LA PAGE DE MADAME

-- LE CHIC --

A première vue, nous constatons en envisageant la mode qu'il y a peu de changement parce que la silhouette est très naturelle. Elle appuie le tissu au corps avec souplesse et suit adéquement les contours. Et cette ligne naturelle du corps féminin est tellement vraie qu'elle repose le regard et fait comme un équilibre général.

Nos toilettes donc s'appliquent au corps, elles l'épousent, mais que de moyens adroits et coquets pour distribuer le tissu: jeux de nervures, de plis pincés à l'envers, de découpes. Dans les modèles deux-pièces, où il y a une jupe indépendante du corps et souvent d'une teinte différente de lui, la taille est montée courte parce que la jupe monte sur le bas du corsage et partiellement recouvre presque à moitié.

Voici trois délicieux modèles bien nouveaux:

1° Robe en mousseline de laine très souple et très mode, fond blanc imprimé saphir. Cape croisée unie, agrémentant l'ensemble. Découpes dans la jupe, d'où partent les godets.

2° Robe élégante en toile de soie imprimée rubis. Le haut est très étoffé, formant gilet, s'ouvrant sur un gilet plissé; garniture de petits boutons de cristal descendant en empiètement de hanches. Ceinture unie bleu saphir et boucle de cristal.

3° Charmante robe d'organdi blanc et pois or sans manches, avec petites guimpes de mousseline blanche. Echarpe artistement fixée devant par deux boutons. Le devant de la jupe forme tablier, fixé également par deux boutons.

De la ligne

Pour le soir, les coloris clairs sont très appréciés, tout comme pour les heures du jour d'ailleurs, mais le tout noir et le tout blanc, le blond, le grège sont particulièrement retenus.

Comme les robes d'après-midi sont très travaillées, nous ne pourons avoir plusieurs jeux de robes habillées; il nous faut donc pour nos toilettes du soir des tons et des tissus nettement différents. Le soir, les jupes restent longues. Pour les grandes robes de

gala, la jupe dégagée légèrement devant montre une petite traîne.

Sur les tissus flous et légers de belle tenue, l'on place des volants et l'on mouvemente de plissés. Les godets, les petites capes restent grands favoris. Voici deux toilettes pour le théâtre:

1° Belle robe en crêpe romain de soie blanc. Large décolleté carré, avec petite cape dans le dos. Jupe drapée à l'antique, moulant les hanches en diagonale. Nombreux godets.

2° Délicieuse robe du soir en georgette grège, ouverte devant jusqu'à la ceinture, maintenue par deux étroites bretelles; sa jupe est longue et étoffée

REVUE DE LA MODE

La femme aime à être tenue au courant jour pour jour, pour ainsi dire, de ce « qui se fait », phrase courante, charmeuse en soi et qui dit tout dans le détail de la mode dès qu'elle est analysée.

Il semble que pour le soir les crêpes mats veuillent l'emporter sur les crêpes brillants, tout au moins dans certaines maisons.

Après les beaux crêpes unis viennent les chiffons imprimés, dans lesquels on voit des modèles dans toutes les collections; ils ont d'ailleurs gardé toute notre faveur.

La dentelle, pour le soir, est toujours aussi recherchée. Nous avons pu admirer dans une grande maison de couture une délicieuse robe de dentelle noire avec large ceinture et longs pans en moire rouge vue en transparence sous la jupe. Puis une robe en dentelle de laine bleu nuit allurée de manchettes très froncés, faits de trois volants de taffetas rose. N'avons nous pas remarqué aussi des robes tout en dentelle d'Irlande ou simplement des boléros d'Irlande sur des robes de satin noir.

Chiffons imprimés, satins, crêpes et dentelles sont donc les principaux éléments de la mode du soir. On fait également appel au Chine et au georgette. De même, on peut signaler l'emploi de robes en mousseline apprêtée.

Mais il est des idées neuves que nous devons connaître, qui nous font assister à cette innovation des robes de coton et des robes en lainage pour le soir. Par exemple, d'exquises robes de piqué blanc. Telle grande maison présente des robes à tout petits volants en forme en voile de coton fleuri de petits bouquets, qui sont fines et légères.

Voici encore le bicolore, thème sur lequel il y a beaucoup à broder. Beaucoup de boléros en satin ou velours à manches larges sous le coude, dans un ton tout à fait opposé à la robe, c'est là encore un grand chic pour le soir.

Les ferventes du blanc et du noir trouveront cette saison dans les collections des modèles à leur goût. Robes en peau d'ange blanc et noir; robe en satin noir, dont le haut est blanc. Le caractère directoire de certaines robes est obtenu par l'effet de taille très courte, la longue jupe dépassant généralement la ligne de taille pour venir s'incruster sur le corselet, qui accuse plus ou moins le buste.

En ce qui concerne la forme, voici ce qui domine: la place de la taille, le décolleté, les manches. Pour la première, elle est nettement plus haute dans toutes les collections, atteignant même la taille Directoire dans certaines. Le buste est plus accusé, la poitrine mise en valeur par des drapés.

Le buste court devant s'accommodant mal d'un grand décolleté, ce dernier est presque inexistant sur le devant, mais il se rattrape dans le dos, où il est très échancré. Enfin le décolleté est l'objet de mille recherches de coupe contribuant toujours à donner de la souplesse au haut de la robe.

Quant aux manches, elles font leur apparition sur les robes du soir ou tout au moins de petit soir; soit qu'elles se portent à mître qu'une petite épaulette ou des petits manchettes faits de deux ou trois volants allant en s'évasant; soit qu'elles se dégainent en cape; soit qu'elles arrivent même au coude, blousantes et froncées dans un bracelet serré.

La longueur des jupes n'a pas subi grand changement; celles-ci découvrent toujours le pied et elles ont seulement gagné en hauteur par le haut. Les hanches sont encore moulées, mais sans l'exagération de la saison dernière.

Le vêtement du soir, même pour l'été, est le manteau de velours. Ce tissu, par son l'eau tombant et sa netteté, est celui qui met le mieux en valeur la légèreté des robes qu'il accompagne. Tantôt pantelet boléro à manches volumineuses et que l'on ceinture soigneusement à la taille, tantôt cloche évasée et descendant en dessous de taille en basque appliquée sur les hanches ou petit manteau vague et court, dont on noue la ceinture sur les hanches; parfois manteau long, mais très rarement.

Mais pour l'été, la cape courte que l'on drape autour des épaules compose aussi un charmant vêtement du soir. Elle est à la fois cape et écharpe et taillée irrégulièrement de telle sorte que l'on peut en rejeter l'extrémité, tel un pan, par dessus l'épaule.

On fait pour le soir des ceintures en métal, des colliers en bijoux retenant les pointes du décolleté, des fichus croisés à la taille et noués derrière, des fleurs à l'épaulette ou à la ceinture, des collerettes en dentelle, des garnitures de fleurs de soie plates d'un ton opposé à la robe, etc., telles sont parmi les multiples fantaisies quelques exquis colifichets propres à nous séduire.

Vos charmes ne connaissent plus les ravages causés par les boutons, rougeurs, dartres, eczémas ou autres maladies de la peau à condition que vous fassiez régulièrement le Traitement des Chartreux de Durbon qui se résume dans l'emploi simultané du Baume souverain qui cicatrise les tissus, et de la célèbre Tisane Dépurative qui rend au sang vicié sa pureté normale et vivifiante grâce aux plantes aromatiques qui entrent dans cet incomparable dépuratif. La Tisane des Chartreux vous donnera le joli teint frais et rose qui révèle une santé florissante.
Baume, le pot : 8.95.

TISANE DES CHARTREUX DE DURBON
Le flacon : 14 fr. 60 dans les pharmacies.
Renseignements et attestations :
Laboratoires J. BERTHIER, à Grenoble

SELLE D'AGNEAU à la PARMENTIER

Saler. Fondre dans une belle cocotte d'agneau. Y placer un bon morceau de beurre et une branche de thym. La rouler et bien l'envelopper dans la toilette qui l'entoure. Mettre la selle à cuire à la broche ou au four, l'arroser de temps en temps avec du beurre, quelques gouttes de jus de citron et même avec un peu d'eau (jamais de bouillon). Il faut environ quarante minutes de cuisson. Entre temps faire cuire à l'eau salée des pommes de terre nouvelles d'égale grosseur. Retirer la viande. Ajouter au jus de cuisson du bon jus de viande et quelques gouttes de jus de citron. Dresser la selle sur un plat très chaud et l'entourer des pommes de terre bouillantes. Servir le jus dans la saucière chaude.

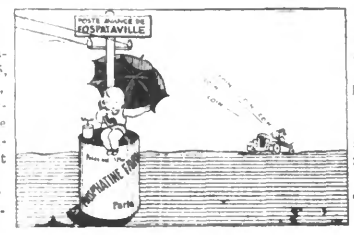
La Poudre qui tient...
le jour, le soir, par tous les temps
La poudre fine, pure, adhérente, délicatement parfumée.
La Poudre sans danger pour l'épiderme, en 7 teintes, donnant un teint mat et velouté.
La Poudre que vous souhaitez, c'est
LA NOUVELLE
POUDRE SIMON
sa référence: LA CRÈME SIMON
PARIS

à la conquête de la santé

UNE HISTOIRE EXTRAORDINAIRE
(SUITE)
III

Résumé. — Les enfants de tout le pays ont disparu, emportés par le Général Fosfatin, dans une ville qui paraît inconnue : « Fosfatville ».
Le Gouvernement fait appel au grand explorateur Fino, qui part dans le désert, mais ne peut rien découvrir.

Le grand Explorateur Fino, tout-à-fait découragé, allait revenir, lorsqu'il aperçut une sorte de poste avancé, qui n'était autre qu'une énorme boîte de PHOSPHATINE FALIÈRES, plantée au milieu du désert et du haut de laquelle un charmant petit garçon surveillait l'horizon.



Il s'approcha.
(*A suivre.*)

LA PREMIERE DENT

L'apparition de la première dent marque une date importante dans le développement de l'enfant; les glandes digestives se sont, en effet, développées, et ainsi se manifestent des exigences nouvelles de la part du nourrisson.

Le lait, employé seul jusqu'alors, devient insuffisant. Il restera l'aliment primordial, mais il faudra ajouter à ce lait des principes alimentaires choisis, de manière à compléter utilement son action bienfaisante.

La PHOSPATINE FALIERES a été créée dans ce but, c'est-à-dire pour répondre, par son association avec le lait, aux besoins de l'organisme infantile qui se développe. La composition de la PHOSPHATINE FALIÈRES est en harmonie avec celle du lait. Elle apporte à l'enfant, sous la forme la plus agréable, tous les principes nutritifs nécessaires à sa parfaite croissance.

La PHOSPATINE FALIERES a fait ses preuves et c'est une garantie pour une mère que de recourir à cette grande marque française qui donne tous les jours, à des millions d'enfants, la force et la santé.

Docteur de BORREDON.

Pour recevoir des images et un échantillon gratuit de
PHOSPHATINE FALIÈRES
écrire au « GENERAL FOSFATIN », Service P. K.
1, Quai Aulagier, ASNIÈRES (Seine)

EN UNE MINUTE LES POILS SUPERFLUS
disparaissent le plus agréablement du monde avec l'
EAU DIXOR
La véritable Eau Dixor est le dépilatoire le plus économique. Le flacon nouveau modèle est vendu 7 fr. 50 dans tous les rayons de parfumerie et contre mandat-poste de 8 fr. 25 adressé à DIXOR, Service J. R. 26 rue du Sergent-Bauchat, 26 - PARIS (XII°)

FILET AU MADÈRE

Faire revenir le filet dans du beurre avec sel, poivre, carottes et oignons. Lorsque la viande est de belle couleur foncée, égoutter la graisse, mouiller d'eau et ajouter un bouquet garni. Couvrir le récipient et faire braiser au four en arrosant souvent. Il faut un quart d'heure de cuisson par livre de viande. Egoutter le filet au chaud. Passer et dégraisser le jus. Le remettre dans la casserole et l'épaissir avec un roux brun. A la première ébullition, additionner du vin de madère. Dresser le filet sur un plat chaud et verser la sauce par dessus.

PETITS CONSEILS

HORS-D'ŒUVRES AUX ANCHOIS

Prendre des anchois confits au sel. Supprimer la tête. Ouvrir le poisson en deux dans le sens de la longueur et retirer l'arête. Garnir le fond d'un ravier d'une tranche de pain frite dans du beurre. Disposer les filets d'anchois sur cette tranche en leur faisant faire un dessin; remplir les vides avec du blanc d'œuf, du jambon et du cerfeuil, le tout haché menu. Achever la décoration avec des rondelles de cornichons. Arroser le tout avec une cuillère d'huile. Le hors-d'œuvre sera plus délicat si on le confectionne avec des anchois confits à l'huile.

OMELETTE AU CHOCOLAT

Faire fondre une tablette de chocolat dans un peu d'eau. Laisser refroidir un peu puis ajouter de la crème et quatre jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige et les incorporer aux jaunes et au chocolat. Faire fondre un morceau de beurre dans la poêle, verser dedans le mélange en tournant avec une cuiller jusqu'à ce que les œufs prennent de la consistance. Lorsque l'omelette est cuite la rouler sur elle-même sur un plat et l'arroser d'une sauce au chocolat.

FRICADELLES DE BŒUF AU RIZ

Faire un hachis de bœuf auquel on mélange moitié de son volume de riz d'Indochine au gras. Bien assaisonner. Puis ajouter un œuf par livre de mélange. En tirer des croquettes que l'on fera frire et que l'on servira avec le reste du riz et une sauce tomate.

COQUILLES SAINT-JACQUES

Faire ouvrir les coquilles dans de l'eau bouillante salée, retirer entièrement l'intérieur et ne garder que la noix blanche que l'on hachera avec des champignons, du persil, de la mie de pain, du sel et du poivre. Garnir les coquilles de ce mélange, saupoudrer de chapelure, poser une noisette de beurre sur chaque coquille et mettre au four.

BELGIQUE

LES FIANÇAILLES DE L'ARCHIDUC OTTO SONT DÉMENTIES

Au château de Steenockerzeel, on dément l'information d'après laquelle auraient lieu prochainement les fiançailles du prince Otto de Habsbourg avec la princesse Marie de Bavière, nièce de l'ex-kronprinz Ruprecht.

UN CONGRÈS SCIENTIFIQUE FRANÇAIS

L'Association française pour l'avancement des sciences tiendra son congrès annuel à Bruxelles.

Le Roi a accordé son haut patronage à cette manifestation, qui aura lieu du 25 au 30 juillet.

Les comités d'honneur et de patronage comprennent les présidents de la Chambre et du Sénat, les membres du gouvernement, du corps diplomatique, et des délégués de toutes les sociétés scientifiques du pays.

L'INDUSTRIE TEXTILE BELGE EN FACE DES TARIFS DOUANIERS

Le mercredi 1er juin, à 12 h. 45, au cours d'un déjeuner-causerie, organisé dans les salons de l'Hôtel Cosmopolite, place Rogier, à Bruxelles, par la Bourse aux Textiles de Bruxelles, M. André Peltzer, président de la Fédération patronale de l'industrie textile de Verviers, et président du Comité local de la laine, exposera « la situation de l'industrie textile belge en face des tarifs douaniers.

Les personnes désirant participer à cette manifestation, peuvent faire parvenir leur adhésion avant le 30 mai, à la Bourse aux Textiles, place Rogier, n° 6, à Bruxelles.

LA GRANDE TOMBOLA de la Presse du Nord
LE PRIX DU BILLET EST D'UN FRANC.

Sain pour la toilette économique pour le bain

Le savon Cadum est, de beaucoup, le savon le plus vendu en France. Sa vente énorme permet à ses fabricants de donner pour un prix modique un savon bien supérieur et plus économique à l'usage. C'est ce que, depuis des années, ont compris les millions de personnes qui ont renoncé à chercher mieux. Cadum est sain pour la toilette, parce qu'il est composé des meilleures matières premières... parce que sa fabrication, des plus modernes, est rigoureusement automatique et hygiénique.

Cadum est économique, même pour le bain, parce qu'il est très sec, ce qui le rend dur et durable.

Un savon très dur, utilisé jusqu'à la dernière parcelle.

2 fr.

Savon Cadum

LA VIE SPORTIVE

FOOTBALL-ASSOCIATION

L'Excelsior Athletic-Club aura une équipe professionnelle

L'OPINION DE M. EDOUARD EDFRENNES

L'annonce de la décision prise par le Racing, l'O.L. et l'Amiens A.C. de jouer l'an prochain le championnat amateur a causé une grosse effervescence parmi le public nordiste. C'est le sujet du jour.

Nous avons demandé à M. E. Edfrennes dirigeant de l'Excelsior A.C. qui reste le seul club professionnel nordiste, de nous exposer ses arguments.

Rappelons, [illegible] par M. [illegible] Commission, pour le [illegible] Nord ne se sont pas [illegible] accord.

Nombre de groupes. — La Commission a décidé de ne créer qu'une seule division et de partager la première année cette division en deux groupes, composés de dix Clubs chacun de neuf. L'Excelsior a accepté cette division et a déclaré qu'il n'aurait pas été heureux à trois groupes où il y avait six vingtaines de Clubs engagés dans le championnat.

Nous saurons que pour que le championnat soit intéressant, il faut qu'il y ait au moins neuf ou dix Clubs par groupe. L'expérience de la Coupe nous a démontré qu'il n'y avait pas intérêt à multiplier le nombre de groupes; le public se désintéresse du classement et de la position de chaque Club dans chaque groupe.

Création d'une deuxième division. — Sur cette question les quatre Clubs du Nord ont été solidaires pour demander que cette deuxième division ne soit pas créée dès la seconde année.

La Commission va consulter de nouveau tous les Clubs intéressés avant de prendre une décision définitive sur cette importante question. En principe elle ne défendrait sa première proposition que s'il y avait vingt-quatre Clubs engagés.

Partage des recettes. — Voilà la grosse pierre d'achoppement. Des clubs veulent tout la recette au club visité, d'autres veulent le partage des recettes sans les [illegible] du pourcentage.

Les deux points de vue peuvent [illegible] défendre, mais le fait quand même [illegible] une décision [illegible] le moins de [illegible] possibles. Or, nous [illegible] que les clubs du Nord seraient désavantagés en acceptant le principe du partage des recettes. Il y a beaucoup plus de clubs à Paris et dans le Sud, et qui font plus de recettes que chez nous dans le Nord. Nous sommes persuadés que le Racing-Club de France, le Red Star, le Club Français, l'Olympique de Marseille, le S.O. Montpellier, l'O.G.C. Nice, le A.S. Cannes, le S.C. Nîmes et le Football-Club de Mulhouse font plus de recettes que le club le plus fortuné du Nord. Alors, pour quelles raisons ne pas accepter le projet de la Commission qui semble très juste et de nature à satisfaire la majorité des clubs?

De la recette brute: enlever les taxes diverses, allouer ensuite 25 % au club visité pour l'intéresser de ses frais de contrôle, police et publicité et aussi pour le dédommager des entrées qu'il aura dû payer pour laisser l'accès gratuit à ses membres au terrain. Ensuite déduction des frais de déplacement de l'équipe visiteuse, de l'arbitre et des juges de touche, le solde étant partagé: 60 % au club visité et 40 % au club visiteur.

Il ressort nettement de cette proposition que la plus grosse part des recettes reste au club visité. Que faut-il de plus?

La valeur d'une équipe et le mérite d'un club ne doivent pas être subordonnés au nombre d'habitants de sa ville. Il n'y a aucune raison d'avantager les clubs installés à Paris ou dans les plus grandes villes de province au détriment des clubs d'égale valeur n'ayant pas la chance d'être situés dans une importante agglomération. Prenons un exemple dans le Nord: est-ce que les clubs de Dunkerque, Lens et Bully ne sont pas aussi méritants que ceux de Lille, Roubaix et Tourcoing?

Membres honoraires et actifs. — Cette question est évidemment liée avec celle du partage des recettes. Puisque la Commission a admis en principe que les recettes doivent être partagées entre les clubs visité et visiteur, il faut évidemment réglementer le nombre des entrées gratuites délivrées par le club visité. La Commission n'a nullement dit que tous les membres auraient dû acquitter leur droit d'entrée au terrain, le Club est toujours libre de faire ce qu'il lui plaît : il peut faire payer ses membres s'il en éprouve le besoin, par contre, il peut leur laisser l'entrée gratuite en consignant sur la feuille de recettes le nombre des invitations ainsi délivrées de façon à ce qu'il intervienne dans le montant de la recette. Y a-t-il un autre moyen d'être plus juste. Il n'y a aucune raison, puisqu'il y a partage des recettes entre deux clubs en présence, que l'un laisse entrer chez lui 500 membres gratuitement alors que l'autre, dans sa ville, ne laissera entrer 2.000. Nous pourrions citer en exemple, deux clubs de Paris, dont l'un est composé de 6.000 membres et l'autre d'une centaine. Les membres de ces deux clubs ont accès gratuit au terrain.

En approfondissant les choses, on se rend parfaitement compte qu'en réalité le club qui acquittera pour ses membres leur droit d'entrée pour assister aux matches de clubs professionnels ne supportera qu'une charge supplémentaire bien minime puisqu'il aura toujours, à peu de chose près, compensation lorsqu'il se déplacera.

Laissons parler les chiffres: Supposons pour un match une recette brute de 35.000 fr. Il y aura lieu de déduire:

1° Les taxes diverses, soit environ 16 % : 5.600 fr., sur le solde, soit 29.400 fr; il sera alloué au club visité: 25 %, soit une somme de 7.350 fr.

Les frais de contrôle, police, publicité et autres s'élevant à environ 1.000 fr., il reste donc au club une somme de 6.350 fr. pour le dédommager des cartes qu'il aura dû payer pour laisser l'accès gratuit à ses membres.

En supposant le prix des places (premières) à 7 fr., le club sera donc remboursé de 900 places plus les 50 places qu'il a reçues gratuitement, soit 950.

L'Excelsior tient à sauvegarder l'intérêt de ses membres et ne sacrifiera jamais ses membres actifs amateurs pour servir une cause professionnelle. Ses membres ont toujours eu accès gratuit à son stade, ils l'auront toujours comme auparavant, rien ne sera changé. Nous considérons que ce serait exploiter nos membres que de leur faire payer un droit d'entrée qui nous est remboursé dans le partage des recettes.

Voilà donc exposés les différents points de vue de l'Excelsior. Fidèles à notre belle devise, nous continuerons à marcher de l'avant et à faire tout ce qui nous est possible pour encourager la pratique des sports. Tel est notre unique but.

Etoile Sportive Mouvalloise (Pingouins) contre U.S. de Walincourt (1 A)

C'est dimanche 29 mai, à 16 h., qu'aura lieu la rencontre sur le coquet terrain de l'Etoile Sportive, à Mouvaux. Il est à souhaiter que les deux plusieurs années de suite championnat; elle a [illegible] victoire de 2 à 0 sur l'U.S. Walincourt-Aubin. De son côté, la formation des Pingouins a remporté cette saison des résultats mémorables; elle sera renforcée à cette occasion par Collette et Delr.

[illegible] au prix de 2 fr., sont en vente chez M. Vanter Courtelle, rue Ar[illegible], à Tourcoing, [illegible] des 3-Suisses, [illegible] de l'Etoile, à Mouvaux; [illegible] (face au terrain), à Mouvaux. [illegible] à 15 h.

Résultats du dimanche 22 mai

L'E.S.M. Bousbecque 2 et le F.C. de Wervicq (Belgique) font match nul par 2 buts à 2. L'E.S.M.B. 1 et le C.S.L. Bac-Saint-Maur font [illegible] par 2 buts à 2 (rencontres amicales).

SPORTING-CLUB WATTRELOSIEN. — Aujourd'hui mercredi, à 20 h., au siège, réunion extraordinaire de la Commission.

OLYMPIQUE SPORTING HALLUINOIS. — Résultats du [illegible] : L'équipe première de l'Olympique défait le Sport Ouvrier local plus [illegible] par le score de 4 à 2. La première mi-temps fut bien équilibrée, mais après la pause, les visiteurs imposèrent [illegible] une belle démonstration. — [illegible] les Réserves vainquirent [illegible] par 1 à 0, mais la partie fut désagréable, les Réserves de chez eu et on a nous [illegible] trois à zéro.

Dimanche 29, l'équipe 1A se déplace à La Madeleine et [illegible] la saison le 5 juin, en recevant les vainqueurs Stadistes roubaisiens.

[illegible] générale annuelle du C.[illegible]

DEMANDE DE MATCHES. — Sporting-Club Wattrelosien. — [illegible] demande match pour dimanche prochain 29 mai, à 10 h., sur terrain E. Seghers, 4, rue Louis-Loucheur, à Wattrelos (téléphoner 39-09 Roubaix).

SUPPORTERS

ALLEZ RACING, ROUBAIX. — Le départ pour Lens aura lieu dimanche au siège, 21, rue Jouffroy, à [illegible]. Rassemblement à 12 h. 45.

BASKET-BALL

La Coupe de propagande du Club Athlétique Roubaisien Turgot

La Commission du C.A.R.T. avise les dirigeants des Clubs de la région de Lille, Roubaix, Tourcoing que le règlement de sa Coupe vient d'être homologué et prie les intéressés de vouloir bien envoyer leurs engagements, soit 11 fr. par équipe, à M. Auguste Kindts, 57, rue de la Basse-Masure, à Roubaix. Le [illegible] tient à la disposition des demandeurs pour leur envoyer le règlement. Il est rappelé que cette Coupe est ouverte en compétition pour les Clubs des 2e, 3e, 4e, et séries inférieures, vaine, juniors, et se dispute par élimination. A noter que celle-ci fut gagnée pour la première fois par le Sporting-Club Fives et la saison dernière par l'Union Sportive de Wasquehal.

Amicale du Centre Wattrelos contre Amicale de la Baillerie

Une importante rencontre comptant pour le Championnat du Nord de l'U.F.O.L.E.P. (Division d'honneur, se déroulera dimanche prochain 29 mai, sur le terrain de la rue Jean-Jaurès, à Wattrelos, et mettra aux prises l'Amicale du Centre et l'Amicale de la Baillerie (championne de 1re Série). A 9 h. 30, match des Réserves; à 10 h. 30, coup d'envoi pour les équipes 1A. Enfin, à 11 h. 15, les Minimes du Centre seront opposés aux Minimes de l'Amicale Oran.

CLUB ATHLETIQUE ROUBAISIEN TURGOT. — Ce soir mercredi, à 7 h., place du Progrès, équipe 1 contre Amicale du Moulin 1. R.v. pour l'équipe habituelle à 6 h. 30, chez Auguste.

U.F.O.L.E.P. — Ce soir, à la F.A.L.R., à 19 h., réunion de la Commission de basket.

AMICALE DU MOULIN, ROUBAIX. — Equipe mixte contre C.A.R. Turgot, mercredi, à 19 h., place du Progrès. R.v. à 18 h. 30, chez Leire.

UNION SPORTIVE TOURQUENNOISE. — Ce mercredi soir, de 7 h. à 8 h. 30, entraînement de toute la section; 7 h. à 7 h. 45, Equipe Prouvost contre Equipe Dubrulle; 7 h. 45 à 8 h. 30, Equipes 1A et 1B.

AMICALE CONDORCET TOURCOING. — Entraînement, terrain des Orions, mercredi, à 18 h. 30. Délégué: M. G. Declercq.

Bon Vermifuge
Quand bébé pleure, donnez-lui le bon Vermifuge Lune. En trois jours son intestin sera débarrassé des Vers si nuisibles et dangereux. 5 fr. Pharmacies.

CYCLOTOURISME

Le brevet cyclotouriste du Touring-Club de France

Cette épreuve de 150 km. à parcourir en moins de 15 heures, est à la portée de tous les cyclistes, y compris les dames. L'itinéraire, très pittoresque, inconnu du candidat avant le départ, est jalonné par six contrôles distants l'un de l'autre de 15 à 30 km. Au départ, la feuille de route du candidat indique la localité où se tient le premier contrôle. Le contrôleur de ce premier contrôle inscrit sur la feuille l'emplacement du second et ainsi de suite.

C'est une promenade amusante où le candidat apprend à se diriger à l'aide de la carte. Un concours de récits récompensé par des prix unitaires est ouvert entre les candidats ayant obtenu le brevet.

La prochaine épreuve aura lieu à Lille, le 19 juin prochain. Les engagements sont reçus par M. Six, délégué du T.C.F., 61, rue de la Gare, à Roubaix. Joindre une photo récente, 4x4 et 5 fr., non remboursables.

LA MODE A PARIS

QUELQUES TOILETTES VUES AUX COURSES DE LONGCHAMP