

Dekeyser a gagné le championnat de Belgique amateur sur route



Le sprint à Grammont : Dekeyser bat de justesse Regemoortels et Parmentier. (Ph. Belgapress)

GÉRARDIN BAT VAN VLIET au Grand Prix de Paris

La finale du Grand Prix de Paris s'est disputée au vélodrome municipal devant un très nombreux public. Gérardin a battu en finale Van Vliet et Noblet, qui avait réalisé pourtant le meilleur temps de la journée, mais qui termina relégué.

Cinq cents kilomètres sur route... mais Bini gagne au sprint le Circuit des Neuf Provinces

La grande course de fond italienne du Circuit des Neuf Provinces de la Lombardie, avec départ et arrivée à Milan, s'est disputée sur 322 km. Voici l'ordre des arrivées :

GHESQUIÈRES ET LE LILLOIS DEVREÈSE gagnent les circuits de Mouscron

Un public nombreux s'était donné rendez-vous dimanche après-midi pour assister aux épreuves cyclistes organisées sur le « Circuit du Château des Comtes » à Mouscron.

Feuilleton du « Journal de Roubaix » du 7 juillet 1941. - N° 23. LA MAISON NOIRE

Le championnat de Belgique amateur sur route. 1. Iréné Dekeyser, en 2 h. 40 m. ; 2. Regemoortels, à 10 cm. ; 3. Parmentier, à un demi-long. ; 4. Théod. Desmedt (Bruxelles), à une long. ; 5. Colpaert, 6. M. Van Dyck, 7. ex-aequo ; Demerschele, Pieliers, Debocker, Demmet, M. Demol, Forthomme.

Le Grand Prix de Mouscron, pour juniors et coureurs français de 3e catégorie, course individuelle de 50 kilom.

ATHLETISME ...cent vingt-cinq au stade Amédée-Prouvost

Le brevet sportif national A Tourcoing, plus de trois cents concurrents...

LES COURSES Dimanche, à Longchamp Résultats du dimanche 6 juillet

LES COURSES Dimanche, à Boisfort Résultats du dimanche 6 juillet

Plus de deux cents jeunes gens s'étaient inscrits pour la section organisée à Irlia et présidée par M. Gysmans.

Plus de deux cents jeunes gens s'étaient inscrits pour la section organisée à Irlia et présidée par M. Gysmans.

Plus de deux cents jeunes gens s'étaient inscrits pour la section organisée à Irlia et présidée par M. Gysmans.

Plus de deux cents jeunes gens s'étaient inscrits pour la section organisée à Irlia et présidée par M. Gysmans.

Plus de deux cents jeunes gens s'étaient inscrits pour la section organisée à Irlia et présidée par M. Gysmans.

Plus de deux cents jeunes gens s'étaient inscrits pour la section organisée à Irlia et présidée par M. Gysmans.

Plus de deux cents jeunes gens s'étaient inscrits pour la section organisée à Irlia et présidée par M. Gysmans.

LES SPORTS EN CHAMPIONNAT DU NORD

Le Stade échoue au port et n'obtient qu'un match nul à Wasquehal (0 à 0)

L'U.S. de Wasquehal reste décidément la « bête noire » des Stadistes. Une fois de plus — la troisième si l'on souvient son premier — elle vient de les faire échouer au port en obtenant un match nul gros de conséquences.

On pourra dire que le championnat du Nord nous aura valu des surprises jusqu'à l'ultime rencontre! Certes, il est dommage pour le Stade d'avoir perdu ainsi le bénéfice des excellents fins de saison, menés avec une régularité et une volonté de vaincre auxquelles il faut rendre hommage.

Si les locaux ont tenu à démontrer qu'ils étaient toujours dangereux unes eux et que, au complet, ils pouvaient tenir tête à des équipes de 11 et 12 hommes, ils ont parfaitement réussi.

Les équipes avaient la composition suivante : Stade — Zambra; Van Holland, Stéandre; Calonne, Wannin, Alvoet; Desarmant, Devilde, Delannoy, Lavidack, Crispin.

Sur un shot de Crispin, Devrière se stoppa la balle, mais avec quelque difficulté.

En quelques lignes par K.O. à la quatrième reprise, Van Saffels força le Ligier Jean Semer à l'abandon et l'autisme roué et Bogers fut vainqueur de Lestrucquet aux points.

Boxe Au vélodrome de Gand, le Mouscronnois Dujardin a battu Conrad

Athlétisme Au cours des grands prix René Poirier, de Liège, Paul Brackman, de l'Union Saint-Gilloise, a battu le record de Belgique des 110 mètres haies, couvrant la distance en 15 secondes 3/10.

ÉTATS CIVILS ROUBAIX. — NAISSANCES. — Yvette Mahieu, rue du Pays, 25, née à la Maternité municipale, avenue Julien-Lagache, 20. — Geneviève Bayart, rue Collette, 65.

ÉTATS CIVILS ROUBAIX. — MARIAGES. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

ÉTATS CIVILS ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

ÉTATS CIVILS ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

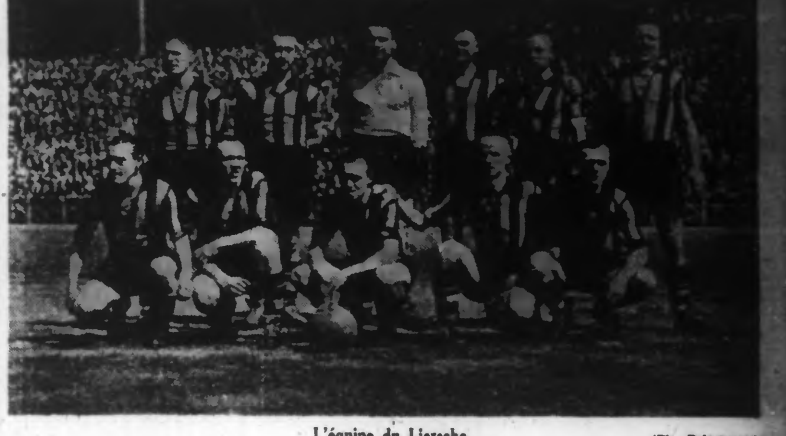
ÉTATS CIVILS ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

ÉTATS CIVILS ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

ÉTATS CIVILS ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

LE LIERSCHÉ EST CHAMPIONNAT DE BELGIQUE

Il a battu, en finale, le White Star par 3 buts à 1



L'équipe du Liersché s'imposant en dépit du score. S'il dominait en première mi-temps, la marque était égale au repos : 1 but à 1. Chaque équipe marqua... contre les Liersché. Le Liersché eut de la peine à

Mots croisés

Problème du 7 juillet

Horizontalement. — I. Etat où l'on n'a plus beaucoup de conscience. — II. Gâter. — III. Fait bonne figure dans une timbale. — IV. Vieux Doube. — V. Général français de la guerre précédente. — VI. Ville de Hongrie. — Consonne doublée. — VII. Plante à graines oléagineuses.

Solution du 6 juillet

SAIGNEE  
ONCULET  
VOULET  
PERARD  
IDEALIS  
ROCOLE  
ENTENDE

Personne ne peut deviner que vous désirez vendre votre maison, mais une annonce apprendra à toutes les personnes susceptibles de l'acheter.

ÉTATS CIVILS

ROUBAIX. — NAISSANCES. — Yvette Mahieu, rue du Pays, 25, née à la Maternité municipale, avenue Julien-Lagache, 20. — Geneviève Bayart, rue Collette, 65.

ROUBAIX. — MARIAGES. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

ROUBAIX. — DÉCÈS. — Raymond Lejeune, 68 ans, rue de la Potellerie, 85. — Françoise Lefebvre, 68 ans, rue de Lannoy, 290, cour Bemmerie, 3.

LE PETIT COURRIER DE NOS LECTRICES

Si vous avez beaucoup à laver... avec 100 grammes de savon. 100 grammes de cristallin et 100 grammes de féculé de lierre, vous pouvez obtenir un mélange dont vous serez, Madame, très satisfaite, tant par son volume que par sa qualité.

Carottes et poireaux à l'étouffée Coupez en rondelles 500 gr. de carottes et 700 gr. de poireaux (parties blanches et vertes; seuls les poireaux dans un potage. Mettez les légumes ensemble dans une cocotte avec 10 gr. de beurre ou margarine; mettez sur le feu pendant 5 m., en secouant les légumes deux ou trois fois; mouillez ensuite par cinq verres d'eau bouillante; ajoutez un ou deux comprimés de bouillon ou un peu d'extrait de viande; faites cuire doucement environ une heure. Les légumes et le jus d'accompagnement sont entièrement absorbés par les légumes.

Purée Souabe Employez soit des oignons blancs, soit des oignons de forme allongée, soit des oignons de forme ronde. Épluchez 750 gr. de ces oignons (faites cela en maintenant vos mains dans une cuvette d'eau, vous ne

Poireaux à l'étouffée Réservez les parties vertes d'un kilo de poireaux pour faire un potage; émincez les blancs (enlever soigneusement les bâtonnets du centre et les légumes sans monter). Mettez ces blancs dans une cocotte, couvrez juste à hauteur avec du bouillon bien assaisonné; faites cuire doucement une heure environ; le liquide doit être presque tari en fin de cuisson.

Fraises escaloppes viennoises Faites dissoudre un comprimé de bouillon ou un peu d'extrait de viande dans une cuillerée d'eau chaude, versez-le au milieu de 300 gr. de fraises, ajoutez 200 gr. de fromage blanc, mélangez et ajoutez un peu de sucre, encore un peu de farine (selon qualité de cette dernière et constance du fromage).

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.

Cherchez-vous un employé capable ? Une annonce dans notre journal vous le fera trouver.