Notre page féminine

La Mode à Paris

AVEZ-VOUS remarqué qu'à chaque élévation du coût de la vie, comme c'est le cas en ce moment, la mode se faisait plus jolie, plus tentante et plus nouvelle ? Alors que nos maigres budgets nous imposent des restrictions de plus en plus sévères, les tentations se font de plus en plus irrésistibles. C'est enrageant et je connais nombre d'amies et d'amies de mes amies qui ne décolèrent pas depuis trois mois. Naturellement, ce sont leurs irresponsables conjoints qui subissent les conséquences de leur acariâtreté et, comme c'est la mode de paraître documentées sur les événements de la politique, elles démontrent par A+B à leurs dolents époux que si le Gouvernement n'avait pas fait ceci et avait fait cela, ils auraient pu, l'hiver dernier, leur offrir un manteau de vison et cet été trois ou quatre robes de bal pour triompher au casino de Trou-les-Bains...

Ce qu'il y a de certain c'est que la mode est très jolie et ne ressemble en rien à celle de l'année dernière qui pourtant avait son charme. Malheureusement, nos toilettes estivales de l'autre saison sont devenues inutilisables. Alors qu'en 1930, il ne fallait que trois mètres de tissu pour confectionner une robe, il en faut maintenant, grâce aux plis, aux volants, à la largeur et à la longueur des jupes, au moins le double. La coupe difficile, la façon compliquée exigent l'art d'une couturière consommée et beaucoup d'entre nous qui, les années précédentes, en savaient assez pour se faire une petite robe simple sont maintenant obligées d'avoir recours aux talents d'une professionnelle. Tout cela ne fait pas notre bonheur. Enfin, acceptons avec résignation ce que les malheurs du temps nous imposent et espérons en des jours meilleurs.

Mais si, au lieu de vous retourner cruellement le fer dans la plaie, je vous parlais un peu de ce qui se porte. Ce qui se porte et qui emporte un très gros succès ce sont les petites vestes, les petits paletots très courts et ces sortes de jaquettes smoking à un bouton avec basque légèrement en forme au-dessus de la hanche. Le succès de ces vêtements brefs qui se mettent à toute heure du jour et du soir provient de ce qu'ils rajeunissent délicieusement notre silhouette et qu'ils offrent l'appréciable avantage de pouvoir se porter sur des robes ou des jupes diverses.

Pour le matin ou l'après-midi, ces petits paletots s'établissent en draps légers ou en jersey. La mode veut que leur coloris soit en opposition avec celui de la jupe. Par exemple, vous arborerez une veste noire sur une robe claire. Une veste de drap marine accompagnera parfaitement une robe de soie bleu lin. Toutes les alliances de teintes sont permises, elles dépendent du goût de chacune. Quant aux petites vestes, qui sont le complément de nos toilettes du soir, on choisit pour elles les tissus les plus riches et les garnitures les plus fastueuses : le satin, le velours, la laine, les broderies d'or et d'argent, les cols de vieilles dentelles, de vison ou de zibeline sont les éléments nécessaires à leur confection. Il est à noter que les paletots du soir sont plus courts que ceux de la journée et que leur coupe s'inspire de celle du boléro.

UNE PARISIENNE.

GAINES

en tricot élastique lavable, forme mode, marquant la taille, bas sans ard., atomes cais dev., emboîtante derrière, gilet inextensible, baleines souples dev. et der., 4 jarretelles.

Prix, (jusqu'à 105 de hanches)	Coton	Fil	Soie
N°1 sans lastex, haut. 31 c.	59	69	79
N°2 Lastex dos en coton, h. 31 c.	99	79	99
N°3 Lastex dos en coton, h. 36c.	79	99	119
N°4 Lastex dos en coton, h. 41c.	99	119	149

Recommandé : Lastex dos (le plus pratique).

Commande : indiquer modèle choisi, prix, tours taille et hanches exacts sur la peau. Envoi rapide c. mandat (suppl. port : 5 fr.) c. remb. : joindre 5 fr. à la commande. Catalogue illustré et échantill. tissus franco. Magasins ouv. de 9 h. à 7 h. (salon essayage.)

N° 4

D. V. BELLARD, Salon, 22, Fg Montmartre, PARIS-9e

(Bien se recommander du journal)

RECETTES PRATIQUES

POUR CONSERVER LES FLEURS FRAICHES LE PLUS LONGTEMPS POSSIBLE

On trempe leur tige dans l'eau chaude, au moins 40°, surtout pour les jacinthes, narcisses, pivoines, tulipes, etc., mais on ne fait baigner que le tiers inférieur des tiges ; avant de les remettre dans l'eau froide, on coupe la partie qui a baigné dans l'eau chaude.

On peut également, pour aider à la conservation des fleurs, ajouter à l'eau dans laquelle elles baignent quelques petits morceaux de charbon de bois, quelques grammes de carbonate de soude ou de chlorure d'ammonium ; certaines personnes emploient des comprimés d'aspirine.

Pour conserver le plus longtemps possible les fleurs d'un jardin que l'on peut cueillir soi-même, il faut procéder à cette opération de très bonne heure, le matin, avant que le soleil les ait visitées, et choisir de préférence les boutons près de s'épanouir, mais non point des fleurs complètement écloses.

Présentation simple, mais qualité parfaite, au prix le plus réduit.

CRÈME SIMON

Toque paille anglaise noire ajourée dentelle, crosses noires et blanches
Photo Henri Manuel

POUR CONSERVER LE SEL EN POUDRE

On trouve dans le commerce, des sels de table spéciaux qui ont l'avantage de ne pas se prendre « en masse » par l'humidité, mais qui ont, par contre, l'inconvénient de saler moins en raison des substances inertes qui y sont ajoutées.

On arrive à donner au sel fin ordinaire les mêmes avantages en y incorporant simplement une faible quantité de glycérine, dans la proportion d'une partie pour 200 partie de sel, en poids.

CONSERVATION DES FOURRURES ET DES VETEMENTS DE LAINE

M. Guérin, professeur à l'Ecole de Pharmacie de Nancy, recommande de saupoudrer les fourrures et les vêtements de laine avec du thymol pulvérisé, de les envelopper ensuite de papier et de les enfermer dans des caisses.

Il prétend que c'est le meilleur moyen de les préserver contre les nombreux insectes et arachnoïdes désignés sous le nom de mites.

Le thymol présente, en outre, l'avantage de désodoriser les vêtements et d'arrêter les fermentations putrides.

QUELQUES EMPLOIS DU PAPIER

Un papier de soie plié en deux ou quatre et posé sur une tache de bougie l'absorbe complètement lorsqu'on applique dessus un fer chaud et qu'on change le papier de place dès qu'une tache graisseuse apparaît à la surface.

Employez pour recouvrir des livres, du papier paraffiné. Son emploi les préservera des taches, tout en permettant d'en lire les titres.

Les cahiers des enfants deviennent très coûteux. Faites-les vous-mêmes avec du papier écolier que l'on règle au crayon et dont on coud les feuilles ensemble.

LE THÉ D'EUCALYPTUS

La feuille d'eucalyptus qui est un merveilleux fébrifuge, sera employée avec utilité, par les temps chauds, pour préparer une infusion hygiénique et rafraîchissante.

Le sucre à part, la feuille d'eucalyptus ne contient presque rien, cette boisson est un véritable thé économique.

Voici la recette pour préparer cette infusion dont le goût est très agréable : Prenez cinq ou six feuilles de moyenne grosseur, jetez-les dans un litre d'eau bouillante et laissez infuser le temps nécessaire pour que l'eau soit assez refroidie pour être bue.

Surtout ne laissez pas bouillir après avoir mis les feuilles, n'en mettez pas plus qu'il n'est indiqué et ne laissez pas infuser trop longtemps ; la boisson deviendrait âcre, amère et tout à fait désagréable.

DE LA GLACE EN ÉTÉ

Versez dans un récipient de grès 200 grammes d'acide sulfurique et 100 grammes auxquels vous ajouterez 600 grammes de sulfate de soude en poudre. Le vase contenant le liquide à glacer sera placé au centre du mélange et bien bouché. On agitera doucement et, au bout d'un temps très court, le vase contenant renfermera un bloc de glace. On pourra, sans renouveler le mélange réfrigérant, obtenir un deuxième et même un troisième bloc de glace. Opérer autant que possible dans un endroit frais.

Le Petit Déjeûner du Matin

De tous les repas de la journée, il n'en est pas qu'on prenne avec autant de plaisir que le petit déjeuner du matin. On se réveille avec une faim si neuve, si ingénue ! Ce n'est pas un besoin impérieux, c'est seulement une sensation agréable. Il serait dommage de gâcher ce bel appétit, en le satisfaisant de n'importe quoi ! Et puis, on oublie trop souvent que ce petit déjeuner doit, en réalité, nous condulre jusqu'à midi et nous soutenir pendant la moitié de la journée. Il faut bien commencer. Il faut prendre des forces. Il ne faut pas partir l'estomac vide ! Le « petit » déjeuner est une des pièces essentielles de notre hygiène alimentaire.

Nous avons en France un petit déjeuner « national » et c'est le café au lait. Le café au lait, tel qu'on le prépare chez nous, est une de ces recettes qui ont traversé plusieurs générations et qui nous arrivent toutes chargées de l'expérience d'un peuple qui a toujours su se bien porter... et apprécier les bonnes choses ! Tous les snobismes du monde — et du nouveau monde — ne prévaudront point contre cette tradition. Car la tradition veut que le café au lait, pour être parfumé et moelleux à souhait, soit préparé avec une infusion où entre pour moitié, la chicorée. Ce n'est pas là seulement une exigence de gourmet raffiné. Les conclusions de la science s'accordent à mettre en relief la qualité nutritive du café au lait ainsi préparé. Le lait, par lui-même, est une excellente chose ! Le café aussi, stimulant, tonique ! Mais le malheur veut que le mélange « lait-café pur » ne soit pas facilement digestible. Le tanin du café provoque une sorte de coagulation du lait qui en rend très difficile l'assimilation. Ainsi la chicorée n'apporte pas seulement au mélange la valeur nutritive de ses substances azotées. Elle permet encore de profiter au mieux des principes actifs du lait et du café.

Ajoutons — et ce détail n'est pas à négliger, pour les gourmets, — que la chicorée, produit national, cultivé sur notre sol, a un pouvoir colorant très supérieur à celui du café. Tandis que le café pur mélangé au lait ne donne qu'une boisson grisâtre et fade, le café au lait préparé avec de la chicorée est au contraire d'une belle coloration brune, appétissante, et d'une saveur beaucoup plus franche appréciée des gourmets. Excellente recette en définitive, puisqu'elle a pour elle le suffrage des gens de goût, l'autorité de la tradition et l'approbation de la science médicale.

Docteur LEGRAND.

Le Coin des Gourmets

MOULES MARSEILLAISE

Ouvrez les moules et retirez-les des coquilles. Faites revenir dans l'huile un peu d'oignon haché très bien, ajoutez-y un quart de tomates concassées, du sel, du poivre, une gousse d'ail écrasée, une brindille de thym et laurier et, pour finir, une pincée de safran délayé avec la cuisson des moules. Laissez réduire cette sauce. Retirez, mettez à refroidir et liez les moules avec cette sauce en ajoutant quelques fines herbes. Faites durcir des œufs, coupez-les dans le sens de la longueur, retirez les jaunes et remplissez les blancs avec la préparation précédente. Dressez et saucez avec de la mayonnaise.

AUBERGINES FARCIES AU GRATIN

Fendez les aubergines en longueur, sans les peler. Otez les pépins. Préparez une farce avec de la mie de pain trempée dans du bouillon, du persil haché, du sel et du poivre. Etendez cette farce sur chaque moitié d'aubergine. Rangez les aubergines dans un plat très beurré, mettez sur chacune une noisette de beurre. Faites cuire une demi-heure avec feu dessus et dessous.

SOUFFLÉ DE BŒUF

Passez au tamis 150 grammes de pommes de terre cuites à l'eau.

D'autre part, hachez une demi-livre de desserte de bœuf bouilli ou cuit en daube, un oignon et quelques branches de persil. Pilez ensemble pommes de terre et bœuf afin que l'amalgame soit parfait. Assaisonnez bien et ajoutez un à un trois jaunes d'œufs. Battez les trois blancs en neige très ferme et mêlez avec le hachis légèrement, sans trop écraser. Mettez dans un plat à soufflé de métal et faites cuire à four modéré cette excellente et magnifique entrée de déjeuner ou de dîner suffisante pour six personnes.

"Noxa" et l'Exposition

Pendant l'Exposition, « NOXA », le bonnetier de luxe place du Théâtre-Français (Palais-Royal), à Paris, fera des prix spéciaux pour ses pulls et ensembles sport. Bas soie « Indéchirable », 20 fr.; « Indémaillable », 35 fr. Noxalux et Noxa-Royal, Bas de luxe. — Expédition en province.

LA COIFFURE MODERNE
Photo Henri Manuel

C'est un présage de bonheur

Afin de connaître le meilleur aliment à donner à un enfant dès son septième mois, il faut essayer la « FARINE LAROUSSE »... Qualité, présentation, prix, tout plaide en faveur de cette marque dont le meilleur agent de propagande est la maman qui en a fait usage pour son Bébé. Connaître la « FARINE LAROUSSE » c'est un présage de bonheur, lisez plutôt :

Monsieur,

Maman de 4 enfants, j'ai toujours employé votre farine, j'en suis très contente, et en ce moment j'en use encore plus d'une boîte par semaine pour ma petite fille qui aura bientôt 13 mois. Je ne manque pas également de la conseiller aux mamans de ma connaissance et même il m'est arrivé bien souvent d'en offrir une cuillerée à titre d'essai. Veuillez agréer, etc...

Madame SOULAIN Henri,
à MARCHON par-ARBENT (Ain)

Echantillon gratuit sur demande à Ets LAROUSSE, 99, C. Balguerie, BORDEAUX.

A la conquête de la santé

LES BONNES HABITUDES

Nous devons attirer votre attention sur quelques remarques que votre tendresse maternelle appréciera certainement.

1° Bébé dort et c'est l'heure de sa tétée ou de son biberon. Il ne faut pas redouter de réveiller bébé ! mais seulement pour l'alimenter, ou bien il ne dort pas et, avec des cris perçants, Bébé réclame sa tétée avant l'heure fixée : Maman doit rester insensible et soumettre Bébé à une discipline imposée pour son bien.

2° Dans la chambre où couche Bébé, il faut maintenant une température régulière. Veillez à l'absence des courants d'air : attention aux refroidissements !...

3° Bébé est mouillé !!!... il faut se hâter de changer la couche chaque fois qu'elle est sale, afin d'éviter les irritations de la peau, parfois bien ennuyeuses.

Mamans ! vous vous rappellerez que l'avenir de la santé de Bébé dépend de la régularité de l'alimentation, et de l'exactitude des soins que vous lui prodiguez.

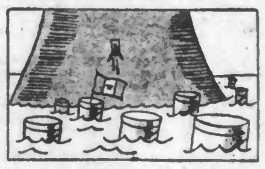
Dr M.

LA CITÉ DES PLEURS

1. — Attirée par un concert de gémissements, l'armée du Général Fosfatin arriva bientôt en vue de la Cité des Pleurs.

2. — Cette ville est peuplée d'habitants qui pleurent sans arrêt et l'eau de leurs larmes alimente un grand lac qui l'entoure « Le Lac Salé ».

3. — Il n'existe aucune barque capable de le franchir. Le Général Fosfatin fait vider dans le lac sa « farine magique », puis monter dans les boîtes ses soldats...



4. — ... il referme le couvercle... et vogue la galère...

5. — Les habitants voyant venir vers eux des boîtes de cette « farine magique » dont la renommée est parvenue jusques à eux, ouvrent toutes grandes les portes de la cité.

6. — Et, ainsi, la ville fut prise d'enthousiasme et sans coup férir.

LE SUCCES D'UNE MARQUE ENTRAINE LES IMITATIONS

Lorsqu'une marque s'est imposée par ses mérites (qualité de fabrication, composition, efficacité), il est habituel de voir naître, à mesure que son succès s'affirme, toute une série de produits dont la présentation, la similitude de nom, etc., tendent à créer une confusion malhonnête avec le produit de marque.

Il importe de ne pas se laisser tromper plus particulièrement lorsqu'il s'agit de produits dont l'emploi doit avoir un relentissement sur la santé.

Par exemple, en matière d'alimentation infantile, il n'y a pas de Phosphatines, mais une PHOSPHATINE : la PHOSPHATINE FALIÈRES. Le mot PHOSPHATINE est déposé, c'est une marque. Il faut exiger la PHOSPHATINE FALIÈRES, cette célèbre farine alimentaire préparée scientifiquement dans une usine modèle et qui procure à des millions d'enfants la force et la santé.

Ainsi plus de souci pour la maman : l'usage de la PHOSPHATINE FALIÈRES, grande marque française, lui donne toute garantie pour la santé de son enfant.

Dr DE BORREDON.

LA PHOSPHATINE FALIÈRES

OFFRE GRATUITEMENT A TOUS LES BÉBÉS UNE BOITE ÉCHANTILLON.

ECRIRE SERVICE P.G., 1, QUAI AULAGNIER, ASNIÈRES.

TOMATES FARCIES AU GRAS

Il faut choisir de grosses tomates bien rouges.

Fendez-les en deux sur le travers et enlevez les graines avec une cuiller à café ; rangez-les sens dessus dessous sur un tamis pour en laisser échapper l'eau. Hachez fin du lard gras du veau rôti froid, des champignons, échalote, ail, persil. Mettez cette farce dans un peu de beurre, salez, poivrez et tournez avec la cuiller pendant quelques minutes sur un feu doux, liez de quelques cuillerées de bon jus, puis retirez du feu, garnissez-en l'intérieur des tomates rangez-les sur un plat à gratin huilé d'avance, saupoudrez-les de mie de pain et faites cuire doucement avec feu dessus et dessous ou au four du fourneau ; la cuisson terminée, dressez sur un plat et servez.

MIROTON A LA PIÉMONTAISE

Emincez trois gros oignons pour une livre de bœuf. Faites dorer les oignons dans une poêle et saupoudrez-les d'une cuillerée de farine quand ils sont à point, mouillez lorsque la farine est dorée avec une cuillerée à soupe de vinaigre et un demi-bol de bouillon, ajoutez trois grosses pincées de persil haché et cuisez cette sauce environ vingt minutes.

Par ailleurs, faites revenir dans un morceau de beurre 250 grammes de riz que vous salez, poivrez, que vous recouvrez d'un demi-litre d'eau et de bouillon mélangés. Ajoutez du gruyère râpé au riz quand il est cuit. Garnissez un plat à gratin beurré avec le riz sur lequel vous mettez le bœuf coupé en tranches régulières, recouvrez avec la sauce et gratinez au four et servez dans le plat de cuisson.

GATEAU DE SEMOULE

Un demi-litre de lait, 100 grammes de semoule, un œuf, 60 grammes de sucre en poudre (vanille, citron ou orange), gelée de groseille.

Faites bouillir un demi-litre de lait et faites cuire 100 grammes de semoule en remuant. Quand la semoule est cuite, battez un œuf entier avec 60 gr. de sucre en poudre parfumé à la vanille, au citron ou à l'orange, suivant le goût. Versez dans un plat creux allant au feu et mettez au four pendant vingt-cinq à trente minutes. Poudrez alors le dessus avec du sucre fin et promenez sur le gâteau un fer rougi au feu pour caraméliser le sucre et décorer l'entremets. Servez froid ou tiède, après avoir arrosé de gelée de groseille. Cet entremets est meilleur tiède que tout à fait froid.

Soins de Beauté

LES SOINS DU VISAGE

Le bon soleil a déjà fait son apparition triomphale et chacun s'en réjouit. Toutefois, mesdames, si les chaudes caresses de l'astre du jour sont pour notre santé d'indispensables bienfaitrices, elles sont aussi, hélas ! de cruelles ennemies pour la beauté de notre visage. Elles tannent, brûlent et rident la peau souvent de façon indélébile. Elles vieillissent prématurément. Les années précédentes, il était de bon ton de revenir de la montagne et de la mer avec le teint de couleur rouge brique. On s'exposait tête nue au grand soleil d'août et les rayons faisaient leur œuvre. Œuvre détestable dont beaucoup d'entre nous ont été les victimes. Il faut pour conserver à notre teint sa fraîcheur et sa pureté, le mettre à l'abri des rayons solaires.

Cette année, la mode des larges capelines, des ombrelles et des écharpes de voile, nous préservera des brûlures de Phébus, du vent ou de l'air marin. Encore sera-t-il indispensable de protéger notre délicat épiderme en d'enduisant d'une couche d'excellente crème de beauté que nous recouvrirons d'un nuage de poudre de riz.

Il est aussi recommandé de se lotionner le visage, matin et soir, avec l'une des deux lotions suivantes :

1 jus de citron.
1 jus d'orange.
1 cuillerée de bonne eau de vie.
quelques gouttes d'huile d'olive.

ou

Eau de Cologne 1 cuillerée à bouche
Lait frais »
quelques goutles de glycérine,
une pincée d'alun.

Si vous sortez bras nus, il faudra protéger vos bras comme vous le faites pour votre visage.

Contre les cheveux blancs

On blanchit plus tôt qu'autrefois, aujourd'hui, parce que la vie moderne est particulièrement fatigante et énervante. Il faut donc se teindre. Mais comment ? Et à l'aide de quels produits ? Certains ne sont ils pas dangereux ?

Pour vous teindre parfaitement, choisissez un produit qui ait fait ses preuves, qui ait résisté aux années et qui soit garanti inoffensif.

Si vous hésitez à le faire, par crainte d'utiliser un produit médiocre, adoptez l'HENNEXTRE teinture parfaite. Vous la trouverez dans toutes les teintes, depuis le blond doré jusqu'au noir, chez les bons parfumeurs et chez CHABRIER, 48, Passage Jouffroy, Paris, qui vous adressera son catalogue « N » et conseils gratuits.

NOS PATRONS-PRIMES

A gauche : Une jolie garniture de crêpe georgette festonné égaye la sobriété de ce modèle sobrement rayé de piqûres soulignant le gilet et le tablier.

N° 2114 Métr.: 2*80 en 140 garnit. 0*50 en 1 m.

N° 2115 Métr.: 3 m. en 140 garnit. 1 m. en 1 m.

A droite : Robe d'après-midi. Corsage boléro agrémenté d'un gilet et de parements mousquetaires en linon rosé bordé de dentelle. Jupe avec haut volant en forme découpé en dent.

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 **deux francs.** 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.**

UN GRAND MAGASIN
Filatures de la Redoute
ROUBAIX
GRANDE USINE

SPORTS

BOXE

POUR LE CHAMPIONNAT DE FRANCE

Wuillamy contre Baudry à Valenciennes

C'est dimanche 7 juin qu'aura lieu ce grand combat pour le titre national.

Pour cette séance, le promoteur a établi des bureaux de location aux endroits suivants :

A Valenciennes : Café Modeste, Place d'Armes, tél. 123 ; Café de l'Hippodrome ; Café Colombophile, Croix d'Anzin, tél. 260 ; Café Joseph, Marché aux Poissons ; Palais de la Bière, Café Amaury.

A Anzin : Salon des Sports, tél. 68 ; Café du Commerce, tél. 56 ; Café Parisien.

A Onnaing : Café de la Montagne, tél. 37 ; Café Manrice, Place Pasteur.

A Douai : Café Hourriez, rue de Paris.

CYCLISME

LE GRAND PRIX DU TOURNAISIS

Dimanche 7 juin se disputera à Wiers cette course organisée par le Cercle Sportif (Wiers Sport) et dotée de 3.000 fr. de prix et primes, sur un parcours de 125 km. (circuit de 12 km. à couvrir 10 fois).

L'épreuve est ouverte à tous coureurs licenciés de l'U.C.I., sauf professionnels et amateurs.

4 à 5 manches : 750 francs.

Deux coupes seront mises en compétition et attribuées l'une au club, l'autre à la marque ayant les 3 coureurs mieux classés.

Droit d'engagements : 5 fr. dont 3 fr. remboursables au départ. Les inscriptions sont reçues jusqu'au départ au secrétaire de Wiers-Sport, 12 Grand'Rue à Wiers.

Wiers se trouve à 4 km. de Vieux-Condé.

UNE COURSE A BULLY-LES-MINES

La Municipalité et l'Union Commerciale organisent avec le concours de l'Etoile Cycliste, sous les règlements de l'U.V.F., une épreuve sur route pour le lundi 13 juillet à 15 h. à l'occasion de la Ducasse.

Cette course dotée de 1.000 fr. de prix se disputera sur un circuit de 7 km. à couvrir 4 fois. Elle est ouverte aux coureurs toutes catégories sauf professionnels et amateurs.

Les inscriptions seront reçues au Café Arthur, tous les jours jusqu'au lundi 13 juillet à 14 h. 30 (Droit d'inscription : 4 fr. dossards compris). Départ à 15 h.

UNE COURSE A HÉNIN-LIÉTARD

Le dimanche 7 juin, le Vélo Club Hénin-lois organisera une course régionale, réservée aux indépendants et débutants.

Itinéraire : Hénin-Liétard, Noyelles, Flers, Achiet, Courcelles, Douvres, 4 fois (80 km.), Dossards à 14 h. 45, Départ à 15 h.

Nombreux prix en espèces. Engagements 4 fr. Inscriptions au siège du V.C.H. chez M. Achille Delbecq, rue de Douvres.

LE Xe GRAND PRIX BRAMPTON

Les organisateurs du Grand Prix Brampton, ont l'honneur d'aviser MM. les Constructeurs, le Président de Clubs et les coureurs, que pour cas de force majeure, le Xe Grand Prix Brampton ne sera pas couru cette année.

Ils s'excusent près des 95 coureurs déjà régulièrement engagés et les informent que le montant des engagements sera remboursé dans le courant de la semaine.

LE BREVET DE CYCLOTOURISTE DU TOURING CLUB DE FRANCE

Pour répondre aux nombreuses demandes de renseignements, relatives au Brevet de Cyclotouriste organisé le 21 juin à Lille, par le Touring Club de France, voici quelques précisions :

Le départ et l'arrivée ont lieu à Lille, au Café de la Porte de Paris, 6 Place Simon-Vollant. Distance : 150 km. à parcourir en 15 h. maximum. L'épreuve est ouverte à tous.

Les participants sont invités à se munir d'une carte, telle que la Taride n. 1 ou la Michelin 21.

Engagements par lettre accompagnés de 5 fr. non remboursables et d'une photo 4x4 à envoyer à A. Six, délégué du T.C.F. 61, rue de la Gare à Roubaix. Renseignements et feuilles d'engagements à cette adresse, au au Café de la Porte de Paris, 6, Place Simon-Vollant à Lille.

COUREURS PASSEZ A LA CAISSE

Les participants à la course de Lomme du 1er Mai, dont les noms suivent sont invités à se présenter aujourd'hui mercredi, entre 18 et 20 h. au Café Marsp 267 Avenue de Dunkerque, pour toucher leur prix : Dubois René, Porterie, Decotignie Robert, Gérart André, Depoorter Raymond, Vandeverpe, Folcka Louis, Dehester Julien, Malfait Hector, Thuin Victor, Seriet Marcel, Blondel Prosper, Cacheux Marceau, Dhelandez Louis, Sanche Léon.

FOOTBALL-ASSOCIATION

A LOURCHES
DISTRICT ESCAUT contre R.R.O. DE GAND

Afin d'éviter l'embouteillage à l'entrée du terrain, le public est invité de se munir à l'avance des cartes d'entrée qui seront mises en vente aux endroits suivants : à Lourches, chez Pinteau, cafetier près du terrain du S.C.L. ; à Denain, au Café de l'Ermitage ; à Aniche, Café du Commerce, Grand'Place ; à Valenciennes, Café du Tonneau près de la Gare.

Le match se déroulera le 7 juin sous la présidence effective de M. Piérard le sportif consul de Belgique.

DEMANDE DE MATCH

F. C. Fresnois 1 A demande équipe pour dimanche 7 juin sur son terrain ; match retour assuré au début de la saison prochaine. Téléphoner au 30 à Fresnes ou écrire au Secrétaire 248, rue Benoit Mostroy à Fresnes.

JEU DE PAUME

DEMANDE DE LUTTE

L'équipe de 2e spéciale de Saint-Amand (Dehesse) étant libre le 14 juin demande engagements sur hallodrome étranger avec lutte retour à Saint-Amand le 30 août. Ecrire à Gustave Fièvet 61, rue du Plat à l'eau à Saint-Amand.

ATHLÉTISME

LA RÉUNION ATHLÉTIQUE D'ARRAS

La réunion d'athlétisme organisée par le S.C. des Cheminots, qui se déroulera le 7 juin, au Stade Cheminots, Route de Bucquoy à Arras, est déjà assurée de la participation.

A quelques semaines des championnats du Nord, il sera intéressant de voir aux prises les meilleurs athlètes nordistes qui auront là l'occasion de prendre un sérieux contact.

D'autre part, la lutte pour la possession du Challenge, dont l'actuel tenant est le R.C. de Roubaix promet d'être sévère.

MOTOCYCLISME

LE RALLYE PAS-DE-CALAIS-NORD

C'est dimanche prochain, qu'aura lieu le Rallye P.C.N. organisé par le Moto Club du Nord.

Cette sortie touristique en direction d'Escalles, près Calais, est appelée à remporter un grand succès. Outre qu'elle est accessible à tous, elle est dotée de 4.500 fr. de prix.

Les engagements sont gratuits et reçus au M.C.N.F. 42, rue du Maréchal Foch à Roubaix.

Cette manifestation est réservée aux membres du Moto-Club du Nord et de ses sections.

HIPPISME

COURSES A ENGHIEN

PREMIERE COURSE. — Prix de la Nive (3 partants) : 1. Ma Chérie (A. Chauffour) pl. 20.50.

DEUXIEME COURSE. — Prix Journaliste (6 partants) : 1. Iton (C. Somiaici) g. 90 ; pl. 11. — 2. Daily Mail (B. Howes) pl. 34.

TROISIEME COURSE. — Prix de l'Auxerrois (8 partants) : 1. Cassis (G. Cerro) g. 22.50 ; pl. 10. — 2. Bahi (P. Sentier) pl. 10.50. — 3. Tric (A. Ollier) pl. 10.

QUATRIEME COURSE. — Steeple-Chase de juin (15 partants) : 1. Regalon (D. Leroy) g. 720 ; pl. 74. — 2. Soire-le-Château (M. Bonaventure) pl. 15.50. — 3. Dark Mystery (M. Brunet) pl. 15.50.

CINQUIEME COURSE. — Prix du Semurois (10 partants) : 1. Légendaire (H. Cames) g. 56.50 ; pl. 19.50. — 2. Nonchalant (J. Bédelonp) pl. 9.50. — 3. Prince Charmant (P. Kerloaran) pl. 13.50.

SIXIEME COURSE. — Prix du Cherelais (10 partants) : 1. Monsqueta ra (A. Chauffour) g. 33.50 ; pl. 10.50. — 2. Ave Cesar (S. Rochet) pl. 10.50. — 3. Jacques de Sarole (P. Hieronimus) pl. 24.50.

SEPTIEME COURSE. — Prix Omer (10 partants) : 1. Carrey C. (R. Simonard) g. 196.50 ; pl. 55. — 2. Daisy (H. Masson) pl. 11. — 3. Espoir de la Seulles (J. Poiriet) pl. 18.50.

Concours en France dans six mois
COMMIS DES POSTES AU
MAROC
Debut environ 20.000 fr. Pas de diplôme
Age : 18 à 25 ans plus prorogations. Renseignements gratuits par l'Ecole Spéciale d'Administration, 4, r. Férou, Paris-6e

A PROPOS DU NON-LIEU DE GOLDENHIRCH

M. Oscar Goldenhirch, de qui nous avons relaté les démêlés qu'il a eus avec la Justice de Lille et qui a bénéficié d'un non-lieu, nous prie de préciser qu'il est né en France de parents russes et que l'ordonnance de non-lieu spécifie qu'aucune manœuvre frauduleuse, usage de faux titre, fausse qualité n'a été relevée à sa charge ».

CONGRÈS DE L'UNION DES FONCTIONNAIRES ET EMPLOYÉS AUXILIAIRES DE L'ÉTAT VICTIMES DE GUERRE

On communique : « Le 6e Congrès National annuel de l'Union des Fonctionnaires Ouvriers et Employés auxiliaires de l'Etat, victimes de la guerre, 23, rue Keller, Paris (11e), se tiendra les 4, 5, 6 et 7 juin, à la Maison de la Mutualité, 20, rue St-Victor, à Paris (5e).

Cette importante manifestation corporative groupera 250 délégués représentant les sections de la Métropole et des Colonies. Toutes les questions intéressant le monde des victimes de guerre et des anciens combattants, employés et ouvriers des administrations de l'Etat, seront le sujet d'un examen méthodique au rapport avec l'action menée par l'Union dans le cours de l'année, et avec les résultats obtenus. Examen d'autant plus intéressant que l'Union est seule représentée aux diverses commissions ministérielles et interministérielles existant dans certaines grandes administrations, et est sont étudiées les questions professionnelles déterminant les conditions et le sort des victimes de la guerre et des anciens combattants.

Au cours des quatre journées, des délégations de l'Union seront reçues notamment par MM. le Ministre des Travaux Publics, le Ministre de la Marine, le Ministre des Pensions, le Ministre de l'Air, le Ministre de la Guerre, le Ministre du Travail, et M. le Président du Conseil.