Notre page féminine

LA MODE A PARIS

LES colifichets, ce n'est rien, mais c'est tout. Je n'irai pas jusqu'à prétendre que c'est l'essentiel, mais je puis dire qu'une jolie robe sans atours c'est un peu comme un bon dîner sans vins fins ni desserts. C'est dans le choix et l'emploi judicieux des frivolités que s'affirme le goût d'une élégante. Rappelons-nous, mesdames, que leur rôle est, non pas d'éclipser la toilette, mais de la faire valoir.

Chaussures, bas, gants, boucles, sacs à main, écharpes, fleurs artificielles, etc., ne sont plus des isolés dans notre ordonnance vestimentaire. Ils doivent avoir entre eux un air de famille et coopérer à la formation d'un harmonieux ensemble.

Qu'ils soient de cuir, de daim ou de tissus, les souliers auront le même coloris que la robe ou le chapeau. Un artiste chaussetier parisien vient de créer d'originaux escarpins de toile blanche peints, en camaïeu, dans les tons de la toilette. La boucletta qui livre passage à la barretta de la chaussure sera la même que celle du chapeau ou du sac à main. Les broderies, les perles, l'or et l'argent font aujourd'hui du petit richelieu un élément de grand luxe. Cendrillon, elle-même, ne fut jamais aussi artistement chaussée.

Les gants, jadis discrets et anonymes, sont devenus de véritables conceptions d'art. Ratinages, applications, incrustations, dentelles et broderies concourent à leur confection. Ils se portent très longs le soir. Dans la journée, ils se distinguent par un petit crispin, de forme évasée, orné de dessins multicolores ou de fleurs incrustées. Leur couleur sera assortie à celle de la robe. C'est la règle.

Le sac à main se renouvelle chaque jour. On nous en présente un immense dans lequel se glisse le parapluie ou l'ombrelle microscopiques. Parapluie et sac s'inspirent aussi de la teinte de la toilette.

Les bas agrémentés de la fameuse pointe noire qui amincit la cheville, restent dans les tons clairs. On annonce une offensive du bas noir. Réussira-t-elle ?

En cette saison, foulards et écharpes cèdent la place aux cravates qui mesurent d'ordinaire un mètre et demi de long sur vingt à vingt-cinq centimètres de large. Ces cravates se font en tous tissus et dans les coloris les plus variés.

Ah ! j'allais oublier de vous dire que la fleur en cristal, aux nuances infinies, que l'on passe à la boutonnière, obtient le plus vif succès. On en fait de merveilleuses.

Toutes ces frivolités sont infiniment séduisantes et toujours du goût le plus raffiné. Vous n'avez, mesdames, que l'embarras du choix.

UNE PARISIENNE.

Madame, grâce à la camomille concentrée Lalanne, vous pouvez éclaircir vous-même les cheveux foncés de beaux reflets d'or. Résultats garantis.
Bons rayons de parfumerie et LALANNE 104, Faubourg Saint-Honoré, PARIS.

Recettes pratiques

NETTOYAGE DES OBJETS D'ART

1° *Statues de marbre:* Il faut bien les savonner à l'eau tiède, les brosser, puis les rincer. On les recouvre ensuite d'un linge propre humide, on les expose au soleil, en les arrosant plusieurs fois par jour avec de l'eau contenant de la crème de tartre;

Pour éviter que les statues ou objets de marbre ne se tachent, il faut, une fois nettoyés et blanchis, les passer à l'encaustique de cire blanche et les polir avec un chiffon de flanelle;

2° *Objets de bronze doré:* Il faut les tremper dans un bain d'eau tiède allongée de sa moitié d'alcali liquide et les y brosser, puis les sécher en les essuyant;

3° *Objets d'ambre:* Après les avoir soigneusement essuyés, il faut les enduire d'un badigeon à la gélatine-glycérine et mettre à sécher;

4° *Objets en étain:* On les lave à l'eau chaude mêlée de savon et de potasse; une fois essuyés, on les frotte à l'huile de pétrole dans laquelle on a mis de la cendre de bois. Une fois les étains bien propres, il faut les frotter au chiffon de flanelle usagée;

5° *Les tableaux vernis:* Les frotter avec de l'huile de lin, puis, plusieurs heures après, passer délicatement de l'esprit-de-vin. Redonner le poli avec une peau de chemois sans frotter.

Toute bonne ménagère doit avoir la **Rubigine Tirel** seul produit enlevant les taches de rouille sans brûler le linge. Epiciers, Droguistes. — Sachets 0.40 ; boîtes 1.25, 2 et 4 fr. — Dépôt : 27, rue Rallet, Paris.

COLLE DE RIZ

Voici la formule de la colle de riz. Délayer la farine de riz dans l'eau froide, faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la prise soit opérée. Cette colle est blanche et devient transparente en séchant, elle est très forte.

MAIGRIR
entièrement pour être mince et disgraciée, 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.
Ecrivez en citant ce journal à Stella Golden, 17, Bd Chapelle, Paris-10e, qui vous fera CONNAITRE GRATUITEMENT le moyen.

LAVAGE DES BOUTEILLES

Introduisez dans les bouteilles des petits morceaux de papier coupés très menu; mettez un quart d'eau dans les bouteilles et agitez vivement: la crasse se détache rapidement et la propreté intérieure devient parfaite.

LES CHEVEUX BLANCS « FONT VIEUX ». — Employez donc pour rester toujours jeune, les teintures inoffensives de H. CHABRIER, chimiste connu et apprécié de longues dates, qui se tient à votre disposition pour vous envoyer son catalogue N et tous conseils utiles sur votre cas particulier. 48, Passage Jouffroy, PARIS (9e). — Une prime est jointe à toute commande.

CONTRE LA RANCIDITÉ DU BEURRE

On pétrit le beurre rancl avec de l'eau qui contient une petite quantité de bicarbonate de soude. On continue le pétrissage jusqu'à ce que la rancidité ait disparu, puis on lave le beurre avec de l'eau ordinaire.

(Ph. H. Manuel) « LES GANTS A LA MODE » — PEAU, DIVERS TONS

Pour les gourmandes

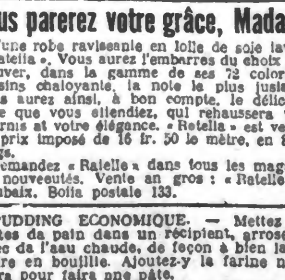
ŒUFS POCHES EN GELEE. — Quatre œufs pochés, quatre minces tranches de jambon, quatre feuilles d'estragon, un demi-litre de gelée de viande.

Posez dans quatre moules une feuille d'estragon et une tranche de jambon, couvrez d'un peu de gelée de viande liquide, puis déposez-y un œuf poché assez dur, recouvrez le tout de gelée liquide. Placez les moules dans la glace ou dans la cave et, lorsqu'ils sont bien refroidis, quand la gelée est ferme, démoulez-les et servez-les.

LA POULE AU POT
le consommé parfait

ASPERGES AU FROMAGE. — Une petite boîte d'asperges, beurre, un quart de gruyère et de parmesan mélangés, sel, poivre.

Prenez de préférence des asperges blanches dont la tête soit violacée. Faites-les cuire à l'eau bouillante et égouttez-les bien. Coupez les asperges en morceaux, en commençant par la pointe (vous vous arrêtez quand vous sentez que l'asperge n'est plus tendre) Prenez un plat allant au four, beurrez-la, puis disposez dans le fond une couche de gruyère râpé et de parmesan râpé mélangés (il en faut autant de l'un que de l'autre); sur le fromage, disposez une autre couche d'asperges, puis du fromage, jusqu'à ce que ce plat soit rempli. Il faut terminer par une couche de fromage. Vous salez et poivrez chaque couche; sur le tout vous versez le beurre fondu. Mettez au four et faites dorer.



...les conversations se font plus vives et plus cordiales. Le Café du Brésil stimule l'esprit et crée une heureuse atmosphère. Son arôme subtil flatte l'odorat et nous donne un avant-goût de sa réconfortante saveur, dont nous prolongeons la durée avec recueillement.
Les meilleurs cafés viennent du Brésil

FOIE DE BŒUF AUX NAVETS. — Une livre de foie de bœuf, beurre, navets, bouquet garni, deux oignons.

Coupez votre foie en escalope courtes et minces. Mettez-les dans la poêle avec un peu de beurre et faites revenir à mi-feu, afin de ne pas dessécher la viande. Quand le tout est doré, enlevez-la de la poêle et mettez, à la place, des navets épluchés et coupés en morceaux ; faites prendre couleur, refirez également. Dans une poêle, préparez un roux à l'aide d'un peu de farine de riz; repassez le foie de bœuf dans ce roux, mouillez d'une cuiller à pot d'eau chaude, salez, poivrez, mettez un bouquet garni: thym, persil, laurier, plus deux oignons. Faites cuire sans couvercle pendant une demi-heure.

L'ENFANT DOIT GAGNER SA TETEE
disent les puériculteurs.
Vous atteindrez ce résultat en employant la TETINE LOLO sans soupape

SOUFFLE GERTRUDE. — Une demi-livre de pain, un litre de lait chaud, sucre, deux jaunes d'œuf et deux blancs battus, crème.

Faites tremper le pain dans un litre de lait chaud aromatisé et sucré. Lorsque la chie s'écrera facilement, remuez pour bien mélanger avec deux jaunes d'œufs et deux blancs battus en neige ferme. Versez le tout dans un moule bien caramélisé tout autour par huit ou dix morceaux de sucre avec deux cuillerées à bouche d'eau; faites cuire au four. Laissez refroidir, démoulez et servez avec, si l'on veut, une crème. Comme ce gâteau monte, il faut remplir le moule aux trois quarts seulement.

Vous parerez votre grâce, Madame,
...d'une robe ravissante en toile de soie lavable « Ratelia ». Vous aurez l'embarras du choix pour trouver, dans la gamme de ses 72 coloris et dessins chaloyants, la note le plus juste. Et vous aurez ainsi, à bon compte, le délicieuse robe que vous attendiez, qui rehaussera votre charmis et votre élégance. « Ratelia » est vendue au prix imposé de 16 fr. 50 le mètre, en 80 de large.
Demandez « Ratelia » dans tous les magasins de nouveautés. Vente en gros : « Ratelia », à Roubaix. Boîte postale 133.

PUDDING ECONOMIQUE. — Mettez vos restes de pain dans un récipient, arrosez-les avec de l'eau chaude, de façon à bien les réduire en bouillie. Ajoutez-y la farine nécessaire pour faire une pâte.

Battez deux œufs en neige. Coupez en tout petits morceaux un quart de citron, quelques pruneaux et une demi-orange. Mêlez le tout et ajoutez la grosseur d'une noix de beurre fondu; mettez peu à peu de la farine, jusqu'à ce que la pâte, en s'épaississant, forme boule. Préparez un linge bien blanc, mettez la boule sur la table, saupoudrez de farine; mettez la boule de pâte au milieu du linge, relevez les quatre coins de la toile et, avec un fil, enfermez la boule dans ce linge, en laissantu n peu de jus pour qu'elle puisse gonfler en cuisant. Mettez le pudding ainsi préparé dans une cocotte à demi pleine d'eau chaude et laissez cuire une heure et demie à peu près, suivant la grosseur du pudding.

Au moment de servir, coupez le fil qui retient les coins du linge, versez le pudding sur un plat. On peut le découper en tranches. Ce plat, très nourrissant et très bon, ne demande pas de sucre; mais on peut y ajouter une sauce au caramel ou aux confitures.

PANADE ROYALE. — 100 grammes de pain sec coupé en tranches fines, 2 litres d'eau, deux ou trois jaunes d'œufs, deux verres de crème fraîche.

Mettez le pain dans une casserole, recouvrez-la d'eau, ajoutez le sel, faites mijoter trois quarts d'heure. Mettez la crème et les jaunes d'œufs au fond de la soupière, mélangez-les bien, ajoutez le potage, remuez et servez.

FILETS DE SOLE A LA ORLY. — Quatre soles, vinaigre ou jus de citron, vin blanc, consommé, farine, friture.

Trempez vos filets de soles dans du vinaigre ou dans du jus de citron avec poivre et sel. Pilez ou mortier les arêtes et autres restes que vous avez obtenus en détachant les filets et faites-les cuire dans du vin blanc coupé de consommé que vous faites réduire en sauce bien assaisonnée. Pendant ce temps, vous pessez vos filets à la farine et vous les faites frire, puis vous les servez dans la sauce obtenue.

OIGNONS FARCIS. — Quatre gros oignons doux, 250 grammes de chair à saucisses, 125 grammes de beurre, sel fin, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, quatre bardes de lard, une cuillerée à bouche de cognac.

Faites blanchir les oignons et égouttez-les. Creusez-les du côté de la tête et garnissez-les de chair à saucisses. Rangez-les, l'ouverture en dessus, dant un plat bien beurré; salez avec un peu de sel fin; saupoudrez d'une cuillerée à bouche de sucre en poudre. Placez sur chaque oignon une barde de lard; arrosez avec une cuillère à bouche de bon cognac et très peu d'eau chaude. Deux heures durant, laissez cuire doucement, feu dessous, feu dessus. Dégraissez alors le jus de la cuisson et servez.

Exigez le sachet rose rayé bleu (Avec ou sans timbre ALSA)
exigez la véritable levure alsacienne
PUBL. ELVINGER

COQUILLES D'ŒUFS. — Quatre œufs, quelques moules, quelques crevettes, un peu d'épluchures de truffes, beurre.

Faites cuire quatre œufs brouillés, mêlez quelques moules cuites à la marinière, quelques crevettes décortiquées, un peu d'épluchures de truffes.

Après avoir bien remué la tout ensemble, placez de ce mélange dans des coquilles Saint-Jacques légèrement beurrées. Recouvrez de chapelures et de petits morceaux de beurre et passez au four.

LAITUE A LA PAYSANNE. — Quatre laitues, 125 gr. de lard, six pommes de terre, deux verres d'eau chaude.

Coupez les laitues en quatre après les avoir bien lavées. Mettez-les dans une casserole avec deux verres d'eau chaude et 125 gr. de lard coupé en morceaux ; faites cuire à casserole couverte pendant une heure. Ajoutez quelques pommes de terre pelées, qui serviront à garnir le plat. Assaisonnez et laissez cuire une demi-heure encore. Les laitues, ainsi préparées, peuvent se servir avec du bœuf bouilli, du saucisson ou du jambon.

SOUFLE DE FECULE. — Un tiers de litre de lait, sucre, eau de fleur d'oranger, deux cuillerées de fécula de pommes de terre, trois jaunes d'œufs, trois blancs.

Faites bouillir un tiers de litre de lait sucré, parfumé d'oranger. Travaillez deux cuillerées de fécule de pommes de terre dans un vase avec le lait versé peu à peu. Cuisez de nouveau. Retirez la casserole du feu et ajoutez trois jaunes d'œufs. Mêlez. Quand la mélange est froid, incorporez les trois blancs d'œufs en neige. Cuisez le soufflé, au four ou sous le feu de campagne.

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 9 A 2 HEURES SAUF LE JEUDI ET SUR RENDEZ-VOUS
12, RUE JACQUEMARS-GIELEE LILLE Tél. 55-98

Soins de beauté

LES ONGLES

La coquetterie d'une jolie main ne réside pas seulement dans sa blancheur et dans la forme des doigts. Il est utile, très utile même, pour ne pas dire indispensable, que la main féminine s'achève par de jolis ongles.

Lisses, polis, nacrés, fins; telles sont les principales qualités des ongles qui doivent accompagner une main vraiment belle.

Bien soignés, les ongles deviennent une véritable parure; mal soignés, ils sont une honte. Au fait, on peut dire que l'état des ongles d'une personne donne la mesure de son degré de civilisation.

Il faut les couper au moins une fois tous les quinze jours; un bon canif donne une coupe plus égale et plus nette que des ciseaux. Il y a des personnes qui ne peuvent pas se couper les ongles de la main gauche; mais, avec un peu de pratique, il est aisé de vaincre cette petite difficulté, et la main gauche s'habitue bientôt à rendre les services qu'on peut lui demander.

On peut éviter de les tailler, mais il faut pour cela les limer au moins tous les deux jours; ainsi ils garderont toujours la forme que vous avez voulu leur donner, et vous n'aurez jamais besoin de vous servir de ciseaux.

Les femmes qui ont recours au manucure vous diront comment les ongles les plus laids peuvent changer avantageusement si l'on prend la peine de repousser la peau rude qui se forme à leur base, opération qui ne doit jamais se faire qu'après s'être savonné les mains et au moyen d'une petite curette d'ivoire ou d'os.

Il faut aussi limer les bords de l'ongle en courbe douce.

Rien na vaut un citron pour les nettoyer: ou y enfonce l'extrémité des doigts, les y tournant et retournant. Le citron empêche aussi la peau placée à la base d'envahir ces dernière.

Il est très efficace contre les envies. Celles-ci ne se forment jamais qu'à la base des ongles mal soignés.

Leur dureté est une des conditions de leur beauté.

Voici une recette efficace pour les durcir: On fait fondre sur un feu très doux,

Huile de noix....	15 grammes
Cire blanche.....	50 centigrammes
Colophane	2 grammes
Alun	1 gramme

Cette pommade, que l'on doit battre sur le feu, s'emploie le soir.

Lorsqu'on aura des ongles secs et cassants, on les enduira tout simplement, chaque soir en se couchant, d'un peu de vaseline.

Des soins attentifs donnés aux ongles embellissent une jolie main, et même une main qui, autrement, dépasserait presque une personne.

Pour les polir, se servir d'une poudre colorée avec du carmin, qui se vend dans des petites boîtes d'environ 20 grammes chacune. On l'applique en la frottant avec le doigt.

Et, aimables lectrices, si vous faites ainsi soigneusement la toilette de vos ongles, je vous assure qu'ils seront aussi jolis que vous les pouvez désirer.

MAIGRIR EN SECRET
du corps entier, du visage ou d'une seule partie. Ni pilules ni rides. Un résultat déjà visible dès le 5e jour. Rien à avaler. Envoyez le coupon ci-dessous, rempli, comme imprimé, sous enveloppe non fermée, affranchie à 15 centimes, à Mme COURANT, 98, boulevard Auguste-Blanqui, Paris, qui a fait vœu d'envoyer gratuitement recette merveilleuse et sans danger, facile à suivre en SECRET. Répétez votre adresse au dos de votre enveloppe.

A
Nom .....
Rue..... n°.....
à..... Dép.....

NOS PATRONS-PRIMES

Deux gracieuses robes

A gauche (Patron N° 1.113), robe de « Twedsole » Welco, à manches longues, jupe cloche. La garniture sera faite d'une bande de tissu uni. Col de lingerie garni d'un nœud de même tissu que la bande, ainsi que les poignets.

PATRON N° 1.113 Métrage: 5m25 en 1 m. — PATRON N° 1.114 Métrage: 3m50 en 140

A droite (Patron N° 1.114), très gracieuse robe à exécuter en «crêpe Lens» Welco, bleu. Le corsage, agrémenté d'une collerette de china blanc, est composée de six bandes qui, ajustées l'une sur l'autre, imitent les plis plats et permettent de donner l'ampleur du bas de la jupe; ces bandes sont piquées jusqu'à mi-hauteur et les coutures dissimulées dans le fond des godets. 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 », 180, rue de Paris, Lille.

POUR LA 1RE COMMUNION
ADRESSEZ-VOUS A
L'CROIX DE LORRAINE
3 et 5, Rue Grande Chaussée, LILLE
GRAND CHOIX DE TOILETTES
PRIX TRES AVANTAGEUX

AU SIECLE DU PROGRES

Croissez et Multipliez...

(SUITE DE LA PREMIERE PAGE)

Mondes nouveaux

Considérons maintenant le travail d'un astronome. Il observe la marche successive d'une planète, la pointe sur des cartes célestes et, après un certain nombre de reports, il peut calculer la courbe complète et prévoir à l'avenir, pour une date donnée, la position dans le ciel de la planète.

Supposons maintenant qu'ayant ainsi calculé une position, l'observation décèle une différence, accentuée par les observations suivantes. On pourra établir l'orbite réelle et soupçonner une planète inconnue d'être la cause des perturbations remarquées.

C'est ce qui arriva pour Uranus. On s'aperçut que l'orbite de cette planète présentait des irrégularités que le calcul n'avait pas prévues.

Un astronome français, Le Verrier, eut l'honneur de découvrir en 1846 la huitième planète uniquement par le calcul, sans avoir mis une seule fois l'œil à l'oculaire d'un télescope. Il prévint un astronome allemand, Galle, qui trouva le nouveau corps céleste au point exact où Le Verrier lui avait assigné rendez-vous.

Pour ne pas faillir à la règle, qui avait été jusqu'alors de donner des noms de divinités mythologiques aux planètes, on nomma celle-ci Neptune.

La nouvelle planète, tout juste visible avec une bonne jumelle jelle a un éclat comparable à celle d'une étoile de huitième grandeur), se trouve placée à une distance considérable du Soleil ; il y a presque la même distance entre l'orbite d'Uranus et celle de Neptune, qu'entre Uranus et le Soleil. Sur la planète neptunienne, les rayons du Soleil n'arrivent qu'avec une intensité 900 fois plus faible que sur la terre.

Pendant longtemps, on imitait le monde solaire à l'orbite neptunienne. Cette dernière représente pourtant un espace immense, puisque la lumière, qui traverse l'espace à la vitesse formidable de 300.000 kilomètres par seconde, met environ quatre heures pour venir de ce monde lointain jusqu'à nous ; de sorte que lorsque nous la voyons passer, petite sphère bleuâtre dans la champ de notre objectif, nous la voyons non pas telle qu'elle est en même instant, mais telle qu'elle était quatre heures auparavant.

Et puis, après avoir remarqué des irrégularités dans sa marche, on songea que peut-être une autre planète pouvait encore reculer les bornes du domaine solaire.

William Pickering croyait à son existence, mais disait que sa découverte serait extrêmement difficile, étant donné son éloignement : il entrevoyait pour elle un éclat comparable à celui d'une étoile de quinzième grandeur et ne le croyait pas pourvue de satellite.

Mais pour la découvrir, ou plutôt pour calculer son emplacement, un temps très long était nécessaire, Neptune parcourant une orbe complète en 165 ans.

Et pourtant, c'est ce qui vient de réussir le Lowell Observatory, un des plus riches observatoires du monde.

Notre nouvelle sœur

Notre nouvelle sœur (si lointaine) roule dans l'espace noir à une distance telle qu'elle ne reçoit du Soleil qu'une lumière et une chaleur égales à la cinq-millième partie de ce que nous en recevons. Quelles doivent être les conditions de la vie sur ce globe ?

On sait déjà que son diamètre est d'environ 32.000 kilomètres, soit deux fois et demie celui de la Terre. Quant à sa vitesse, elle est naturellement bien plus réduite : alors que notre planète court autour du Soleil avec une vitesse d'environ 30 kilomètres à la seconde, le nouveau globe anonyme se meut lentement à une allure d'environ mille mètres pendant le même laps de temps.

Les adjectifs d'« énorme », d'« immense », déjà donnés à Neptune en ce qui concerne sa distance, deviennent, semble-t-il, insuffisants si l'on considère la nouvelle planète.

Les distances évaluées en milliers ou milliards de kilomètres ne frappent pas assez l'imagination, parce que ces chiffres sont trop en dehors des réalités quotidiennes ; vous figurez-vous « exactement » la différence qu'il y a dans l'espace entre un million et un milliard de kilomètres ? Certainement non. Voici cependant quelques chiffres qui vous donneront une idée de l'importance du système solaire.

Supposons que nous puissions disposer d'un champ très vaste ; nous prendrons comme image du Soleil, une sphère de un mètre de diamètre. Pour avoir une idée exacte de ce qu'est Mercure il nous faudra placer à 46 mètres de là, une toute petite sphère de trois millimètres de diamètre. Vénus aura près d'un centimètre, et sera à 80 mètres du « Soleil ». Notre humaine goutte de bouc sera représentée par une bille de un centimètre que nous déposerons à 115 mètres de la boule centrale. Ces chiffres vous donnent une idée exacte, et bien plus frappante, de ce qu'est l'Univers dans lequel nous vivons. Si nous voulons d'ailleurs pousser la comparaison en ce qui concerne la Lune, nous devrons poser, à 30 centimètres de notre bille, une toute petite sphère de deux millimètres.

Plus loin, nous trouverons Mars, inférieur de moitié à la Terre, mais placé à 165 mètres du centre. Jupiter, le géant du système solaire, sera représenté par une grosse boule de 11 centimètres, que nous devrons poser à 600 mètres de l'image du Soleil.

Saturne sera un peu plus petit (10 centimètres), mais sera à 1.100 mètres. Uranus aura cinq centimètres de diamètre et sera placé à 2.200 mètres; déjà, il ne nous est presque plus possible d'apercevoir la sphère solaire, et nous n'avons pourtant pas terminé notre voyage.

Neptune, une petite boule de cinq centimètres sera en effet placé à 3.500 mètres du centre. Et si nous voulons pousser la comparaison suivant les données de la nouvelle découverte, nous serons obligés d'aller à huit kilomètres de l'image solaire, poser une petite sphère de trois centimètres de diamètre.

Ces chiffres ne sont-ils pas de nature à nous faire comprendre la grandeur de l'Univers ? Surtout lorsque nous en ressentons toute notre petitesse, et que nous apprenons qu'ils ne représentent qu'un treize-millionième de le réalité...

Et nous ne pouvons qu'en admirer de plus le Soleil d'où sont issus ces mondes, ce Soleil dont Aristophane e dit Les Nuées, acte I, scène 5 : « le grand œil du monde, qui brille d'une éclatante lumière ».

André SIMON.

Un Marocain, assassin de son compatriote, arrêté à Paris

La première brigade mobile a arrêté à Paris le nommé Abdallah ben Brahim, âgé de 30 ans, né au Maroc, qui, le 18 avril dernier, avait tué à Argenteuil son compatriote Ahmed ben Mohamed. L'assassin, qui était rentré clandestinement en France, se cachait sous le nom de Djamou ben Elhoussin.

Un nouveau sous-marin a été lancé au Havre

Le contre-amiral « Nivet » a présidé hier matin au Havre, au lancement du sous-marin « Diane ». L'opération s'est effectuée sans incident.

Le Congrès Départemental du Pas-de-Calais des Corps de Sapeurs-Pompiers se tiendra à Hesdin, le 25 mai

L'Union des corps des sapeurs-pompiers du Pas-de-Calais, dont le président est M. le capitaine Godebled, tiendra son premier congrès dimanche 25 mai, à Hesdin. M. le Préfet Peytral, qui tient à donner aux sapeurs-pompiers une nouvelle preuve de sa sollicitude, a accepté la présidence de cette manifestation.

La réunion aura lieu à l'Hôtel de Ville, à 11 heures et à 12 h. 30 les congressistes seront reçus par la municipalité. L'après-midi, un grand festival, organisé par la ville et la Compagnie des sapeurs-pompiers d'Hesdin, groupera une quarantaine de sociétés.

A l'issue de la revue, du défilé et de la remise des décorations, des exercices très intéressants auront lieu. Les délégations assisteront à des manœuvres exécutées par les engins mécaniques les plus récents et les plus perfectionnés notamment par les Compagnies d'Arras, Boulogne, Paris-Plage, Montreuil, Saint-Pol et Fruges. La Compagnie de Berck exécutera des exercices de sauvetage avec un matériel spécial.

Assemblée générale des Mutilés et Réformés de Guerre du Nord

Le Comité Départemental des Mutilés et Réformés de la Guerre chargé provisoirement de l'application des décisions de l'Office National du Combattant s'est réuni en Assemblée générale le samedi 10 mai à 16 h. sous la présidence de M. Louis Boujard, Secrétaire Général de la Préfecture du Nord, assisté de M. Cassel. Le procès-verbal de l'assemblée générale du 8 avril est adopté.

L'Assemblée prend connaissance de décisions ministérielles rejetant des demandes de carte du combattant.

Le Comité statue ensuite sur 15 demandes d'avances à titre de secours remboursables ; 4 demandes de prêts pour besoins professionnels ; 2 demandes de prêts pour habitations à bon marché et statue sur un certain nombre de cas spéciaux d'allocations et de secours divers.

M. le Président de séance demande de transmettre les condoléances de l'assemblée à la famille de M. le Commandant Delahaye, trésorier général du Groupe Départemental de l'Association Générale des Mutilés de la guerre et de M. Pierre Bollaert, vice-président de la Fédération de l'arrondissement de Valenciennes, décédés récemment et exprime les regrets que lui occasionne le départ de M. Lefebvre, qui quitte ses fonctions de Directeur des Services Agricoles du département.

Il est procédé à l'installation de M. Magnier nommé médecin-chef du Centre Spécial de Réforme de Lille en remplacement de M. le docteur Corbel.

L'assemblée approuve les comptes rendus sur le fonctionnement de l'Ecole de rééducation professionnelle des Mutilés de Tourcoing en cours du premier trimestre 1930, sur les opérations du placement des victimes de la guerre effectuées par l'Office Départemental du placement au cours du mois d'avril 1930 et sur le fonctionnement du service des emplois réservés.

Le Comité élit deux délégués chargés de prendre part à l'élection de 31 membres de l'Office National des Mutilés et Réformés de la guerre.

L'assemblée prend connaissance d'un avis de vacance du poste de chef de service du Comité Départemental des Mutilés et Réformés de guerre de Meurthe-et-Moselle, d'une circulaire de l'Office National du Combattant relative à la création de prêts en faveur des anciens Combattants agriculteurs et statue sur un vœu émis par le Comité Départemental de la Manche, relative à l'attribution de prêts professionnels.

Il est statué ainsi autres sur cinq demandes de secours remboursables et quatorze demandes de secours et allocations, présentant un caractère particulier.

Des remerciements sont adressés à M. le Préfet et à M. Boujard qui ont accompagné le Comité interfédéral lors du Congrès de Bruxelles à l'occasion des manifestations et des réceptions organisées en leur honneur, ainsi qu'à M. le sénateur Mahieu, président du Conseil Général qui a rehaussé par sa présence l'éclat de ces cérémonies et apporté en même temps un nouveau témoignage de la sympathie de l'assemblée départementale à l'égard des anciens Combattants et Pensionnés de la guerre.

L'assemblée est levée à 16 heures. La prochaine réunion aura lieu le 14 juin.

T.S.F.

RADIO P.-T.-T. NORD A LILLE (265 m.) — Mercredi 14 : Casse-noisette, ballet ; Pavane pour une infante défunte ; Sous la fenêtre ; Nuits algériennes ; Ton regard ; Sérénade sentimentale ; La lune qui danse ; Comte Obligado. — 12 h. 30 : Cours ; informations ; produits agricoles. — 19 h. 15 : Disques. — 19 h. 30 : Cours ; communiqués ; informations. — 20 h. : Causerie : « La toilette du jardin ». — 20 h. 15 : Concert organisé par l'Association de Radiophonie du Nord, avec le concours de Lina Dariel et sa troupe. Interprétation de « 100 pour 100 ». — Vers 21 h. : Tirage des primes.

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

RADIO-PARIS (1724 m.) — 12 h. : Conférence « Pour la vie simple ». — 12 h. 30 : Disques (l'Opéra français de 1890 à 1920). — 15 h. 45 : Quintette. — 20 h. : Soirée d'ouverture de la semaine de la Bonté : 1. Le quart d'heure des enfants : 2. a) Ce mois de mai ; b) Quand l'ennui fâcheux vous prend ; c) Vous me tuez si doucement ; d) Ouvrez-moi l'huis ; e) Il est bel et bon ; f) Gribelidis (16e siècle), par Quatuor ; 3. Eli, Eli, Lama Atzabthani, d'après une ancienne mélodie hébraïque ; b) Chanson à la lune ; c) Danse allemande, violoncelle ; 4. Allocution ; 5. a) Fol ; b) Berceuse de Peer Gynt ; 6. a) Berceuse ; b) Valse en ré bémol majeur ; c) Danse de Puck ; d) Jardin sous la pluie, piano ; 7. a) Une sainte en son auréole ; b) En prière ; c) Dans Sélène ; d) Mélodie du soir ; 8. Allocution ; 9. a) Hymne du soir ; b) C'est l'agneau de Dieu ; c) La bergère Annette ; d) La fontaine de Caraouet ; le quatuor vocal, etc...

TOUR EIFFEL (1445 m. 8). — 18 h. 45 : Journal parlé. — 20 h. 20 : Concert.

TOULOUSE (381 m.) — 18 h. : Musique de danse : Tatsve ; Illyade ; Broadway, mélodie ; You where meant for me. — 18 h. 35 : Chansons espagnoles. — 19 h. : Accordéon. — 19 h. 30 : Concert : L'eau à la bouche ; Ah ! dites-moi ? Prends-moi bien gentiment ; Il a une belle auto ; Toto ; sa main s'est posée sur ma joue ; Frédéric ; O ma fille ; La bayadère ; J'ai trop dansé ; Minuit sonne. — 20 h. 25 : Chansonnettes. — 21 h. : Concert.

LANGENBERG (473 m.). — 7 h. 05 et 10 h. 15 : Disques. — 12 h. 10 : Musique mécanique. — 13 h. 05 : Concert. — 17 h. 20 : 1. Cinq chants de marins avec violon ; 2. Trio en fa majeur ; 3. Cinq chants populaires. — 20 h. : Concert de musique légère.

STUTTGART (380 m.) — 19 h. 30 : Orchestre. — 20 h. 45 : Relais de Francfort. — 22 h. 15 : Violon.

BRUXELLES (509 m.) — 17 h. : Danses. — 18 h. : Causerie. — 18 h. 15 : Page d'histoire coloniale. — 18 h. 30 : 1. Fantaisie ; 2. Berceuse ; 3. Valse triste ; 4. La lépreuse ; 5. La bergère des Alpes ; 6. Lilas bleus. — 19 h. : Disques. — 19 h. 30 : Journal parlé. — 20 h. 15 : Ouverture de La fille du régiment. — 20 h. 25 : L'architecture belge, causerie. — 20 h. 30 : Sélection de La Fille du Régiment.

DAVENTRY ET LONDRES NATIONAL (1.554 m. et 261 m. 8). — 12 h. : Gramophone. — 13 h. : Musique légère. — 14 h. : Concert de ballades. — 15 h. : Ouverture de La Fiancée vendue ; Hiawatha, suite ; Berceuse ; Rondo bohémien ; Véronique, sélection ; Valse triste ; Saxophone solo : Chanso ndu matin ; La princesse Ida, sélection ; Rapsodie slave ; Dieu sauve le Roi. — 17 h. : Gramophone. — 18 h. 40 : Les bases de la musique. Musique de violon. — 19 h. 45 : Les joyeuses commères de Wind-or, ouverture ; Deux danses norvégiennes ; Scènes alsaciennes ; Eugène Onegin, valse ; Berceuse ; Le Villi. — 22 h. 15 : Récital du chant. — 22 h. 45 : Musique de danse.

DAVENTRY (470 m. 2). — 12 h. : Programme de Londres. — 13 h. 30 : Musique légère. — 16 h., 18 h. 40, 20 h. 35 et 22 h. 35 : Programme de Londres.

HILVERSUM (298 m. 8 et 1.071 m.). — 12 h. 40 : Concert par le quintette. — 14 h. 40 : Disques. — 16 h. 40 : Musique d'étude pour piano. — 17 h. 40 : Disques. — 18 h. 10 : Oolette : 1. Lenoveau seigneur du village, ouverture ; 2. Suite archaïque ; 3. Sérénade ; 4. Hymne national russe ; b) Obérine, mazurka ; 5. Habitantane valsa ; 6. Paganini, sélection ; 7. Lolita, sérénade ; 8. Fur's Vaterland,