

ciant du dévouement qu'ils apportent à la défense des intérêts de la corporation: 1° exigent que les sècheurs respectent les engagements pris en leurs noms par leurs représentants dûment mandatés; 2° prenant l'engagement de n'accepter aucune condition autre que celles acceptées par leurs représentants; 3° demandent si l'une des parties contractantes continue à ne pas respecter ses engagements, que le Gouvernement sanctionne les accords passés entre les deux confédérations ou que les planteurs aient le libre choix du séchoir ».

Une assemblée à Warhem

« Nous apprenons que dans la région de Warhem, les sècheurs ne veulent pas se conformer aux accords passés avec la Confédération nationale des planteurs et veulent faire signer des contrats à des prix inférieurs aux prix fixés. La Confédération nationale des planteurs a donc adressé à la région des Moëres, Warhem, Tétéghem, Ghysdele, Hornille, etc... qu'une réunion d'informations aura lieu à Warhem, au

café du Carf Bigarré, chez M. Canecon-Billart, le vendredi 3 juin, à 19 h 30. Nous insistons pour que les planteurs assistent nombreux à cette réunion afin qu'ils connaissent les dispositions à prendre pour les racines de 1938 ».

MARCHÉS DE PARIS

PARIS, 31. — Viandes : Bœufs : quartier derrière 10.75 ; devant 5.00 ; aloyau 15.50 ; cuissade 12.25 ; train entier 12.25 ; Veau : 1re qual. 13.05 ; 2e qual. 10.10 ; 3e qual. 8.20 ; pan cuit 13.40 ; Moutons : 1re qual. 14.00 ; 2e qual. 12.45 ; 3e qual. 10.75 ; gigots 19.00 ; carrés parés 21.00 ; épaule 12.75 ; Porcs (entier ou demi) : 1re qual. 13.75 ; filets 16.50 ; jambons 14.50 ; lard 8.00. — Beurre : Kilo des Laiteries Coopératives Industrielles Normandes 18.50 ; Charente, Poitou, Touraine 30.40 ; malaxés Normandie 18.75 ; malaxés Bretagne 18.40. — Œufs : Picardie et Normandie 585 ; Bretagne 525 ; Poitou, Touraine Centre, 590 ; outre mer 500. — Fromages : Brie moyen 135 ; ca-

membres Normandie 255 ; divers 190 ; Pont Lévéque 295 ; Port Salut 1.000 ; Gruyère et Comté 1.245. — Volailles : canards Rouennais 16.25 ; Nantais 16.25 ; fermes 12.00 ; lapins morts 13.00 ; cides en peau 12.00 ; poulets morts Nantais 24.50 ; de Bresse 28.50 ; poules de Bretagne 16.50. — Poissons : barbues 13.50 ; maquereaux français gros 3.50 ; petits 7.50 ; merlans brillants 5.00 ; ordinaires 4.50 ; saies 3.50 ; sardines salées Bretagne 41.00 ; fraîches 50.00 ; soles 28.50 ; moules Languis 135. — Paris, 31. — Closures. — Avoines : tendance ferme ; disp. cote off. 139 ; courant 138 à 139.50 P ; prochain 137.25 à 138.25 P ; juillet 131.50 P ; août 125.25 P ; 3 août 124.75, 125.25 ; 3 sept. 125 P, 125.25 P ; 3 oct. 126.75 P. — Maïs : inc. cote off. 147. — Farines : tendance calme cote off. 265 ; courant inc. ; prochain 265 V ; juillet 265 V ; août inc. ; 3 août 270 V ; 3 sept. 270 V ; 3 oct. inc. — Seigles inc. cote off. 152. — Orges : tendance calme, disp. cote off. 174 ; courant, prochain, juillet, août, 3 août et 3 sept. inc. ; 3 oct. 169.25, 169. — Huile de lin courant 430.435 ; prochain 430 A ;

juillet-août 439 V ; 4 sept. 439 V. — Huile de colza : incotée. **MARCHÉS DE LA RÉGION** A Anzin, 31. — Beurre, 21 fr. le kg ; œufs, 0.65 pièce ; pommes de terre nouvelles, 2 à 2.50 le kg ; haricots, 4 fr. 35 le kg ; haricots verts, 10 fr. le kg ; pois, 7 fr. le kg ; poireaux, 1.50 la botte ; laitues, 0.50 à 0.75 pièce ; choux, 2 fr. pièce ; choux-fleurs, 3 à 4 fr. pièce ; tomates, 6 fr. le kg ; asperges, 7 fr. le kg. — Poule, 18 fr. le kg ; lapin, 18 fr. le kg ; poulet, 26 fr. le kg ; pigeon, 7.50 pièce ; canard, 18 à 30 fr. pièce ; barbarie, 32 à 50 fr. pièce ; oie, 85 à 90 fr. pièce ; fromage blanc 2.50 le kg. A Le Cateau, 31. — Beurre, 11 fr. la livre ; œufs, 0.65 et 0.70 la pièce ; fromage blanc du pays, 1.50 le kil. ; pommes de terre 1 fr. le kil. ; nouvelles, 2.25 à 2.50 les kil. ; carottes, 2 fr. la botte ; navets, 1.50 la livre ; poireaux, 0.50 la botte ; épinards, 1.50 à 2 fr. le kil. ; céleri vert, 1 fr. le pied ; céleri blanc, 2 à 3 fr. le pied ; pois, 2 fr. la livre ; haricots secs, 4 à 4.50 le kil.

asperges, 6 fr. la botte ; artichauts, 1.60 à 1.75 la pièce. A Bruay-en-Artois, 31. — Beurre, la livre 9.50 ; œufs, les 26, 16 fr. ; pommes de terre le kilo 2.25 ; poules de 25 à 30 fr. la couple de 45 à 51 fr. ; poulets de 20 à 35 fr. la couple de 40 à 65 fr. A Prévost, 31. — Beurre, la livre 7.50 à 8 fr. ; œufs, le quarteron, 13.50 à 14.50 ; pommes de terre les 100 kilos, 50 à 60 fr. ; poules vivantes par couple 30 à 40 fr. ; poulets vivants par couple 36 à 52 fr. ; pigeons par couple, 8 à 9.50 ; lapins vivants 10 à 25 fr. ; blé 143 fr. ; avoine 128 fr. ; seigle 145 fr. ; escourgeon 150 fr. ; maïs 150 francs. **MARCHÉ RÉGLEMENTÉ DU MARDI 31 MAI 1938** Avoine blanche et/ou jaune 47 kilos, poids naturel Lille ou parité. Les 100 kil. nets comptant sans escompte. Première et dernière cotes. — 3 de septembre, 128.50 N. Clôture. — 2 de septembre, 128.50. Maïs Plata, Maïs Maroc, Orge Algérie-

Tunis, Nitrate de soude. — Incoté sur toutes époques. Mais jaunes et/ou roux indochine, magasin Dunkerque, acquitté Les 100 kilos bruts logés comptant sans escompte. — Première, dernière cotes et clôture. — Incotées. Huile de lin départ usine ou magasin. Les 100 kilos nets fûts prêts comptant sans escompte. Première cote. — Mai, 412.50 + 5 V ; juin, 402.50 A, 412.50 V ; juillet-août, 402.50 A, 412.50 V ; 4 derniers, 402.50 A, 410.00 V. Dernière cote. — Mai, 412.50 + 5.00 V ; juin, 402.50 ; juillet-août, 405.00 A ; 4 derniers, 407.50 A. Clôture. — Mai, incoté ; juin, 405.00 ; juillet-août, 407.50 ; 4 derniers, 410.00. Tourteaux de lin départ usine ou magasin. En vrac comptant sans escompte. Première cote. — Mai, 147.00 P ; juin, 141.50 A ; juillet-août, 142.00 A ; 4 derniers, 142.50 A, 144.00 V. Dernière cote. — Mai, 147.00 A ; juin, 142.00 A, 145.00 V ; juillet-août, 142.00 A ; 4 derniers, 144.00 A. Clôture. — Mai, incoté ; juin, 143.50 ; juillet-août, 143.00 ; 4 derniers, 144.50.

MARCHÉS DES COTONS DU MARDI 31 MAI LE HAVRE. — Mai incoté ; juin 400.50 ; juillet 408 ; août 408 ; sept. 409 ; oct. 412.50 ; nov. 418 ; déc. 419.50 ; janv. 422 ; févr. 424 ; mars 427.50 ; avril 428.50 ; mai 39 430.50. — Baisse 6 à 7.50. LIVERPOOL. — Baisse 3 pence. NEW-YORK. — Baisse 23 à 21 points. **MARCHÉS DES CAFÉS** LE HAVRE, 31. — Clôture. — Tendance calme ; ventes 3.000 dont 750 au Call. — Mai 186.50 ; juin 190.50 ; juillet 190.50 ; août 190.50 ; septembre 189 ; octobre 189 ; novembre 189.25 ; décembre 189.25 ; janvier 189.25 ; février 189.25 ; mars 189.50 ; avril incoté. Imp du Réveil du Nord 186, rue de Paris, Lille. Le Gérant : Emile WEST

Rien, Madame, — absolument rien — n'égale l'huile d'olive pour la santé de la peau et la beauté du teint.

Alors, Docteur, je suis dans le vrai, puisque j'emploie **PALMOLIVE**, le savon à l'huile d'olive !

PARFAITEMENT, Madame, vous avez mille fois raison de préférer Palmolive, le savon à l'huile d'olive, à tous les autres savons. Depuis des siècles, l'huile d'olive a fait ses preuves au service de la beauté féminine ! Rien, absolument rien, ne possède un tel pouvoir adoucissant, pénétrant, tonifiant. Car, en fait, la nature n'a rien créé de mieux que les huiles végétales — surtout l'huile d'olive ! — pour assouplir, velouter, embellir la peau ! C'est pourquoi Palmolive, qui est composé d'un secret mélange d'huiles d'olive et de palme, est et demeurera — malgré tout ! — le savon de beauté par excellence.

PALMOLIVE

LE SAVON OLIVE À L'HUILE D'OLIVE



Le Secret du Gouffre d'Enfer
Par Etienne Michel

— Comment va-t-elle ? interrogea-t-il à voix basse. Elle n'a pas été malade, au moins, pendant mon absence. — Non, non, elle se porte très bien ! assure-t-il d'une voix dégagée, Julien, en se glissant dans le cou un coin de sa serviette. Par une mimique expressive, il fit comprendre à M. Sabatier qu'il lui était impossible de lui parler en toute liberté de la jeune fille tant que Maricette irait et viendrait dans la salle à manger. Laurent précipita donc le marbre du repas, au désespoir de son commensal, et bientôt, les deux hommes purent pas-

ser au salon où la domestique apporta le café et les liqueurs. — Maintenant, ma petite Maricette, ordonna Laurent à sa cuisinière, nous allons à causer affaires avec Julien. Ne nous dérangez plus. Et, de crainte que la brave fille, un peu curieuse, parfois, pût entendre ce qui allait se dire, il alla lui-même fermer la porte avec soin, en rabattant sur elle la portière de velours frappé. — Ouf soupira M. Sabatier. Maintenant que nous sommes bien seuls, parle ! Je suis sûr de ces charbons ardents. Que s'est-il passé en mon absence ? As-tu

surveillé Claire ? Est-elle toujours sage ? Y a-t-il des amoureux qui tournent autour d'elle ? La mine piteuse de Julien et son air embarrassé pour répondre à cette avalanche de questions lui fit brusquement appréhender le pire. — Il s'est passé quelque chose ! Quel ? demanda-t-il en saisissant le poignet du bonhomme. Pourquoi hésites-tu à parler ? C'est une mauvaise nouvelle, bien sûr ? De sa main restée libre, Julien avala d'un trait le verre d'Armagnac que Laurent avait rempli à son intention. Cet alcool lui donna sans doute du courage, car il résolut brusquement de dire toute la vérité à l'armurier, et sans ménagement. — Claire s'est mariée ! M. Sabatier devint blême. — Que dis-tu ? s'écria-t-il en le secouant. Ce n'est pas vrai, hein ? Tu me fais marcher ? — Eh ! dites donc, patron, les grands voyages vous ont donné des muscles ! Vous y allez un peu fort sur mon poignet ! Laurent desserra son étreinte, sans même se rendre compte de ce qu'il faisait. Cette nouvelle l'avait saoulé. — Non, mon petit Julien, je ne t'en voudrais pas, mais avoue que tu as voulu me faire marcher ?

— Et pourquoi vous feriez-vous marcher ? répliqua, hargneux, Julien en se frottant le poignet. Claire s'est mariée, et puis voilà ! Vous m'avez donné l'ordre de la surveiller et de vous dire à votre retour tout ce qu'elle avait fait. Je vous le dis... Un point c'est tout ! Le soufflé oppressé, Laurent se mit à arpenter le salon, en proie à la plus grande nervosité. — Eh bien ! murmura-t-il, si je m'attendais à celle-là, par exemple ! Il se planta soudain devant Julien qui, pour se remettre de ses émotions, se versait maintenant lui-même de l'Armagnac, sans que son hôte l'en priât. — Il y a longtemps ? interrogea-t-il rageusement. — Un mois et demi à peu près après votre départ. Ça s'est fait brusquement... Personnellement, je ne l'ai appris que huit jours avant la nocce ! Elle a bien caché son jeu, vous savez ! Personne n'aurait pu se douter... même moi, qui, pourtant... Laurent haussa nerveusement les épaules. — Tu ne pouvais pas me l'écrire ? — Quand je vous ai écrit, j'ignorais tout et je ne savais pas si ma nouvelle lettre vous parviendrait avant votre retour. Alors, j'ai préféré m'abstenir... Et de sert à rien !... Et puis, des jeunes filles qui auront des faillites, elles !... Une pure comédie. Claire... pardon !

— Et mon fondé de pouvoir ne m'en a même pas avisé ! — Pouvait-il y ajouter de l'importance ? — Ah ! Elle m'a bien roulé, la matine. M. Sabatier proféra cette réflexion sur un ton si désespérément comique, que Julien manqua éclater de rire. — Ce qui, seule, comptait pour lui en ce moment, c'était la digestion de l'excellent, quoique un peu soucieux, repas qu'il venait de faire et la dégradation des nombreux verres d'Armagnac que Laurent lui laissait boire, sans y faire attention. En dépit de la tempête qui secouait le cœur de son patron, un doux optimisme le remplissait de sa béatitude. C'est pourquoi il tenta, d'une voix légèrement pâteuse, d'apaiser la colère de Laurent Sabatier. — Allons, vous faites pas tant de « mousses », patron ! Qu'est-ce que ça peut vous faire, qu'elle soit mariée, cette petite rombière ?... Y a pas qu'elle au monde, quoi !... Ouf, je sais bien qu'elle n'a pas le sou et elle n'est pas de votre monde. Alors, ne regrettez rien... Il faut jamais rien regretter dans la vie... Ça ne sert à rien !... Et puis, des jeunes filles qui auront des faillites, elles !... Une pure comédie. Claire... pardon !

comme Mlle Claire, c'est pas intéressant pour vous, patron ! — Tais-toi, imbécile ! rugit Laurent, au comble de la fureur. C'était elle que je voulais et pas une autre, entendez-vous ?... Depuis mon retour d'Allemagne, je l'avais dans la peau. J'étais fou de cette gosse, et voilà qu'un idiot me la soufflé. — Ce n'est pas un idiot ! rectifia Julien, avec application. Il est même très bien de sa personne, lui aussi, etc... — Et quoi ? — Et vous le connaissez bien, parbleu ! Julien éclata d'un rire niais qui exaspéra Laurent. — Je le connais ?... hurla ce dernier. Il ne manque plus que ça !... Son nom, triple brute ? — C'est le petit Brayet, votre comptable, celui qui a remplacé le père Verchon. M. Sabatier eut comme un éblouissement. — Ce gamin ? ce ?... Ah ! c'est un peu fort !... Et moi qui l'ai tiré de la misère !... Quand je l'ai engagé, il crevait de faim !... E pour toute reconnaissance, il me vole ma fiancée ?... Oh ! mais, ça ne se passera pas comme ça ! Julien était de plus en plus ivre et de plus en plus la déconvenue et la colère de son patron l'amusaient et le pou-

saient à une douce hilarité. Aussi éprouva-t-il le besoin de calmer Laurent pour le mettre à son diapason. — Y pouvez-vous quelque chose, à ce mariage, hein ! dites, patron ?... Puisque le maire est par là et le curé aussi !... Ah ! c'était une bien belle cérémonie, allez !... J'y étais... comme spectateur... Même que ce jour-là, je pensais à vous... Bien sûr, il n'y avait pas de flâfias, puisque le marié était en grand deuil, rapport à sa grand'mère qui s'était laissée glisser... Mais si vous aviez vu Mlle Claire, dans sa robe toute blanche !... Ça, alors !... Même que si elle avait eu une ceinture bleue, on aurait dit Notre-Dame de Lourdes !... C'était émouvant !... Quand le les ai vu redescendre de l'autel, eh ben ! j'ai pleuré... Alors puisque c'est fait, y a pas à y revenir, s' pas ? Ça ne vaut plus la peine de vous tourner les sangs... Et puis, quoi !... Si vous en avez tant envie, de la petite Claire, attendez que la lune de miel s'oye s'passée... Un jour viendra où il y aura du sable dans les engrenages... Ça arrive dans les meilleurs ménages, vous savez... Vous en profiterez... Le tout est de vous trouver là au moment propice... Et puis, ça sera tout bonnement... Pas de danger pour... pour la suite, puisque la gosse est mariée... (A suivre).