

LA PAGE DE LA FAMILLE

Hygiène et beauté

LOTION POUR FAIRE DISPARAITRE LE HAÏLE

Eau de rose 150 gr.
Amandes douces 30 gr.
Amandes amères 8 gr.
Fleur de benjoin 1 gr.

Dépouillez les amandes de leur écorce à l'aide d'eau très chaude. Pour avoir un joli teint, il faut boire régulièrement, après chaque repas, une infusion de vigne rouge. Cette précaution fait obtenir un teint vermeil et blanchit le blanc de l'œil que les mauvaises humeurs teintent en gris.

POUR AVOIR DE BEAUX CHEVEUX

Pour avoir de beaux cheveux et pour empêcher la chute, il est nécessaire de masser journellement le cuir chevelu.

Le meilleur massage du cuir chevelu consiste en un massage quotidien (50 à 100 coups de brosse) dans tous les sens. Si les cheveux tombent, ce massage sera complété utilement par le massage proprement dit, qu'il est facile d'exécuter soi-même, soit à sec, soit avec une lotion appropriée, ou encore avec un corps gras.

Voici la façon de le pratiquer : passez l'extrémité des doigts entre les cheveux et frictionnez fortement en partant des tempes pour remonter jusqu'au sommet de la tête. Ensuite, pincez le cuir chevelu par de petits pincements très serrés entre le pouce et l'index, et en tous sens. Essayez aussi de mouvoir le cuir chevelu en plissant le front, si vous ne craignez pas de vous faire des rides.

La chute des cheveux a souvent pour cause un état de santé général qu'il faut d'abord soigner.

LES BAINS CHAUDS

On ne saurait croire combien il est pernicieux de prendre des bains trop chauds, même en hiver. Un bain ne doit jamais dépasser trente-cinq degrés centigrades, et il est même préférable de le prendre entre vingt-cinq et trente degrés. On évite l'amollissement qu'on éprouve généralement au sortir des bains chauds, et surtout, on ne court pas le risque d'attraper une sérieuse congestion.

Recettes pour les temps présents

POUR QUE LES ŒUFS MIS EN CONSERVE NE SE BRISENT PAS EN CUISANT

C'est le grand inconvénient des œufs que l'on a mis en conserve, si parfait que soit le résultat : chaque fois, ou presque, ils sont préparés durs ou mollets, la coquille se fend, l'œuf claque.

Pour éviter cet ennui, il suffit de percer la coque par le gros bout à l'aide d'une aiguille, avant la cuisson.

Il se produit le phénomène suivant : l'air qui était alors dans l'œuf en sort, car c'est cet air dilaté qui cause autrement la rupture de la coque.

CONFITURE SANS SUCRE

Pour faire une confiture sans sucre, fortifiante et économique, épluchez 6 pommes, faites-les cuire dans un litre et demi d'eau. Pressez-les pour obtenir un litre de jus. Procurez-vous un kilo de carottes, pelez-les, coupez-les en dés. Mettez-les dans une bassine, mouillez peu à peu avec le jus des pommes. Faites cuire en remuant souvent. Parfumez à la vanille ou au zeste de citron. Mettez en pots.

L'ENTRETIEN DE L'ALUMINIUM

Les remplacements des batteries de cuisine sont difficiles. Ces restrictions n'auront qu'un temps. Du moins, devons-nous ménager plus que jamais nos casseroles, et les faire durer. Mais les produits d'entretien habituels manquent en bien des endroits, ce qui complique la question.

Rien n'est plus facile que d'entretenir l'aluminium, mais il faut le faire après chaque usage.

Si vous êtes démunie de produits du commerce, pâtes ou poudres, ou de laine d'acier, prenez de la poudre ponce avec ensuite un rinçage à l'eau savonneuse. Le cendre de bois donne aussi de bons résultats.

Très souvent, du reste, un rinçage à l'eau savonneuse est suffisant. Mais prohibez de façon absolue l'emploi d'outils ou de brosses métalliques qui blessent le métal.

Prohibez d'une manière aussi formelle les produits à action violente, tels que l'acide chlorhydrique, l'esprit de sel, la potasse, la soude, les cristaux, la lessive de soude.

La ménagère qui met des cristaux de soude dans son eau de vaisselle — et on en met toujours trop — va laisser perir ses ustensiles d'aluminium et prendra soin de bien les rincer après le lavage.

LA MODE

L'été triomphe. Il fait beau, il fait chaud et nous sommes heureuses de pouvoir exhiber nos fraîches petites robes légères aux joyeux coloris. Ces charmantes petites robes qui ont une allure champêtre, se coupent dans des rayonnées, des joutards, des crépés de Chine, voiles, lins, toiles, chantano, etc. On les orne de pincés, de fronces, de petits volants courts et lorsque la ceinture n'est point un corselet, elle est un haut biais sur lequel est montée la jupe. Les rayures dominent en ces robes féminines, dont les manches sont courtes et les emcolures discrètes.

Ces toilettes pimpantes se portent aussi bien à la ville qu'à la campagne, car si l'on ne va plus sur les plages, on se rend beaucoup à la campagne et de préférence dans une région arrosée par un beau fleuve ou une claire rivière. On prend des baigns, on nage, on canote tout comme au bord de la mer. Les nageuses étrennent des maillots nouveaux. Ces maillots, en grosse soie tricotée ou en satin rayonné, sont discrets et pratiques. Leur forme Princesse moule la taille et les hanches, souligne et caresse la poitrine et se découpe raisonnablement sur le haut de la cuisse. Un jeu de bretelles qui l'on croise et dénoue à volonté, permet d'éviter ces marques blanches qui tachent si désagréablement les épaules bronzées.

Au bord de l'eau et pour les yeux champêtres, la mode nous offre de courtes culottes bouffantes, des shorts, des bains-de-soie qui se dissimulent sous une robe-tobler, sorte de robe-manteau arrêtée au genoux, boutonnée devant ou derrière, ayant parfois des manches très courtes, mais permettant de circuler correctement dans la ville ou dans le village. Nous continuons d'aller tête nue au grand air, mais pour éviter à nos chevelures d'être secouées par le vent, les modistes nous présentent toute une variété de serre-têtes. Ces serre-têtes sont, pour la plupart, des bandes de jersey ou de ruban habilement croisées en avant en forme de diadème ou de gros nœud et simplement maintenues en arrière par un lien qui retient les boucles. Mais quand le soleil tape trop fort, il est prudent de ne pas sortir tête nue, alors, on se coiffe d'une vaste capeline nouée d'un ruban.

On se teint de plus en plus les jambes, il n'y a rien à dire, rien à faire : c'est la mode ! Fessent les dieux que cette mode barbare ne nous amène pas une floraison de juronets et d'ulcères !

UNE PARISIENNE.



LA MODE A AUTEUIL. Un chapeau remarqué au Passage. (Photo Siphos)

Conseils aux jeunes mamans

BOUILLIES EN TEMPS DE RESTRICTION

Si l'enfant, arrivé à six mois, est bien portant, s'il ne souffre d'aucun trouble digestif, on peut remplacer un de ses biberons de lait par une bouillie.

L'enfant normal de six mois peut digérer de petites quantités de farine.

Les plus digestibles sont les farines maïsées. Ce sont celles dont l'amidon, mis en présence d'extrait d'orge germé, a déjà subi un début de transformation de l'amidon autre que le maitage : c'est la torréfaction.

Vous prendrez une poêle à frire bien propre et bien sèche : dessus, vous étalerez une couche de farine d'un demi-centimètre ; vous ferez griller environ trois minutes en mélangeant à la cuillère de bois, jusqu'à l'obtention d'une teinte jaune pâle de la farine.

A six mois, le bébé aura une bouillie préparée avec une cuillère à café de farine torréfiée, 25 grammes de cette farine, 100 à 200 grammes de lait tiède, une pincée de sel et deux morceaux de sucre. Vous ferez cuire 20 minutes à feu doux, en mélangeant continuellement.

A dix mois, l'enfant prendra deux bouillies par jour : à quinze mois, trois.

Du sixième au quinzième mois, vous aurez progressivement augmenté les doses de farine : si bien que la bouillie du quinzième mois comprendra trois cuillères à café de farine pour 50 grammes d'eau et 200 grammes de lait.

La cuisine restrictive

UTILISATION DES TOMATES

Soupe à la tomate. — Si vous pouvez disposer d'un peu de matières grasses, faites dorer au préalable un petit oignon coupé très fin ; sinon, mettez directement les morceaux de tomates à la casserole, à feu doux et laissez cuire en purée. Laissez cuire vingt minutes environ, et passez au tamis. Remettez sur le feu et ajoutez quelques pâtes et un peu de lait écrémé.

Peut également se servir froid : dans ce cas, sans pâtes.

Tomates au gratin. — Coupez vos tomates en belles tranches et disposez-les dans un plat allant au four. Salez, poivrez. Alternez chaque couche de tomates avec une couche d'oignons (moins importante) préalablement cuits à l'eau ou au beurre. Terminez par une couche de semoule cuite à l'eau ou au lait écrémé et un peu de gruyère râpé. Faites cuire au four pendant une heure au moins, en prenant bien soin de tenir le plat couvert.

Pommes de terre aux tomates. — Faites une purée de tomates, versez dans la poêle et ajoutez les pommes de terre coupées en petits morceaux. Laissez cuire à petit feu pendant vingt bonnes minutes. Servez saupoudré de persil haché.

Tomates en surprise. — Choisissez autant que possible de belles tomates rondes et rouges. Lavez-les, coupez-les en deux et creusez-les pour les vider. D'autre part, faites des œufs pochés (un par personne) et posez-les dans chaque moitié de tomate. Couvrez d'une sauce vinaigrette ou poivrée. — F. G.

SALADE DE HARICOTS A LA BRETONNE

Prendre un poids égal de haricots blancs préalablement cuits, de mâche, de betteraves. Les assaisonner quand ils sont encore chauds et les saupoudrer de persil et cerfeuil hachés.

LENTILLES BONNE FEMME

Faire légèrement blondir au beurre un peu d'oignons finement hachés. Ajoutez une cuillère de farine, faire bien roussir, environ une livre de lentilles préalablement cuites et égoutées à moitié. Assaisonnez avec un peu de poivre et du sel. Laissez mijoter quelques instants et au moment de servir complétez avec un filet de vinaigre et du persil haché.

FAISONS DES CONSERVES

Pour faire bouillir, placez les bouteilles entourées de patilions ou de chiffons, ou de foin, dans une grande lessiveuse dont le fond aura préalablement été garni de foie gras, pour éviter que les bouteilles ne s'entrechoquent). Emplir d'eau, puis porter doucement à ébullition. La durée de cuisson compte à partir de l'ébullition qu'il faut maintenir requête. Laissez refroidir dans l'eau avant de retirer les bouteilles.

HARICOTS VERTS

Choisissez des haricots de moyenne grosseur et très tendres (il est préférable de cueillir les légumes à mesure qu'ils mûrissent). Épluchez-les soigneusement. Faites les blanchir



La mode à Paris reste la préoccupation de ceux qui ont la charge de veiller sur la beauté et l'élégance de la Parisienne. — Voici une coiffure harmonieusement garnie pour soignée. (Photo Siphos)

Nos Patrons Modèles

Ces patrons-modèles, marque « Aux Trois Dées », sont en vente dans toute la région, chez les dépositaires de cette marque, au prix de 4 fr., ou envoyées par nos soins, franco, contre la somme de 4 fr. 30 en timbres, aux lectrices qui nous en feront la demande.

Ecrire au « REVEIL DU NORD », 186, rue de Paris à Lille.



N° 4.106. — ENSEMBLE pour fillette de 8 à 10 ans. Robe en tissu imprimé. Bolero vague en uni.

N° 4.049. — PALETOT en fin lainage ou soierie. Petit col châle. Mètrage : 1 m. 55 en 140.

À grande eau bouillante salée (10 grammes par litre) pendant deux minutes environ. Passez-les à l'eau fraîche, puis rincez-les dans des bœufs spéciaux ou dans des bouteilles à champagne. Bouches avec des bœufs préalablement bouillis, ficellez en croix (il faut deux heures d'ébullition).

des à l'eau bouillante : vous pourrez alors facilement retirer la peau sans les abîmer.

Laissez-les refroidir sur un tamis, puis, finalement par le haut, retirez les pepins. Rangez-les alors dans des bœufs, en laissant le moins possible de vide. Fermez et faites subir 35 minutes d'ébullition.

SAUCE TOMATE

Coupez en quartiers des tomates bien mûres, retirez les graines. Mettez les fruits dans une casserole et pressez-les avec une cuillère de bois. Faites cuire une demi-heure, puis égouttez sur une passoire fine, avant de passer au tamis. Emplissez des bouteilles à champagne de cette puree, bouches, ficellez et faites bouillir environ une heure.

OU ET COMMENT FAUT-IL GARDER LES BOUTEILLES ?

Dans une bonne cave ou dans un office sec et aéré. Si les bouchons ne sont pas recouverts de cire, tenez les bouteilles couchées.

Choiisissez de belles tomates bien saines et bien rondes. Retirez la queue et le vert qui se trouve en dessous. Passez-les quelques secondes

à l'eau bouillante : vous pourrez alors facilement retirer la peau sans les abîmer.

Laissez-les refroidir sur un tamis, puis, finalement par le haut, retirez les pepins. Rangez-les alors dans des bœufs, en laissant le moins possible de vide. Fermez et faites subir 35 minutes d'ébullition.

Et puis d'une quinzaine pour vous, c'est coquet comme commission observé. Je ne fais rien pour rien. Et puis j'aurai du mal, et de gros risques, cela se paie. Mais les risques ne me font pas peur. J'en ai couru de pires, pour arriver à ce que je suis devenue. Est-ce dit ? Alors, vous prêt à me signer un engagement en règle ?

Ah ! tentateur ! s'écria Guy, conquis par l'autorité et la force de persuasion de son interlocuteur. Eh bien ! j'accepte.

Alors, écrivez. Rapidement, l'usurier venait de sortir de sa table une feuille de papier timbré et l'avait placée devant Guy. Aut à qui dictait alors ces mots : — Mais commençons par le commence.



LA MODE A LONGCHAMP. Une jolie toilette remarquée au Passage. (Photo Siphos)

TRAVAUX FÉMININS Pour le deuxième âge

d'enfant est pratique. Ce petit paletot que pour la maison et, lorsque la température le permet, il peut même remplacer un manteau plus important à l'heure de la promenade.

Fournitures : 100 grammes de lainage, lavette 6 fils, deux aiguilles de 3 m 1/2 de diamètre, 1 bouton.

Points employés : Jersey, un rang à l'endroit, un rang à l'envers, 1 m. à l'endroit, 1 m. à l'envers alternativement.

Point mesuré : toujours des m. à l'endroit.

Exécution. — Dos : Monter 25 cent. de m. et faire 1 cent. de hauteur de point mousse, 6 cent. de point jersey, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y ait quatre rayures de point mousse, y compris la bordure. Au cours de ce travail, après la troisième

rayure, rabattez 2 m. à chaque de ce travail, après la troisième de ce rang jusqu'à ce que la largeur soit réduite à 20 cent. Après la quatrième bande de point mousse, exécutez 3 cent. de hauteur en point de côtes et démontez les mailles.

Devant. — Côté droit : Monter 13 cent. de mailles et tricoter toujours les 4 m. de droite au point mousse (bordure). Pour le reste, faire : (A) 1 cent. de hauteur en point mousse, 2 cent. 1/2 en point jersey, puis 1 cent. en exécutant du point mousse sur les 7 premiers cent. de largeur (côté bordure).

Reprendre de A à B. Même diminution d'emmanchure que pour le dos.

Côté gauche : en sens inverse. Manche. — tout en point de côtes. Monter 20 cent. de mailles, faire point mousse et continuer ensuite en prenant ensemble les point mousse, 2 cent. 1/2 en point jersey, puis 1 cent. de hauteur totale, rabattre les mailles.

Prohibez d'une manière aussi formelle les produits à action violente, tels que l'acide chlorhydrique, l'esprit de sel, la potasse, la soude, les cristaux, la lessive de soude.

La ménagère qui met des cristaux de soude dans son eau de vaisselle — et on en met toujours trop — va laisser perir ses ustensiles d'aluminium et prendra soin de bien les rincer après le lavage.

Prohibez d'une manière aussi formelle les produits à action violente, tels que l'acide chlorhydrique, l'esprit de sel, la potasse, la soude, les cristaux, la lessive de soude.

La ménagère qui met des cristaux de soude dans son eau de vaisselle — et on en met toujours trop — va laisser perir ses ustensiles d'aluminium et prendra soin de bien les rincer après le lavage.

MOTS DROLES

CHASSEURS, SACHEZ CHASSER ! Le lundi matin, un chasseur achète un lièvre chez un marchand de gibier.

Le vendeur : — Faut-il enlever l'épave ? Le chasseur : — Oui, et mettez-en une autre moitié prix ; je veux prouver à ma femme qu'elle ne sait pas acheter le gibier.

ERREUR. — Le sergent, quoique merveilleux pour l'exercice, n'était pas très fort dans d'autres domaines. Les hommes étaient déjà rangés au garde à vous, à la parade, et placés en ordre, par lettre alphabétique.

Un jeune soldat, arrivant tout trempant en retard, essayait de se faufiler, inaperçu, dans le rang.

La voix tonnante du sergent le cloua sur place. — « Quel est votre nom ? » — « Philippe, sergent. »

« Alors, qu'est-ce que vous fichez ici ? Les « F » sont de votre côté ».

ENTRE AMIES — Hier, à peine rentré dans le salon, Max est tombé à mes pieds. — Tu avais donc fait crier le parquet ?

DEUX TOITS — Ainsi, monsieur Le Bourgeois, vous avez maison à la ville et maison aux champs. — Mon ami, c'est afin que le Ciel me vienne en aide. — Je ne sais pas. — L'Évangile ne dit-il pas : Ale deux toits et le Ciel t'aidera.

CRITIQUES D'ART — Cette toile ne manque pas de mérite. Mais pourquoi le peintre a-t-il placé cette femme sous le cerisier ? — C'est sans doute pour faire peur aux moineaux.

« Alors, qu'est-ce que vous fichez ici ? Les « F » sont de votre côté ».

ENTRE AMIES — Hier, à peine rentré dans le salon, Max est tombé à mes pieds. — Tu avais donc fait crier le parquet ?

DEUX TOITS — Ainsi, monsieur Le Bourgeois, vous avez maison à la ville et maison aux champs. — Mon ami, c'est afin que le Ciel me vienne en aide. — Je ne sais pas. — L'Évangile ne dit-il pas : Ale deux toits et le Ciel t'aidera.

CRITIQUES D'ART — Cette toile ne manque pas de mérite. Mais pourquoi le peintre a-t-il placé cette femme sous le cerisier ? — C'est sans doute pour faire peur aux moineaux.

« Alors, qu'est-ce que vous fichez ici ? Les « F » sont de votre côté ».

ENTRE AMIES — Hier, à peine rentré dans le salon, Max est tombé à mes pieds. — Tu avais donc fait crier le parquet ?

Pour se distraire un peu

NOS DEVINETTES

D. — Prouver que de huit à dix, il y a quatorze.

R. — De huit heures du matin à dix heures du soir, il y a bien quatre heures.

D. — On distribue trois pommes à deux mères et deux filles. Chacune d'elle a une pomme entière. Comment cela se fait-il ?

R. — Les deux mères et les deux filles ne font en tout que trois personnes, la seconde étant la fille de la première et la mère de la troisième.

NOS MOTS CROISÉS

PROBLÈME N° 74

HORIZONTALEMENT. — I. Identique. — II. Stimule. — III. Petits loirs. — IV. Initiale répétée d'un point cardinal. Tubes de verre au moyen desquels on fait le vide dans les ampoules électriques. — V. Du verbe avoir. — VI. Fous. — VII. Copier. — VIII. Les anciens. — VIII. Bornes. — IX. Lac africain. Fin de verbe. Ruchicole. — X. D'une manière raisonnable. — VERTICALEMENT. — I. Choix raisonnés. — 2. Arme. Deux lettres d'Amsterdam. Phonétiquement : appendice. — 3. Vaste étendue. Soutire. — 4. Petits clios à larges têtes. — 5. Nénuphar blanc. Ve à l'avenir. — 6. Très petits gôtes. Phénotique. — 7. Homme divinité. — 8. Deux

lettres de l'espérance. Plusieurs jours — 8. Thé du Labrador. Poème. — 9. Fin de verbe. En épée.

SOLUTION DU PROBLÈME N° 73

HORIZONTALEMENT. — I. Aïe. — II. Coureur. — III. Citernes. — IV. In. O.N.E. Sôr. — V. Em. Trêve. — VI. Ententes. — VII. Nautiles. Né. — VIII. Tear. SUI. — IX. Se. Es. Nic. — X. Soignée.

VERTICALEMENT. — I. Accidents. — 2. Loim. Nases. — 3. Eut. — 4. Aromètres. — 5. Eut. — 6. Ognettes. — 7. Es. — 8. Russes. Lin. — 9. U.V. Noce. — 10. Secréte.

approximatif de la fortune dont il s'agit. Attendait-il un instant. — Il disparut pour revenir cinq minutes plus tard, portant avec précaution un œuf de poule qu'il tenait le gros bout en l'air.

« S'étant rassis derrière son bureau il inclina l'œuf vers son sous-main. — Un flot de grains de millet se répandit aussitôt sur celui-ci.

« C'est une vaine qu'il y ait ici une volière, expliqua-t-il en même temps. Les domestiques ont toujours une provision de millet. Je n'ai eu qu'à puiser pour remplir cette coquille, au préalable vidée de son contenu naturel.

« Quand tout le millet eût été extrait de la coquille, il brisa celle-ci pour en détacher les derniers grains s'y trouvant encore. — puis, impétueusement, il dit à Guy :

« Aidez-moi à compter mille grains. — sera suffisant. — Deux pesées suffisront ensuite à déterminer le nombre total de grains contenus dans la coquille. — Guy, beaucoup plus intéressé qu'il n'était voulu le paraître par une opération à laquelle il n'aurait pas eu l'idée de se livrer lui-même, fit ce que son interlocuteur lui demandait. — Bientôt, celui-ci, ayant été précédé d'un meuble une petite balance de

L'héritage de Tante Amour

Par Maxime LA TOUR

soirée, et à qui je dois faire les honneurs de ma maison. Mais, dans une heure, lorsque le bal battra son plein, je viendrai vous chercher, et nous irons nous isoler dans mon cabinet de travail tout le temps qu'il faudra. On s'apercevra à peine de notre disparition.

— Entendu. Et vous pourrez en profiter pour me remettre les vingt mille francs que vous m'avez promis.

Mais une voix harmonieuse et douce qui fit sursauter le jeune homme demandait derrière lui :

— Prenez-vous du café, monsieur de Bleyraud ?

Il se retourna. — Yvonne était là, souriante, tenant d'une main la tasse de café qu'elle lui destinait et de l'autre un sacier d'argent.

— Oh ! je suis confus, fit-il en la débarrassant de la tasse. Je prends ce café, mais en échange, vous voudrez bien m'agréer comme cavalier pour votre première danse.

Tandis qu'Yvonne acceptait avec un visible plaisir, Alexandre Baudu s'éloignait d'un autre côté, laissant les deux jeunes gens entamer un mariage qui leur comblait d'aise.

L'heure qui allait s'écouler ensuite, et qui lui passa à bavarder avec ses invités,

nombre de millions auprès desquels la dot et les espérances de votre charmante fille ne sont, j'ose le dire, que de la vulgaire gnognotte.

Comme Alexandre Baudu ouvrait des yeux tout ronds, Guy ajouta :

— Remettez-vous de votre saisissement... et écoutez-moi avec attention.

Alors, sans lui faire grâce du moindre détail, Guy raconta à l'usurier tout ce qui s'était passé ce jour-là chez la Tante Amour, puis au café de l'avenue d'Orléans, où il s'était entretenu avec ses deux co-héritiers et finalement chez M. Duellier, où il avait vainement essayé de se renseigner sur le chiffre de la fortune de Mme Noémie de Bleyraud.

Alexandre Baudu, dans les yeux de qui, à mesure que ce récit avançait, une lueur singulière s'allumait de plus en plus, l'avait écouté en donnant tous ces signes d'une agitation croissante.

— Vous avez vu, vous la citation de l'usurier Mollé... et la note de renseignements de votre tante ? demandait-il.

— Non... Ces documents sont restés chez moi... mais je vous les communique très volontiers... ainsi que le constat qui doit m'être signifié.

— C'est cela... Mais, dès à présent, nous pouvons être fixés sur le chiffre

de précision, déterminait le poids des mille grains comptés, puis celui de tout le tas accumulé devant lui.

— Ayant fait ensuite une rapide division, et place quelques zéros à la suite du chiffre obtenu, il proclamait solennellement :

— Mon cher vicomte, la fortune de votre tante doit s'élever et chiffrer à cinquante-six millions environ... Tous mes compliments.

— C'est coquet, apprecia Guy... Je ne l'attendais pas à un chiffre pareil de millions. Malheureusement, ils ne seront tous pas pour moi... puisque nous sommes trois, et peut-être quatre... à nous les partager.

— Bien sûr... l'idéal ce serait que le quatrième ne se retrouve jamais et que les deux co-héritiers actuels se trouvent éliminés, soit par leur maladresse, soit par leur décès.

— Mais, dit-il, le résultat de ce que vous me distiez tout à l'heure que votre cousin, cet André Berthou, vous à tout de suite proposé une sorte d'alliance pour écarter du partage la jeune fille.

— Ou, c'est cela même.

— Eh bien, c'est de Berthou qui est de trop. La cousine est bien moins gênante. Vous allez voir.

— Mais commençons par le commence.

(A suivre).