignons, une tranche de bœuf d'une livre, une cuillerée de farine, une cuillerée de madère.

Faites d'abord votre sauce tomate. Pour cela, faites revenir dans un peu de beurre bien chaud un petit oignon coupé en morceaux, ajoutez thym, feuille de laurier, mettez votre purée de tomates ; vous ajoutez un peu de bouillon ou d'eau et vous laissez cuire vingt minutes tout doucement en ayant soin de couvrir. Vous faites à part un petit roux bien brun, beurre, farine et, si possible, un peu de bouillon, ou à défaut de l'eau). Vous ajoutez deux ou trois cuillerées de roux à la tomate, vous faites réduire le tout et vous assaisonnez de sel, de poivre. Passez la sauce à la fine passoire. D'autre part, ayez un quart de livre de champignons. Nettoyez-les et faites-les sauter au beurre. Ajoutez-les à la sauce tomate qu'il faut laisser réduire, car il ne faut pas que cette sauce soit trop longue.

Préparez votre bifteck en faisant revenir dans du beurre chaud ou de la « Végétaline », une tranche de bœuf trois à quatre minutes de chaque côté. Enlevez le bifteck et tenez-le au chaud dans le jus de cuisson. Ajoutez une cuillerée de farine délayée avec un peu de bouillon.

Faites réduire cette sauce. Ajoutez le beurre où ont cuit les champignons et que vous aurez eu soin de réserver, et une bonne cuillerée de madère. Assaisonnez la sauce et versez-la par-dessus le passe-bouillon.

Les Lilas vont fleurir

Symbole de la nature en fête qui vous invite aux joyeuses parties champêtres, aux gais déjeuners sur l'herbe.

Quand les provisions sortent des sacs, on est toujours heureux d'y trouver l'indispensable boîte de POULE au POT qui permettent, par simple dissolution dans l'eau bouillante, de préparer le plus exquis des consommés.

GATEAU SAVARIN. — 12 grammes de levure de bière, un peu de lait, trois œufs, un quart de livre de sucre en poudre, 350 grammes de beurre fondu, un litre de farine, une petite pincée de sel, quelques filets de cédrat, amandes douces hachées, un peu de beurre, sirop, kirsch ou rhum, vanille, un peu de sucre.

Délayez, dans une terrine, 12 grammes de levure de bière avec un peu de lait; ajoutez trois œufs, un quart de livre de sucre en poudre, 250 grammes de beurre fondu, un litre de farine, une petite pincée de sel. Pétrissez le tout ensemble, en ajoutant du lait s'il est nécessaire, pour obtenir une pâte un peu molle, et quelques filets de cédrat. Beurrez un moule à savarin, c'est-à-dire en forme de couronne, parsemez le fond, qui constituera le dessus, d'amandes douces hachées. remplissez le moule de pâte, aux trois quarts seulement, et laissez-la gonfler dans un lieu un peu chaud, avant de le faire cuire comme la brioche. Quand il est cuit et démoulé, endulsez-le, à plusieurs reprises, à l'aide d'un pinceau, du sirop suivant:

Cuisez un sirop à la grande plume; parfumez-le avec kirsch ou rhum, un peu de sucre, de vanille, et servez le gâteau bien arrosé de cette préparation, qui doit être un peu épaisse.

HILDER NETTOIE PARFUME ONDULE ROI DES SHAMPOOINGS
EXIGER LA MARQUE - UN FRANC PARTOUT
GROS : 95, Rue de Turenne, PARIS

PUDDING DE MAISON. — Beurre, quelques tranches de pain beurré, une livre de raisins secs pâles, zeste de citron, un demi-litre de lait, jaune d'œuf, crème à la vanille.

Prenez une terrine longue ou rectangulaire en faïence ou en émail, supportant la chaleur du four. Retirez-la soigneusement. Mettez au fond une ou plusieurs tranches de pain beurré des deux côtés, étendez par-dessus une livre de raisins secs pâles, et une très légère couche de zeste de citron râpé. Continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Faites chauffer un demi-litre de lait, battez-le avec un jaune d'œuf et un peu d'écorce de citron râpée. Versez-le bouillant sur le pudding et laissez imprégner pendant deux heures. Faites cuire au four en faisant prendre de tous côtés. Démoulez et servez chaud, de préférence avec une crème à la vanille, mais ceci n'est pas indispensable.

EPINARDS AU JUS. — Un kilo d'épinards, sel, beurre, farine, bouillon, jus de viande ou d'extrait de viande, croûtons rôtis au beurre.

Lavez les épinards à grande eau trois ou quatre fois. Mettez-les cuire dans une grande casserole avec beaucoup d'eau et une poignée de sel. Ne les passez pas, mais hachez-les finement. Faites chauffer du beurre dans une casserole, jetez-y les épinards. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils aient jeté toute leur eau. Assaisonnez et saupoudrez avec de la farine, puis mouillez avec du bouillon. Laissez encore mijoter cinq minutes. Ajoutez un bon morceau de beurre et une cuillerée d'extrait de viande, ou une certaine quantité de viande si vous en avez.

• LA TÉTINE LOLO
n'est pas rouge
elle est donc en caoutchouc pur.

SOUPE A L'ITALIENNE. — Deux litres de bouillon, deux poignées de panure blanche et fraîche, deux poignées de parmesan râpé, une pointe de muscade, trois œufs.

Mettez à bouillir deux litres de bouillon; retirez-le sur le côté. Mettez dans une terrine deux poignées de panure blanche et fraîche; ajoutez deux poignées de fromage de Parmesan râpé, une pointe de muscade; délayez avec trois œufs entiers; versez dans le bouillon, en remuant ; cuisez pendant douze minutes; battez avec un fouet et servez tout de suite.

MICHEL JOYE
CONSEIL JURIDIQUE • GRADUÉ EN DROIT
donne le samedi de 2 à 5 des consultations gratuites sur les Droits de la Femme et de l'Enfant
DE 8 A 8 HEURES SAUF LE JEUDI ET DIMANCHE-LUNDI
12, RUE JACQUEMARS-GIELÉE LILLE Tél. 12-98

Soins de beauté

TRAITEMENT DES RIDES PAR LE MASSAGE

Le traitement des rides par le massage est un des plus efficaces.

Le matin, après avoir fait la toilette de votre visage, prenez un petit tampon de ouate hydrophile que vous imprégnerez d'une crème hygiénique, étendez-la légèrement, en faisant des frictions circulaires, car la peau a toujours une tendance à s'allonger. Quelques minutes suffiront pour le petit massage.

Le grand massage sera fait avec les doigts.

La partie ridée étant recouverte de crème, avec le bout des doigts appuyez un peu, comme pour étendre le pli de la peau. Ensuite, étalez-la dans le sens opposé aux rides, en employant les deux mains.

Admettons que vous ayez des rides au front: vous commencez au milieu en dirigeant le mouvement des doigts jusqu'aux tempes.

Vous vous imposez ce travail tous les jours, vingt minutes environ.

Sans doute, c'est long, mais on n'a rien sans un peu de peine.

Le massage étant achevé, essuyez-vous légèrement, à sec; votre visage restera recouvert d'un peu de crème et vous vous poudrerez.

Ce massage est surtout efficace lorsqu'il s'agit des rides précoces, c'est-à-dire des jeunes femmes; après quarante ans, il est plus rare qu'on réussisse, quel que soit le traitement.

COMMENT DOIT-ON SE LAVER ?

Quand on procède à sa toilette du matin, il faut tout d'abord se laver les mains. Les mains se lavent avec du savon de bonne qualité et de l'eau chaude ou tiède, puis on frotte les ongles tout autour avec une brosse douce et à longs poils. On a soin alors de bien relever les cheveux, afin de ne point les mouiller. Les cheveux mouillés par l'eau savonneuse deviennent raides et perdent cette jolie souplesse qui convient surtout aux petits cheveux fous qui encadrent le visage.

Il importe avant tout de se servir d'eau bouillie ou filtrée, ou, ce qui revient au même, d'eau de pluie. L'eau dure qui ne dissout pas le savon est mauvaise pour les ablutions, surtout pour celles du visage. Si on n'a pas d'eau de pluie ou de rivière à sa disposition, il faut au moins adoucir l'eau rude au moyen d'un peu de borax ou de quelques gouttes d'ammoniaque.

Pour ce qui concerne la toilette du visage, des épaules et des bras, celle-ci s'effectue à l'aide d'un linge très doux ou d'une éponge.

Ce lavage du matin doit être le seul de la journée, sauf nécessité absolue. Le contact de l'eau n'est, en effet, pas très bon pour l'épiderme.

CHEVEUX BLANCS

signe de vieillesse

Les cheveux blancs se teignent en 15 minutes avec les comprimés « PARIX ». Résultats garantis, nuances naturelles, brillantes et sans faux reflets.

Envoi franco contre 16 francs.
LALANNE, 104, Fbg Saint-Honoré, PARIS

NOS PATRONS-PRIMES

Deux gentilles robes

A gauche, toilette de « Setor » Welco, noir (Patron Nº 1.115), enrichie d'un col et de parements de jolie dentelle crème. Les découpes sont simulées par une ganse de soie. Ceinture avec boucle.

PATRON Nº 1.115 — Métrage : 5 m. en 1 m.
PATRON Nº 1.116 — Métrage : 2m50 en 140

A droite, simple mais gracieuse petite robe en « Marvella » Welco, mastic. Le corsage décolleté en carré est bordé d'un galon ciré marron et garni de boutons de même ton. Jupe formée de trois plis piqués donnant l'ampleur, même garniture rappelant celle du corsage.

C. G.

Les lectrices qui désirent les patrons-primes des modèles ci-dessus n'auront qu'à nous adresser leur commande accompagnée du montant en timbres-poste. Le prix de chaque patron est de un franc cinquante. Les envois sont faits franco à domicile. Bien indiquer le numéro du ou des patrons demandés et l'adresse du destinataire.

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

MAIGRIR
entièrement pour être mince et distinguée, ou à volonté de l'endroit voulu. Très facile à suivre. Effets rapides et durables. Raffermit les chairs — Sans rien avaler — Le seul sans danger, absolument garanti. Écrivez en citant ce journal à B Stella Golden, 47, Bd Chapelle, Paris-10e, qui vous fera CONNAITRE GRATUITEMENT le moyen.

LA VIE MUSICALE

LES VIOLONS

En cette période où l'on découvre, çà et là des « Stradivarius » il nous est agréable de consacrer quelques lignes aux violons en général, anciens ou modernes.

Et d'abord, êtes-vous pour les anciens ou les modernes ? pour les Italiens ou les Français ? Préférez-vous Stradivarius, Maggini, Amati, Guarnerius, Stainer, Vuillaume ou Lupot ? ou donnez-vous la palme aux modernes émules de ces illustres luthiers.

Des Stradivarius ! il en existe en France plusieurs centaines de mille (copies bien entendu) tant dans le commerce de la lutherie que chez des particuliers, qui portent collée en leur boîte de résonance l'étiquette dont nous donnons ci-contre le fac-similé.

Antonius Stradiuarius Cremonensis Faciebat Anno 17..

Mais savez-vous ce que c'est qu'un violon ? Vous auriez tort de sourire à cette demande, vous ne soupçonnez pas, lorsque les cordes tendues sur le précieux instrument vibrent pour la joie ou la mélancolie de votre cœur à quel secret jalousement gardé devrait aller votre reconnaissance émue.

Vous pensez au virtuose : vous avez raison et un peu tort : car si ce dernier jouait sur un « sabot » ce ne serait plus la même chose.

Savez-vous à qui vous devez rendre grâce en même temps que l'instrumentiste, à l'artiste qui a su assembler en un harmonieux équilibre les 84 pièces dont se compose un violon ; vous pourrez féliciter 84 fois le luthier, alors que vous ne donnerez qu'un témoignage de satisfaction au virtuose et encore si celui-ci est modeste il vous dira, en rougissant, qu'il tient son art de la Nature.

Savez-vous que les dimensions et proportions n'ont pas changé depuis l'antiquité, que les courbures des tables (dos et poitrine) sont essentielles ; que les contours, si harmonieux des éclisses sont d'une grande importance, et que le vernis est un grave sujet de controverse ; le vernis, si frêle et d'apparence si futile, c'est en lui que réside toute la qualité d'un violon bien construit. Voilà ce qu'est le violon, ce « Roi de l'orchestre » que la légende a fait « le Roi des instruments ».

Quant aux Stradivarius véritables, ils sont peu nombreux et ne courent pas la rue, heureux celui qui en posséda un, car il représente une fortune.

UN DÉPUTÉ CHEF DE MUSIQUE

Parmi nos députés nous avions à la Chambre, des avocats, des docteurs, des industriels, des ouvriers, etc., voici maintenant que nous possédons un député chef de musique. En effet depuis le 3 Mars dernier, M. Firmin Leguet, industriel et chef de la musique « L'Harmonie de Revin » (Ardennes), est député. Administrateur de la Fédération des Ardennes, M. Leguet est devenu successivement conseiller municipal, maire, conseiller général et le voilà à présent député.

Naturellement, M. Leguet s'est inscrit au groupe musical de la Chambre et se propose d'appuyer avec ténacité les justes revendications de nos Sociétés musicales.

LES 92 ANS D'UN GRAND PIANISTE

Le grand pianiste-compositeur Francis Planté, qui ne cesse d'étonner ses auditeurs par sa virtuosité, vient de donner, à 92 ans, un concert à Mont-de-Marsan, au profit des inondés du Midi.

UN GRAND CONCOURS INTERNATIONAL DE SOLISTES ACCORDEONISTES A VANVES (Seine)

Le dimanche 25 Mai 1930, aura lieu à Vanves (Seine), un grand concours de solistes accordéonistes.

Chaque concurrent devra jouer deux morceaux à son choix et un morceau imposé. Les adhésions seront reçues par M. Laillier, 12, rue Raphaël, à Vanves, elles devront être accompagnées de la somme de dix francs, remboursable au participant au concours.

UN FESTIVAL PERMANENT A BOULOGNE-SUR-MER (Pas-de-Calais)

Un grand festival permanent est organisé à Boulogne-sur-Mer, du 8 Juin au 21 Septembre, par la commission municipale des fêtes.

Y sont invités les orphéons comprenant au moins 40 chanteurs, ainsi que les harmonies, fanfares, estudiantinas, sociétés de trompettes, de trompes de chasse et d'accordéonistes d'au moins 30 exécutants (clique non comprise). Primes fixes kilométriques aux premières sociétés inscrites ; nombreuses primes tirées au sort entre les sociétés participantes ; objets d'art répartis par voix de tirage au sort entre les présidents et les chefs des sociétés. Adresser les demandes d'inscription au président de la Commission municipale des fêtes.

ON DEMANDE DES MUSICIENS
Musiques civiles

Armentières-Pérenchies. — La poste de directeur de la Société Philharmonique d'Armentières (106 exécutants) et de l'Harmonie des établissements Agache fils de Pérenchies (97 exécutants) est vacant. Ces deux sociétés sont classées en excellence.

Le cumul des deux directions, à l'exclusion de tout autre, ainsi que la résidence à Armentières, sont obligatoires.

Les candidatures, avec références, situation de famille, ainsi que les demandes de renseignements devront être adressées au plus tôt, à M. Demeester, secrétaire général de la Société Philharmonique, 11, Grande-Place, à Armentières.

Ce poste est devenu vacant par suite de la démission de M. Gustave Doye, chevalier de la Légion d'honneur, ex-chef de musique militaire de 1re classe, qui avait succédé en 1924 à M. Verbregge, ex-chef du 1er Génie, qui avait remplacé, en 1911, M. E. Mastio, ex-chef de l'Ecole d'Artillerie de Vincennes, qui était en fonctions depuis 1892.

MUSIQUES MILITAIRES

Cambrai. — La musique du 1er R.I. à Cambrai, réserve des places d'engagés pour 18 mois aux musiciens pouvant faire une bonne partie, facilités pour suivre les cours du Conservatoire et faveurs exceptionnelles. Ecrire à M. Proux, chef de musique.

Montpellier. — La musique du 81e R.I. en garnison à Montpellier, possède une place de sergent musicien soliste à un très bon trombone à coulisse. Adresser d'urgence toutes références à M. Giraud, chef de musique.

Amiens. — La musique du 51e R.I. à Amiens, jolie ville, bon conservatoire, garnison agréable, réserve quelques places d'engagés volontaires, aux jeunes musiciens susceptibles de faire de suite une bonne partie à la musique du régiment. Cours d'harmonie gratuit par le chef de musique. Ecrire à M. Mouchard, chef de musique au 51e.

E. BENOL.

Encouragement aux Familles nombreuses

Les familles françaises comptant trois enfants légitimes, ou légitimés de moins de 13 ans ; fants légitimes ou légitimés de moins de 13 ans ; les mères restant seules avec deux enfants de moins de 13 ans, les familles comptant des orphelins de père et mère de moins de 13 ans, non inscrites à l'impôt général sur le revenu, ou ne touchant pas d'indemnité de charges de famille de l'Etat, du département, de la commune, d'établissements ou services publics, ont droit à une allocation de l'Etat.

Les pères ou mères de familles bénéficiaires sont invités à se faire inscrire aux mairies, dans le plus bref délai.

Le Comité départemental antituberculeux s'est réuni à la Préfecture du Nord

Le Comité départemental de Préservation antituberculeuse s'est réuni à la Préfecture du Nord mardi, à 11 heures.

M. Langeron, préfet du Nord, présidait la séance, assisté de MM. les sénateurs Mahieu et Dron; De La Grange, le docteur Bourdon, Merlin, Leroy, conseillers généraux; MM. les docteurs Vieilledent, Marmier, Leclercq, David; Mlle Cuignet; MM. Wibaux, Vanlaton, Gaston Duburcq, Dussaussoy, chef de division à la préfecture, etc.

L'assemblée examina la question d'une augmentation de crédit en ce qui concerne le Préventorium des tout-petits de Monceau-Saint-Waast et le Sanatorium de Liessies, par suite de modifications envisagées par la Commission d'études.

M. le sénateur Dron a fait un intéressant exposé sur la construction d'un Préventorium de Marcoing, pour enfants malingres et chétifs. Ce Préventorium, dans lequel près de 320 enfants pourront être abrités, sera édifié dans huit mois environ, croit-on.

M. le Préfet du Nord a ensuite constaté avec satisfaction les résultats de la vente du timbre antituberculeux, résultats que nous avons publiés dans nos colonnes en son temps.

La séance a été levée à 12 heures 35.

Le Xme Congrès National des Allocations Familiales

Le Xme Congrès National des Allocations Familiales se tiendra, dans le Nord, du 19 au 24 mai. Il débutera à Lille, pour se prolonger dans le Pas-de-Calais et se terminer en Belgique.

Dès le **19 mai**, les congressistes seront accueillis à Lille, où auront lieu, notamment, des réunions privées telle que l'assemblée générale de l'Union des caisses de compensation de la Fédération Nationale du Bâtiment et des Travaux publics. La journée se terminera par une visite des jardins ouvriers et une soirée artistique offerte par la Caisse Familiale du Textile, à l'occasion du dixième anniversaire de sa fondation.

Le lendemain, **20 mai**, se tiendront, à la Société Industrielle, 116, rue de l'Hôpital-Militaire, les séances de travail du congrès, au cours desquelles seront présentés des rapports sur les questions suivantes : l'activité sociale des caisses d'allocations familiales de la région ; le développement des allocations familiales sur le plan international ; les initiatives des caisses de compensation en vue de l'amélioration du logement ; l'éducation économique et sociale de la famille ; l'influence démographique de l'action des caisses de compensation ; les caisses de compensation devant l'application des assurances sociales ; enfin, dans son rapport moral, le directeur général du comité central rendra compte, comme d'habitude, de l'évolution générale de l'institution et des résultats d'ensemble enregistrés au cours de l'exercice.

Pendant ce temps, les membres de la Fédération Nationale des caisses agricoles d'allocations familiales et les représentants des syndicats agricoles de la région participeront aux réunions spécialement organisées à leur intention ; sont dès maintenant inscrites à l'ordre du jour, les questions suivantes : la position de l'Agriculture à l'égard de l'obligation légale ; les moyens de propagande à mettre en œuvre pour généraliser l'institution dans les milieux ruraux ; un exemple de réalisation des caisses mutuelles familiales agricoles du département de l'Aisne.

Ces séances d'étude seront suivies par des visites d'œuvres sociales et une excursion à Lens et Lorette.

Le soir, se tiendra le banquet traditionnel offert par les caisses de compensation de la région du Nord, et pour lequel MM. les ministres du Travail et de la Santé publique ont fait espérer leur présence.

DANS LE PAS-DE-CALAIS ET EN BELGIQUE

La journée du **21 mai** sera consacrée au département du Pas-de-Calais. A Boulogne se réunira l'assemblée générale du Comité Central des Allocations Familiales, tandis que les congressistes libres visiteront la ville et le port.

A treize heures, un lunch sera offert par la Caisse de Compensation du Pas-de-Calais-Ouest, puis les congressistes se rendront en autocar, par Wimereux et le Cap Gris-Nez, à Calais, où ils seront reçus par la Chambre de Commerce et par la Caisse de Compensation.

Le **jeudi 22 mai**, le Congrès se transportera à Tournai, où les accueilleront la Chambre de Commerce et la Caisse de Compensation du Tournaisis.

De là, il se rendra à Liége, où un banquet est organisé par les soins de la Caisse de Compensation de la région liégeoise. Le vendredi, aura lieu la visite de l'Exposition internationale du Centenaire et de sa section sociale, où le Comité Central aura son stand.

Pour les congressistes qui disposeront de leur temps, les derniers jours de la semaine pourront être consacrés à des visites d'usines ou à un voyage à Anvers.

Les inscriptions sont reçues au Comité Central des Allocations Familiales, 31, rue Guyot, à Paris, jusqu'au **10 mai**, délai de rigueur.

Pour le reclassement social des Mutilés du Travail

L'Amicale des Arts prendra part aux fêtes de la Pentecôte (8 et 9 juin), au concours international d'art dramatique et lyrique, organisé à Liége, à l'occasion de l'Exposition internationale.

L'Amicale prendra part au challenge officiel du roi des Belges et donnera « Mignon », le délicieux opéra d'Ambroise Thomas. En cours d'opérettes elle interprétera « La Mascotte », opéra-comique d'Audran.

Nous voulons aujourd'hui informer les Amicalistes et autres Roubaisiens désireux d'accompagner l'Amicale et visiter l'exposition de Liége que le comité veut bien se charger d'organiser cette belle excursion.

La réduction individuelle pour le chemin de fer est obtenue. L'excursionniste pourra donc voyager seul, le jour choisi par lui. La question logement est presque résolue, grâce au bienveillant appui de la Ville de Liége qui met à leur disposition de l'Amicale, dans un superbe hôtel municipal, des chambres très confortables.

Le comité se tient à la disposition des amateurs tous les jours, de 18 à 20 h., au siège, 108, rue des Arts, jusqu'au jeudi 8 mai, à 20 h., dernier délai. Aucune adhésion ne pourra être reçue après cette date.

Le comité rappelle qu'il est indispensable de se munir pour ce voyage d'une carte d'identité avec photographie.

T.S.F.

RADIO P.T.T. NORD A LILLE (265 m.). — Mercredi 7. — 12 h. 30 : Marche grecque ; Le sang viennois ; Berceuse ; Nadja, czardas pour violon, M. Durannel. — La poupée de Nuremberg ; La chanson de Solveig ; Gavotte des ballerines ; Tip Toes. — 13 h. 35 : Cours, informations, produits agricoles. — 19 h. 15 : Disques. — 19 h. 30 : Cours, communiqués, informations. — 20 h. : causerie sur « semis de fleurs à faire en été ». — 20 h. 15 : Soirée d'opérette organisée par l'Association de Radiophonie du Nord. Interprétation intégrale de « La Cocarde de Mimi Pinson », de Goublier fils. Orchestre et chœurs sous la direction de M. Hespel. (Vers 21 h., tirage des primes). — Distribution : Jean Robichon : M. Lecomte ; La Mazette : M. Rucart ; Robichon père : M. Lucelly ; Bouricha : M. Daudelin ; Marie-Louise : Mme Rucart ; Zoé : Mme Line Dariel ; Mme Frivolet : Mme Lecomte ; Sophie : Mme Josiane Lucelly.

A. CAPON 51, Rue de Paris, Lille. Téléphone : 14-94
Réception, Phonos électriques, Alimentation totale sur secteur. — Catalogue sur demande.

RADIO-PARIS (1.724 m. 1). — 12 h. 30 : Disques. — 15 h. 45 : 1. Tentation, orchestre ; 2. a) Les papillons, b) Les jeunes seigneurs, c) Musette de Taverny, violon ; 3. Pizzicato, valse, orchestre ; 4. En Bretagne, piano ; 5. Méditation, orchestre ; 6. a) Largo de la sonate, b) Introduction et polonaise, violoncelle ; 7. Le lutin de Glenmore, orchestre.

TOUR EIFFEL (1.445 m. 8). — 18 h. 45 : Journal parlé. — 20 h. 30 : Symphonie italienne, orchestre; 1. Trois poèmes de François Mauriac : a) Phares ; b) Equinoxe ; c) L'ombre. Chant. 2. Suite, piano ; 3. Apporte des cristaux dorés, poème d'Albert Samain ; b) A quoi bon gémir, poème hindou ; Berceuse ; Namouna ; La sieste ; Cortège ; Petite suite, orchestre ; Trianon ; Menuet ; Polonaise, orchestre.

TOULOUSE (RADIO), 381 m. — 18 h. : Musique de danse. — 18 h. 35 : Chansonnettes. — 19 h. : Tango chanté. — 19 h. 30 : Soli instruments. — 20 h. 25 : Mélodies. — 21 h. : orchestre.

LANGENBERG (473 m.). — 13 h. 05 : concert. — 17 h. 30 et 20 h. : concert. — 21 h. : Le mercredi gai ; ensuite, dernières nouvelles, puis musique de danse.

STUTTGART (360 m.). — 16 h. : concert. — 19 h. 30 : récital de cithare. — 21 h. : orchestre philharmonique.

BRUXELLES (509 m.). — 17 h. : concert. — 18 h. : causerie. — 18 h. 15 : page d'histoire coloniale. — 18 h. 30 : Trio. — 19 h. : Disques. — 19 h. 30 : Journal parlé. — 20 h. 15 : Récital de violon. — 20 h. 30 : « La musique et les musiciens belges », conférence. — 20 h. 40 : quelques mélodies. — 21 h. : reprise du récital de violon. — 21 h. 15 : audition de musique de jazz.

DAVENTRY ET LONDRES (National 1.554 m. 4 et 261 m. 3). — 12 h. : Gramophone. — 13 h. : Musique légère. — 14 h. : concert de ballades. — 14 h. 55 : interlude. — 15 h. 25 : concert de musique légère. — 18 h. 45 : orgue. — 19 h. 45 : vaudeville. — 21 h. 40 : musique sur l'aviation. — 23 h. : musique de danse.

DAVENTRY (479 m. 2). — 1 2h. : programme de Londres. — 13 h. 30 : concert. — 18 h. : programme de Londres. — 18 h. 40 : La dame de pique, ouverture. F. Lester, dans des airs de Elgar, Scott, Davies. Orchestre : Suite africaine. F. Lester, dans des airs de Lambert, Aitken, Stanford. H. Stanier, violoncelliste, dans : Mélodie hébraïque. Orchestre : Pompes et circonstances. — 20 h. : programme de Londres.

HILVERSUM (298,8 et 1.071 m.). — 12 h. 40 : Quintette. — 14 h. 40 : Chœur d'enfants. — 16 h. 40 : Musique d'étude pour piano. — 17 h. 40 : Disques. — 18 h. 10 : Concert d'Amsterdam. — 20 h. 25 : Disques. — 21 h. 10 : La femme divorcée, sélection. — 23 h. 40 : Disques.