construction d'un tissage, rue Verner; H. Balg, une maison, boulevard de Mulhouse.

MM. L. Desbonnet, un bureau rue de la Gare; A. Vanderschaeghe, un magasin boulevard de Mulhouse; E. Delannoy, un mur de clôture rue de Menin; H. Lepoutre, une remise rue de Naples; J. Ménart, une maison rue de l'Epeule; J. Crommelinck, deux maisons rue Franklin; A. Dujardin, une maison rue d'Antoing; A. Delfosse, une maison rue Nouvelle.

TOURCOING

Le service des trains entre Tourcoing et Paris. — A plusieurs reprises déjà la Chambre de Commerce de Tourcoing avait fait des démarches instantes près de la Compagnie du Chemin de fer du Nord à l'effet d'obtenir certaines facilités dans les communications entre Tourcoing et Paris.

Elle demandait notamment qu'il fut créé un train le matin, qui permit aux négociants de Tourcoing d'arriver à Paris vers dix heures du matin, car on sait qu'il est d'usage chez la plupart des maisons de Paris, de ne recevoir les vendeurs que dans la matinée.

D'autre part, le soir, beaucoup de voyageurs souhaitaient être rentrés plus tôt à Tourcoing : il fallait, pour cela, avancer le départ du train qui quitte actuellement Paris pour le Nord à 7 h. 30 du soir.

Satisfaction a été donnée par la compagnie du chemin de fer du Nord, ainsi qu'il résulte de la lettre suivante, reçue par M. le président de la Chambre de commerce de Tourcoing :

« Monsieur le Président,

» Vous avez bien voulu m'entretenir à différentes reprises de l'intérêt que vous attachiez à certaines améliorations de service entre Paris et la région de Lille.

» Les études que nous avions entreprises à ce sujet sont terminées et je ne crois pouvoir mieux faire qu'en vous adressant copie de la réponse que nous venons de faire à M. le président de la Chambre de commerce de Lille, qui nous avait saisis des mêmes avances.

» Veuillez, Monsieur le Président, recevoir l'assurance de ma haute considération.

» Signé : SARTIAUX.

Voici le passage essentiel de la lettre de la Compagnie à la Chambre de commerce de Lille indiquant les modifications apportées au service :

« Le train express n° 306, qui part de Tourcoing à 7 heures 20 du matin et de Lille à 7 heures 55, sera retardé et dédoublé par un train partant de Tourcoing à 6 heures 15 et de Lille à 6 heures 15 pour arriver à Paris à 10 heures du matin.

» Le train 306 partira de Tourcoing à 8 heures 10 et de Lille à 8 heures 40 matin pour arriver à Paris vers midi.

» Au retour, le train 309, partant de Paris à 8 h. 30 du matin sera un peu accéléré, et le soir le train n° 317 partant de Paris à 7 h. 30 soir sera retardé et dédoublé par un train partant de Paris à 7 h. et arrivant à Lille à 10 h. 17 soir et à Tourcoing à 10 h. 55 soir.

» Le train n° 317 sera reporté à 8 h. 40 au départ de Paris, arrivera à Lille à 11 h. 55 et à Tourcoing à minuit 34.

» Enfin, pour répondre au désir que vous nous avez exprimé plusieurs fois concernant l'amélioration des relations des voyageurs de 3e classe entre Lille et Paris, nous modifierons légèrement l'itinéraire du train express n° 312, partant de Lille à 1 heure 23; nous y admettrons les voyageurs porteurs de billets de 3e classe à destination de Paris; l'arrivée à Paris serait fixée à 5 heures 20 soir.

» Ce train deviendra ainsi l'homologue de celui partant de Paris à 1 heure 15 du soir, de telle sorte que les voyageurs de 3e classe trouveront dans les deux sens un train express contenant des 3e classe. »

Ces changements seront apportés à l'ouverture du service d'été. Il faut savoir gré à la Compagnie du Nord d'avoir consenti à apporter ces modifications et aux Chambres de commerce de Tourcoing et de Lille de les avoir provoquées.

Un don anonyme. — Nous avons reçu la lettre assez énigmatique suivante :

« Monsieur,

» Heureux de l'élection dernière qui est une leçon pour nous, vous trouverez sous ce pli cent francs pour les étrennes des pauvres. La charité n'ayant pas d'opinion j'envoie la même somme à l'*Avenir de Roubaix-Tourcoing*.

» Agréez, Monsieur, mes civilités empressées.

» *La Charité.* »

Nous avons, en effet, retiré de la lettre un billet de cent francs.

Nous ne retenons de ceci que l'intention charitable du donateur anonyme et puisqu'il ne nous désigne pas d'affectation spéciale, nous enverrons la somme à l'Asile des Petites Sœurs des Pauvres pour les étrennes de ses pensionnaires.

L'état des travaux de l'Hôtel-de-Ville. — Depuis que nous avons eu l'occasion d'en parler, ces travaux ont fort avancé.

Nous disions dans un précédent numéro que le musée serait divisé en trois salles, une grande au milieu et une plus petite de chaque côté.

Au moment où nous donnions ces détails, les charpentiers étaient encore occupés.

Actuellement le platrage des murs de chaque salle est terminé et samedi soir le plafond de la petite salle de droite était également à peu près achevé.

Ce travaux de plafonnage demanderont beaucoup plus de temps que le reste.

Les ouvriers charpentiers et plâtriers sont descendus au premier étage et au rez-de-chaussée, où doit être aménagée, ainsi que nous l'avons dit précédemment, la nouvelle salle du tirage au sort et du conseil de revision.

Au premier étage, les ouvriers ont pour mission de terminer le plafond du couloir de droite, qui, on le sait, n'avait jamais été achevé. Ce plafond sera en tous points semblable à celui du vestibule de la cour d'honneur, au rez-de-chaussée.

IMPRIMEZ VOUS-MEME convocations, tarifs, avec l'*Expéditif*. Ni lavage, ni encrage, rapidité. Economie, 13, rue Nationale, LILLE. 32425

Concerts & Spectacles

Malluin. — La Philharmonie d'Halluin donnera un concert, dans la salle des fêtes du Cercle catholique, le dimanche 22 janvier.

GRAND-THÉATRE (HIPPODROME)

Bur. à 7 1/2 Jeudi 5 Janvier 1899 Rid. à 8 h.

A la demande générale, à l'occasion des vacances du nouvel an, l'immense succès :

LA POUPÉE

Opéra-Comique en trois actes d'Audran

On commencera par : **LE CHIEN DU JARDINIER**, Opéra-Comique en un acte de Grisar.

Prix des places ordinaires. — Location pour toutes les places chez M. Julié-Bertogh, rue de la Gare.

CORRESPONDANCE

Les articles publiés dans cette partie du journal n'engagent ni l'opinion ni la responsabilité de la rédaction.

L'Alcool et la spéculation

Monsieur le Directeur
du *Journal de Roubaix*,

L'alcool est devenu la question du jour, beaucoup de négociants ou fabricants s'abordent en disant: avez-vous acheté de l'alcool? Depuis plus d'un an, il y a eu beaucoup d'argent de gagné par ceux qui ont acheté de l'alcool et plus encore par ceux qui en ont fabriqué.

Il y a deux ans passés, la distillerie française était très malheureuse, malgré les droits de douane assez élevés pour la protéger contre l'importation étrangère, les pratiques en France n'étaient pas assez rémunérateurs,

Aussi la distillerie française était dans une situation très précaire, elle avait réduit sa production depuis 1873 le plus possible, puisqu'elle ne faisait pas de bénéfices ; il en est résulté une diminution graduelle des stocks, surtout à Paris, où les existences sont tombées à 3000 pipes en septembre 1897.

Quelques spéculateurs parisiens bien avisés ont commencé à acheter de la marchandise disponible et du terme à livrer sur la production de la récolte 1897 dans les prix de 32 à 35 francs.

Comme les stocks étaient très réduits partout, il n'y avait pas à craindre que l'on jette sur le marché une quantité assez forte pour faire baisser les cours. C'est alors qu'un syndicat s'est formé pour prendre livraison de tous les alcools qu'on présenterait sur le marché de Paris.

Le résultat de cette opération, fut la hausse rapide des prix de l'alcool, à la grande satisfaction des distillateurs, qui avaient payé leurs betteraves très bon marché. Au lieu de vendre leurs alcools comme les années précédentes de 30 à 32 francs, ils obtinrent les prix de 38 puis 40 et même 42 francs ! Voyez d'ici qu'elle fortune pour les distillateurs qui végétaient depuis cinq à six ans et dont plusieurs presque à bout de ressources, étaient désespérés et ne savaient comment sortir d'une situation difficile, car les distilleries étaient invendables, il y a deux ans.

Aussi, quand ils ont touché leurs beaux bénéfices de la récolte 1897 après avoir presque tout livré en mars 1898, ils ont pu faire des compromis très rémunérateurs avec les cultivateurs pour la récolte de betteraves de 1898. Comme ils voyaient que le syndicat sur les alcools avait gagné beaucoup d'argent et avait grossi, que de nouveaux adhérents étaient venus apporter leurs capitaux, pour aider à prendre en mains, tous les alcools qu'on présenterait au marché de Paris ils ont poussé à la roue pour faire monter les cours au dessus de 40 francs.

Comme à partir du cours de 40 francs, beaucoup de gens se figuraient que l'alcool était bien à son prix, malgré le peu d'existences, on a commencé à vendre à décembre.

Or, le syndicat ayant en mains tout le stock de Paris, connaissait parfaitement cette situation de ventes à découvert et savait très bien qu'au moment de l'échéance, les vendeurs n'avaient rien pour livrer, que par conséquent ils seraient forcés de se racheter ou de demander la marchandise qui était entre les mains du Syndicat.

Les vendeurs à découvert furent très maltraités et durent passer par les exigences du Syndicat, qui conduisit les prix jusqu'à 50 francs. Cela fit même beaucoup de bruit à Paris, où on a commencé à crier à l'accaparement; il est même étonnant qu'un député socialiste ne se soit pas emparé de l'occasion pour demander une enquête et la suppression des marchés à termes pour les marchandises, ou du moins un règlement comme celui qu'on a appliqué à la bourse des valeurs, empêchant les courtiers de faire pour leur compte et surtout de favoriser les accaparements de denrées alimentaires, ce qui est défendu par la loi.

Heureusement pour les distillateurs, personne n'a soulevé le lièvre, et ils en ont profité pour vendre leur récolte de 1898 dans les grands prix de 43 à 45 francs!

Cette opération à la hausse sur les alcools a donc pleinement réussi au Syndicat, qui a eu de beaux bénéfices à partager et a permis aux distillateurs de faire des bénéfices scandaleux.

Aujourd'hui que cette opération continue, les mécontents commencent à lever la tête, car qui est-ce qui a payé au Syndicat de beaux bénéfices, qui est-ce qui a aidé à faire ces fortunes scandaleuses des distillateurs? C'est le pauvre cabaretier, le marchand de vins et surtout le consommateur de genièvre et d'eau-de-vie. Ces braves gens doivent aujourd'hui payer l'alcool 10 francs de plus qu'il ne devrait valoir et qu'il vaut en réalité chez nos voisins les Belges, les Anglais et les Allemands.

Il est vrai de dire que depuis que le stock de Paris a atteint 20,000 pipes d'alcools, les spéculateurs parisiens bien avisés et prudents ont réalisé leurs bénéfices et passé leur stock à des outsiders spéculateurs de province, car ils savent très bien par expérience qu'un accaparement comme celui-là sera forcé de se liquider d'une manière désastreuse pour les derniers accapareurs ou, par suite d'une enquête du gouvernement résultant de plaintes trop nombreuses, ou par la lassitude de quelques membres du Syndicat qui finiront bien par s'apercevoir qu'aujourd'hui les frais sont trop forts et les chances de nouveaux bénéfices trop limitées. Car, en effet, quelque un qui n'est pas intéressé dans l'opération doit examiner froidement les choses pour le pour et le contre.

Que vaut l'alcool et à quel prix peut-on le produire et peut-on produire assez pour la consommation?

Le haussier membre du syndicat, vous répondra : l'alcool vaut 40 francs, comme il y a du découvert nous le feront monter à 50 francs. Noublier pas qu'on a découvert une lampe à alcool éclairant aussi bien que le pétrole, que l'alcool dénaturé ne payera presque plus de droits et que les automobiles l'emploieront, donc l'écoulement est plus qu'assuré et nous maintiendront notre position à la hausse sur les alcools.

Celui qui n'est pas intéressé à la hausse et qui est simple consommateur d'alcool, se dit: pourquoi continuerai-je à payer l'alcool pour faire mon genièvre ou mon eau-de-vie à 10 francs trop cher ? Les distillateurs de betteraves ont pu produire cette année de l'alcool au dessous de 35 francs, les distillateurs de mélasses et de grains peuvent produire toute l'année à 35 francs ou au dessous, malgré la hausse des grains, pourquoi moi pauvre négociant, vivant difficilement de mon commerce, payant des impôts et des contributions trop élevés, irai-je encore engraisser une poignée de capitalistes accapareurs et ne dénoncerai-je pas au ministre de la justice par la voie de mon député, ces agissements que la loi défend et qui sont pour moi d'un préjudice sérieux. A ce commerçant honnête et travailleur viendront se joindre, dix mille autres négociants, quand ces négociants se seront syndiqués pour crier contre les accapareurs, cent mille consommateurs viendront faire chorus avec eux, et le syndicat aux abois ne trouvera personne pour reprendre son stock, même à 35 francs quand bien même ils réussiraît à faire cotcr à 50 francs.

Car celui qui sait, ce que c'est que de mettre de l'alcool en magasin, d'en payer les frais de location de bacs, d'assurance, de fermte, d'intérêt d'argent et surtout le changement de couleur, qui déprécie la marchandise de deux à quatre francs par hectolitre suivant circonstance au bout de trois ou quatre mois de magasinage, ne voudrait pas prendre un stock de 30,000 pipes qui coûtent de magasinage, etc, au minimum 3,000 francs par jour, sans compter les surprises que l'on peut avoir sur les alcools coloriés ou ayant pris mauvais goût après un certain temps, lors même qu'on lui offrirait ces 30,000 pipes à 35 francs.

Quant aux lampes à alcool elles sont à peine connues, il faudra des années pour qu'on l'introduise dans la consommation, il en est de même des automobiles à alcool et en attendant les fabricants d'esprit de bois produiront bien assez pour cette petite consommation, et si cette dernière augmente les fabricants d'esprit de bois doubleront ou tripleront leur production.

C'est donc vous dire combien est devenu dangereuse aujourd'hui une opération qui a été bien commencée, qui a été bien menée, mais qui a été poussée trop loin, il est bien à craindre que les derniers qui tiendront la chandelle verront tout se fondre entre leurs mains et ils pourront se considérer comme très heureux, s'ils ne se brûlent pas les doigts.

C'est l'opinion d'un vieux courtier.

Agréez, etc.

CONVOIS FUNÈBRES & OBITS

Un Obit Solennel du Mois sera célébré en l'Eglise Notre-Dame à Roubaix, le mercredi 4 janvier 1899, à 10 heures 1/2, pour le repos de l'âme de Monsieur Ferdinand-Désiré-Joseph **Wibaux**, membre du Conseil de fabrique de la paroisse Notre-Dame, veuf en premières noces de Dame Victorine **Rolteau**, et en secondes noces de Dame Eugénie **Olivier**, pieusement décédé à Roubaix, le 7 décembre 1898, dans sa 75e année, administrée des Sacrements de notre mère la Sainte-Eglise. Ils vous prient aussi d'assister à l'Obit solennel demandé par Messieurs les Membres du Conseil de Fabrique de la paroisse Notre-Dame, le jeudi 5 janvier, à 10 heures. Mercredi 11 janvier, à 7 heures, Obit de la Confrérie du Saint-Sacrement; vendredi 13 janvier, à 7 heures, Obit de la Confrérie des Fidèles Trépassés; vendredi 18 janvier, à 7 heures, Obit de la Confrérie de N.-D. des Sept-Douleurs; vendredi 20 janvier, à 7 heures, Obit de la Confrérie du Rosaire vivant. — Les personnes qui, par oubli, n'auraient pas reçu de lettre de faire-part, sont priées de considérer le présent avis comme en tenant lieu.

Un Obit Solennel du Mois sera célébré en l'Eglise Notre-Dame à Roubaix, le mardi 3 janvier 1899, à 10 heures, pour le repos de l'âme de Monsieur **Louis-Joseph Duvauchelle**, veuf de Dame **Florine Lezy**, décédé à Roubaix, le 8 décembre 1898, dans sa 79e année, administré des Sacrements de notre mère la Sainte-Eglise. Les personnes qui, par oubli, n'auraient pas reçu de lettre de faire-part, sont priées de considérer le présent avis comme en tenant lieu.

LA MONNAIE D'ALUMINIUM

On va tenter, au Danemark, de remplacer les monnaies de bronze de deux et cinq ores par des pièces en aluminium, et le département des finances espère que ce métal, qui offre l'avantage d'une grande légèreté, pourra résister à la circulation.

A ce propos, sait-on que l'aluminium fut très probablement découvert aux temps de l'Empire romain ? Pline conte, en effet, qu'un ouvrier vint, un jour, apporter à l'empereur Tibère un vase de métal fort brillant, mais beaucoup plus léger que l'argent.

Interrogé, l'ouvrier déclara qu'il avait extrait ce métal d'une terre argileuse et que Jupiter et lui étaient les seuls qui connussent le secret de sa fabrication. Mal lui en prit, car Tibère, redoutant que la valeur de l'argent ne vint à baisser du fait de cette invention, ordonna le supplice de l'ouvrier et fit détruire son atelier.

Les renseignements complémentaires que donne Pline nous autorisent à croire que c'est bien l'aluminium qu'avait inventé ce Romain. Il avait, à coup sûr, découvert un mode de fabrication sensiblement moins coûteux que le nôtre, car les Romains étaient loin de posséder les outils perfectionnés que nous avons aujourd'hui à notre disposition.

NORD

Nomination dans la Légion d'honneur. — Sont nommés au grade de chevalier de la Légion d'honneur :

M. Paul Collet, président du tribunal de commerce de Dunkerque;

M. Lesne, Inspecteur des douanes à Dunkerque; Pierens, directeur des douanes à Valenciennes.

— Ce n'est pas, ainsi que nous l'avons annoncé, M. le général d'Esclaibes, commandant la subdivision de Cambrai, qui vient d'être nommé commandeur de la Légion d'honneur, mais M. le général de brigade d'Esclaibes d'Hust, du cadre de réserve.

Nominations dans l'Instruction publique. — M. Solon bibliothécaire à la bibliothèque de l'Université de Lille est promu à la 2e classe, M. Laude, sous-bibliothécaire à la bibliothèque de l'Université de Lille est promu à la 1re classe. M. Lapointe, professeur à titre provisoire, de mathématiques spéciales au lycée de Douai, est chargé, à titre provisoire, et en qualité de suppléant, des fonctions de professeur de mathématiques spéciales au lycée de Nancy, pendant la durée du congé accordé à M. Hervieux.

M. Leconte, délégué dans les fonctions de professeur de mathématiques élémentaires de 6e classe au lycée de Marseille, est chargé à titre provisoire et en qualité de suppléant, des fonctions de professeur de mathématiques spéciales, même classe, au lycée de Douai, pendant la durée de la suppléance confiée à M. Lapointe, au lycée de Nancy.

M. Soudan, professeur de 4e classe à l'école normale de Poitiers est nommé professeur même classe, ordre des lettres, à l'école normale de Douai en remplacement de M. Monsinjon qui a été appelé à d'autres fonctions.

M. Lenfant, répétiteur au collège de La Fère, est nommé répétiteur au collège de Dunkerque, emploi vacant.

Nomination dans le personnel de l'hydraulique agricole. — Par arrêté du ministre de l'agriculture, en date du 12 décembre 1898, M. Belfosse (Gaston), bachelier de l'enseignement secondaire moderne, a été nommé commis stagiaire de l'hydraulique agricole dans le département du Nord, à dater du 1er janvier 1899, en remplacement de M. Marhand, en congé pour service militaire.

Récompenses aux agents des contributions indirectes. — Le ministre des finances a accordé la médaille d'honneur, instituée par le décret du 29 décembre 1897, aux agents désignés ci-après :

MM. Dony, contrôleur à Lille; Legente, commis principal à Lille; Joly, commis à Salomé; Dufreme, commis à Bourbourg; Cousin, préposé à Wargnies-le-Grand; Deghaye, préposé à Fresnes.

Prorogation de surtaxes d'octroi. — Le *Journal officiel* publie des décrets autorisant la prorogation de surtaxes aux octrois d'Armentières, Cassel, Estaires, Halluin, Hazebrouck, la Gorgue, Lille, Saint-Amand.

Un autre décret autorise la prorogation jusqu'au 31 décembre 1899 inclusivement les surtaxes ci-après actuellement perçues à l'octroi de Lille, en vertu de la loi du 19 avril 1898 savoir :

6 francs par hectolitre de vin ; 3 fr. par hectolitre de cidre; 24 fr. par hectolitre d'alcool pur contenu dans les eaux-de-vie, esprit, liqueurs, fruits à l'eau-de-vie et absinthes.

Ces taxes sont indépendantes des droits de 4 fr. 80, 2 fr. et 24 francs perçus à titre de taxes principales sur les mêmes boissons.

Le produit des surtaxes autorisées par l'article précédent est spécialement affecté au remboursement des emprunts.

Nominations ecclésiastiques. — M. Peers, vicaire à Saint-Pol, est transféré à Marcq (Saint-Vincent).

M. Creton, nouveau prêtre, est nommé vicaire à Saint-Pol.

M. Hary, nouveau prêtre, est nommé vicaire à Viesly.

L'incendie criminel de la prison de Loos. — L'incendiaire est maintenant connu, du moins autant qu'on peut ajouter foi aux dires d'un dénonciateur.

Nous avons dit que deux détenus avaient été mis en cellule parce que les métiers auxquels ils travaillaient étaient les plus voisins de l'endroit où le feu avait pris.

Or l'un d'eux, Lefebvre, qui est un jeune homme, a dénoncé son compagnon, le nommé Croquenois, repris de justice dangereux, comme étant le seul coupable.

Il a raconté que mercredi dernier, il l'avait vu faire un trou entre deux planches et y enfoncer, à l'aide d'une tige de fer, des morceaux de déchets.

Il a dit aussi que Croquenois avait recueilli toutes les petites quantités de pétrole dont se servent les tileurs pour graisser les rouages et qu'il avait versées sur le déchet.

Enfin, avant de quitter l'atelier, le criminel avait allumé un bout de cigare à un bec de gaz et trompant la surveillance du gardien, il avait déposé ce bout de cigare en feu sur le déchet imbibé de pétrole.

Voilà les déclarations de Lefebvre. M. Lemaire, juge d'instruction continuera l'enquête pour s'assurer si elles sont exactes.

L'incendie criminel à la prison de Loos. — Nous avons dit qu'un incendie, dont la cause était suspecte, avait éclaté, jeudi soir, dans l'atelier de tissage de la maison centrale de Loos, et que deux détenus, soupçonnés d'en être les auteurs, avaient été mis en cellule.

M. Lemaire, juge d'instruction, a continué son enquête dans la journée de samedi; l'auteur supposé du crime est un nommé Rocquenois, âgé de 29 ans, repris de justice dangereux.

Un infanticide à Cysoing. — Hier, vers dix heures du matin, des passants remarquant une sorte de paquet émergeant d'un des fossés avoisinant la gare, au moyen d'une longue perche attirèrent à eux ce qui leur paraissait fort étrange.

Quelle ne fut pas leur stupéfaction lorsqu'ils constatèrent qu'ils venaient de tirer de l'eau le corps d'un petit enfant du sexe masculin. Le corps, enveloppé d'un linge, semblait avoir séjourné dans l'eau depuis plusieurs jours déjà.

La gendarmerie de Cysoing s'est aussitôt rendue sur les lieux et a commencé une enquête des plus sérieuse.

Le petit cadavre a été transporté dans l'après-midi à Lille, où doit avoir lieu l'autopsie.

Espérons que l'auteur de ce crime abominable ne tardera pas à tomber dans les mains de la justice.

CRÉDIT LYONNAIS

ROUBAIX. — 17, rue de la Gare

TOURCOING. — 6 & 8, rue de l'Hôtel-de-Ville

Le **Crédit Lyonnais** se charge des opérations suivantes :

Achats et ventes de titres de toutes natures sur les places françaises et étrangères.

Paiement immédiat de tous les coupons dont le prix est connu.

Paiement immédiat des arrérages de titres nominatifs des Compies P.-L.-M., Midi, Ouest, Bone, Guelma, Ouest Algérien, etc., etc., dont il estampille les certificats.

Régularisations de Titres, renouvellement de feuilles de coupons, échanges, conversions, transferts, productions aux faillites, etc.

Souscriptions SANS FRAIS à toutes les émissions.

Garantie contre les risques de remboursement au pair. 2-33060-44375

GOFFIN & GABEREL

48, rue de l'Epeule, ROUBAIX

ENTREPRISE GÉNÉRALE

de Bâtiments

MAÇONNERIE, DALLAGES, CITERNAGES

Pierres, Marbres, Plafonnage

MÉDECINE *Maladies* de la *Gorge* de la *Voix* et de la *Bouche*, effets pernicieux causés par le traitement *mercuriel* et l'abus du *tabac*. Faites usage de **Pastilles de Dethan**, au sel de Berthollet. La boîte, 2 fr. 50.

Maladies de l'estomac et des *intestins, digestions pénibles, manque d'appétit, aigreurs, renvois, vomissements, diarrhée, coliques*, etc. — Faire usage des **Pastilles** et des **Poudres de Paterson**, au bismuth et magnésie. Pastilles : 2 fr. 50; Poudre : 5 fr.

Appauvrissement du sang, faiblesse de tempérament, manque d'appétit, fièvres, maladies nerveuses. — Faites usage du **Vin de Bellini** au quinquina et colombo, *fortifiant, digestif, fébrifuge* et *anti-nerveux*, il est recommandé aux *enfants*, aux *femmes délicates* et aux *personnes affaiblies par l'âge*, la *maladie* ou les *fatigues de toute nature*. La blle 4 fr.; 6 blles fo 23 fr. 60.

DETHAN, pharm., 23, rue Baudin, à Paris, et dans les principales pharm. de France. 1880

CRÉDIT FONCIER DE FRANCE

I. *Prêts hypothécaires à long terme, amortissables dans un délai de 10 à 75 ans.*

Intérêt 4 1/2 p. 0/0 par an, portant l'annuité à 4 21 0/0 pour un prêt de 75 ans.

Le capital n'est jamais exigible.

L'emprunteur peut, quand il le désire, rembourser tout ou partie du prêt, en profitant de l'amortissement déjà effectué.

II. *Prêts aux départements et aux communes pour toute durée, avec ou sans amortissement et sans aucune commission.*

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER au CRÉDIT FONCIER de FRANCE, rue des Capucines, 19, à Paris, et à M. Raimond, à Lille, 70, rue Jean-Sans Peur, directeur de la succursale du Crédit Foncier de France, pour le département du Nord 40271

LES PROPOS DE ROSALIE

Mouton en civet. — Beignets à la rose. — Cervelles de porc ou de mouton au gratin. — Potage princier. — Pour entretenir les sourcils. — Pommade contre la chute des sourcils. — Nombreux post-scriptum de réponse.

Cette fois, mes chères nièces, c'est la fin, la liquidation dernière et générale de toutes les nombreuses demandes qui encombraient ma table de travail et ceci terminé, nous reprendrons sérieusement nos conseils de semaine en suivant notre programme ordinaire : cuisine, pâtisserie, nettoyages divers, usages, parfumerie, etc.

Voici pour commencer, un petit billet, me réclamant la manière de préparer du mouton en civet. C'est, en effet, un plat peu connu, mais qui est fort agréable.

Vous prenez une épaule pas trop grosse, vous la coupez en morceaux, puis vous faites revenir le tout dans un peu de graisse avec trois oignons et une petite carotte; vous mettez une bonne cuillerée de farine, vous la laissez prendre couleur et vous mouillez d'un grand verre et demi d'eau, vous salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni et vous laissez cuire à feu extrêmement doux pendant deux grosses heures. Au moment, vous dégraissez votre sauce, et vous versez dans la casserole un verre de vin rouge et une cuillerée de cognac. Vous laissez cuire encore sur la cendre chaude pendant deux heures. Vous servez dans un plat très chaud en ayant soin d'avoir également des assiettes chaudes.

Quelques personnes joignent à ce civet des pommes de terre entières, mais je trouve que cela est moins bon, et rend la sauce pâteuse.

La même nièce, après le mets sérieux et de résistance, songe au plat léger du dessert, et elle s'informe si sa « chère tante peut lui donner la recette des beignets à la rose ».

Il faudrait s'entendre là-dessus, ma chère enfant, car on peut préparer des beignets à la rose en parfumant la pâte à beignets ordinaires avec un peu d'essence de rose, oh! très peu, une demie-goutte si l'essence est de bonne qualité, ou bien faire des beignets à la rose en employant des pétales de roses. Dans ce cas on met tout simplement les pétales à macérer pendant une heure dans une petite terrine avec une poignée de sucre en poudre et un verre de kirsch.

Au moment de faire les beignets, on sort les feuilles de rose du sirop, on les trempe deux par deux dans la pâte, et prenant une cuillerée de cette pâte, on la jette dans la friture chaude.

Aussitôt que les beignets ont pris couleur, les égoutter sur un torchon; les dresser sur serviette pliée, et les saupoudrer de sucre. Envoyer sans aucun retard.

⁂

Voici maintenant que messieurs mes neveux se mêlent de songer aux fourneaux et de quémander, eux aussi, de bonnes recettes bien gourmandes.

« Tante Rosalie, m'écrit l'un, j'adore les cervelles de mouton et de porc, mais je voudrais bien connaître un procédé pour les accommoder qui me change un peu des traditionnelles cervelles frites et au beurre noir. »

Soyez satisfait.

Voici de certaines cervelles au gratin qui sont absolument exquises.

Mettez rafraîchir une cervelle de porc ou de mouton par personne, épluchez les avec beaucoup de précaution, égouttez-les bien, essuyez-les avec un linge bien blanc et mettez-les dans un plat creux allant au feu avec un bon morceau de beurre fondu, placez les cervelles les unes à côté des autres, mettez dessus poivre et sel, un autre bon morceau de beurre, un jus de citron et de la chapelure, cuisez à découvert, à feu moyen, puis finissez à four doux, ou au four de campagne, en tout environ vingt minutes de cuisson. On sert dans le plat.

Je vous recommande ce mets très simple et très bon, il aura toujours un franc succès près de vos invités.

C'est un plat de déjeuner.

⁂

Quand un prince fait la cuisine, est-ce la cuisine qui est ennoblie ou est-ce le prince qui se distingue? Question que je laisse à résoudre aux diplomates. Toujours est-il que Son Altesse le prince Albert de Monaco est un cuisinier de mérite. Il a inventé un potage dont voici la recette que je dois à une indiscrétion :

« Un bon consommé bien fort, dans lequel vous avez » pu ajouter un peu de gibier, pour lui donner une saveur » plus élevée. Quelques minutes avant de servir, vous y » ajoutez un petit verre de madère et des *trèfles, carreaux,* » *piques*, et *cœurs*, que vous avez coupé avec un em- » porte-pièces (qu'on trouve partout), dans des ronds de » carottes rouges et des ronds de truffes, bien noires. » Vous les faites cuire, dans le consommé, et servez. »

Je l'ai essayé et l'ai trouvé parfait; Son Altesse a droit au cordon bleu.

Voilà comme réponse à ma nièce Jeanne, qui me demandait un potage distingué pour un grand dîner.

Une soupe princière ! que pourrait-on offrir de mieux.

⁂

Passons une seconde dans notre cabinet de toilette, car ce n'est pas une lettre, c'est six, c'est huit qui, à l'unisson, demandent, à grands cris, une recette pour entretenir les sourcils, un secret pour empêcher les dits sourcils de tomber.

Je vous ai déjà donné dans mes volumes différents conseils à ce sujet; vous pouvez vous y reporter.

Comme chapitre complémentaire, voici la formule d'un mélange, qui est très bon pour maintenir les sourcils en bon état.

Résorcine	1	gramme
Huile d'olive	30	—
Huile d'amande douce	30	—
Baume de Pérou	50	—

à passer sur l'arcade sourcilière tous les deux ou trois jours avec une brosse douce. Le lendemain on lave avec un peu d'eau tiède, dans laquelle on a mis un peu de teinture de saponaire.

Quand au contraire les sourcils tombent, c'est le plus souvent parce que le pityriasis a envahi la région sourcilière. Une solution faible de sublimé, de résorcine, de benjoin, des onctions avec de pommades faibles au précipité blanc, guériront le mal.

Voici une formule qu'on pourra essayer.

Borate de soude	50	centigr.
Teinture de benjoin	20	gouttes
Oxyde de zinc	2	gram.
Vaseline blanche pure	18	—

On emploiera cette pommade le soir, deux fois par semaine. Avoir soin le lendemain matin de nettoyer l'arcade sourcilière avec du cold-cream bien frais, puis de laver avec de l'eau tiède dans laquelle on mettra également de la teinture de saponaire.

Enfin, quand les sourcils commencent seulement à tomber, on peut en arrêter la chute en les frictionnant chaque soir avec une boulette d'ouate hydrophile trempée dans la préparation suivante :

Alcoolat de lavande	40	gram.
— de Fioravanti	10	—

S'il y a démangeaisons ajoutez :

Silicylate d'hydrargyre	5	milligr.

Un point, c'est fini; nos nombreuses lettres en retard ont été passées en revues, et j'espère, mes bonnes petites, que vous avez toutes été satisfaites. TANTE ROSALIE.

P.-S. — Mme Jules de Groote. — Vous trouverez la manière de confire les tiges d'angélique à la page 207 des *52 Semaines de tante Rosalie*.

Coma. Eau de quinine. — Voir à la page 213 des *Propos de tante Rosalie*.

V. R. de l'Echo d'Oran. — Pour fixer la couleur en employant la nabyline, forcer la dose de vinaigre, et passer deux fois à la teinture.

Carmen de Nevers. — Parfum pour sachet, voir à la page 225 des *52 Semaines de tante Rosalie*.

Une lectrice assidue. — Tache de graisse sur une pho-

— Depuis six mois.

— Et précédemment ?

— Mon fils et moi, nous habitions l'étranger.

— Ah! très bien! dit le juge d'un ton de bonhomie. Puis il reprit ;

— Vous serez sans doute appelée dans l'instruction et l'on vous demandera quelques éclaircissements à propos du passé .. Ne pourriez-vous dès aujourd'hui me dire...

— Quoi donc, monsieur?

— Par exemple, quels ont été vos moyens d'existence depuis votre séparation d'avec Charles Robert?

— Mais, monsieur, on vous a éclairé sur ce point il n'y qu'un instant, en reconnaissant que mon mari m'avait abandonné tout ce qu'il possédait.

— C'est juste !... Je l'avais oublié.

Un magistrat qui oublie un des détails sérieux de son instruction, c'était bien improbable.

— Et cet avoir vous a suffi jusqu'à ce jour pour vivre et élever votre enfant ? demanda-t-il.

— Cela et autre chose encore.

— Quoi donc?

— Mon travail...! J'ai été institutrice dans une grande famille anglaise, avec laquelle j'ai fait de nombreux et longs voyages à l'étranger. Mais, pardon, monsieur, tout cela n'a pas trait à l'assassinat de Robert-Bey et ne peut aider à vos recherches... Est-ce donc un interrogatoire que vous me faites subir ?

— Non madame. Une simple formalité seulement. Je reviens au crime. Saviez-vous que Robert-Bey héritait la France et qu'il se fût crée une nouvelle famille?

— Non ! répondit sèchement Cécile Chamblay.

— Comment donc avez-vous appris sa mort ? demanda vivement le magistrat.

— Par les journaux.

— Et tout naturellement, vous êtes venue, accompagnée d'un homme de loi et de votre fils, et nantie des pièces justificatives, faire établir les droits de celui-ci à la succession de son père ? reprit le juge d'instruction.

Il appelait cela revenir au crime !

— N'était-ce pas mon devoir de mère?

— Oh ! parfaitement. Croyez bien, madame, que je suis loin de critiquer votre conduite. Je constate des faits. Voilà tout ! Alors, n'ayant pas revu Robert-Bey depuis le drame qui vous a séparée de lui, ignorant même qu'il était rentré en France et qu'il habitait Paris, vous n'avez point lié des causes qui ont motivé l'assassinat et ne pouvez me fournir aucune indication sur les auteurs du crime?

— Aucune sur les assassins. Quant aux causes, elles sont connues, il me semble... J'ai entendu parler d'un vol .. Robert-Bey aurait été dépouillé de l'or et des valeurs qu'il portait sur lui...

— Cependant, madame, l'homme qui fut tué chez vous... il y a vingt-cinq ans... aurait pu laisser un parent, un frère... désireux de le venger !...

A cette insinuation qui éveillait le passé et constatait comme un fait certain le déshonneur du mari, Cécile Chamblay répondit par une véhémente indignation.

— Il n'y a qu'un instant, monsieur, s'écria-t-elle, j'ai protesté contre l'accusation ; je proteste de nouveau et avec l'énergie de la femme outragée... Permettez-moi même d'être surprise et affligée d'entendre un magistrat se faire l'écho d'une abominable calomnie.

— Mais le départ de Charles Robert !... l'arrêt qui l'a acquitté !...

— Tout cela ne prouve rien contre moi... Charles Robert a été égaré par la jalousie, de trompeuses apparences... des lettres antérieures à mon mariage et qui n'avaient point, je l'affirme, le caractère suspect qu'il lui plut de leur donner... des lettres comme toutes les jeunes filles un peu jolies ont pu en recevoir ; quant aux juges, ils se sont trompés ou ont été circonvenus. Enfin, l'homme qui a été tué allait se marier et était venu me réclamer ses lettres... Je n'ai jamais eu qu'un seul tort, c