

Dimanche, 3 décembre 1939

## LA TELEVISION AU SERVICE DE LA GUERRE



Cette vignette laisse voir comment, un jour, les commandants de troupes auront une vue d'ensemble de la bataille, tout en restant aux quartiers généraux. On pourrait par le même moyen donner des ordres, etc.

Par Dr Frank Thone

LA radio a donné de nouvelles oreilles à Mars durant la guerre de 1914-1918. Est-ce que, maintenant, la télévision ne donnera pas des yeux nouveaux à ce géant malaisant ? Pour le savoir, examinons les possibilités qu'offre la science d'aujourd'hui.

John-Hays Hammond fils, l'un des inventeurs américains les plus prolifiques, a obtenu un brevet sur une méthode de télévision pour guider les aviateurs vers un lieu d'atterrissage, au milieu du brouillard, de la pluie, etc.

Dans la machine de M. Hammond une image du champ où l'aviateur veut atterrir est projetée sur un petit écran à bord de l'avion. Une petite lumière indique le point approximatif où se trouve l'avion et il ne reste plus à l'aviateur qu'à manoeuvrer pour placer son appareil au bon endroit. A moins qu'un aviateur ennemi ne surveille l'envoi de l'image et en profite pour aller jeter une bombe sur l'avion ainsi protégé. Hammond a prévu cela et il a ajouté à son invention un petit appareil qui brouille l'image du champ d'aviation durant sa transmission à l'avion. Seuls les pilotes intéressés peuvent débrouiller cette image et ils sont en sûreté par le fait même.

Un autre inventeur, R.-A. Fliss, de New-York, a enregistré lui aussi un brevet pour découvrir par télévision un avion pris dans le brouillard, alors que les projecteurs n'y peuvent rien.

L'appareil de Fliss projette un rayon d'ondes hertziennes très courtes qui sont renvoyées par un objet solide, tel qu'un avion, et il les transforme, ensuite en image sur un écran. Les rayons appartenant à la partie inférieure du spectre solaire, invisibles parce que trop longs, seraient utilisés pour la découverte des avions, d'après un autre plan appartenant à Albert Arnheim, de Chicago. Il se propose d'utiliser du verre rendu sensible à l'action de ses rayons infra-rouges, pour repérer les avions au moyen des moteurs très chauds, par suite de longues minutes de vol, et qui sont invisibles dans la brume.

Ce ne sont là que quelques-uns des usages de la télévision en cas de guerre. Il y a plusieurs autres probabilités. On sait par exemple que plusieurs nations ont fait des expériences en vue de faire servir — du moins en partie — l'écran de télévision pour donner aux commandants des batteries au front, une vue très nette du champ de tir, afin de leur permettre de juger de visu de l'effet des obus qu'ils lancent. On s'inquiète aussi de la possibilité de faire servir cette invention au remplacement des observateurs militaires montés dans des avions ou des ballons.

L'observation des effets d'un feu d'artillerie est cependant l'emploi logique de la nouvelle invention qui donnera des résultats bien meilleurs que ceux obtenus par les aviateurs ou les photographes militaires. Par la télévision, on voit l'endroit où l'obus tombe et on peut facilement faire les corrections nécessaires sans risque pour personne. La correction se fait aussi

bien plus rapidement que par les autres moyens, et sans aucune erreur. On ménage ainsi les munitions et tous les coups portent. Si le téléviseur pouvait être rendu sensible, aux rayons infra-rouges, de façon à pouvoir saisir les éclairs rapides des canons ennemis quand ils tirent, l'artilleur opposé peut saisir en une minute l'endroit où sont placés ces canons et tirer dessus à volonté.

De même, le commandant de l'infanterie peut surveiller les progrès de ses soldats attaquant les troupes ennemies. Dans la sécurité d'un abri, à tête reposée, le commandant peut prendre les décisions qui s'imposent et diriger judicieusement les prochains mouvements. Il peut avertir les jeunes officiers de la position des nids de mitrailleuses, des chars d'assaut et des renforts envoyés de l'arrière.

Les avions volant haut, au-dessus des lignes de l'ennemi emporteraient à bord un téléviseur synchronisé sur les quartiers généraux. A mesure qu'ils repèreraient les renseignements nécessaires comme les mouvements de troupes, la place des canons, des aéro-

dromes, etc., on n'aurait qu'à transmettre les détails aux officiers supérieurs pour qu'ils en fassent leur profit.

En mer, les amiraux feraient le même emploi du téléviseur pour découvrir la flotte ennemie, les champs de mine, les sous-marins, les navires marchands, les convois, etc., avec une grande économie de temps et de dépenses. Il ne serait même pas nécessaire d'employer des robots dans les avions. Le pilote, dans un autre appareil, ou même dans une tour, n'aurait qu'à surveiller la manoeuvre et quand l'avion arriverait au dessus d'un navire ennemi, il n'aurait qu'à presser le bouton qui déclencherait le mécanisme du lancement des bombes. Cet avion pourrait même prendre la forme d'une bombe formidable que l'on dirigerait toute entière sur un navire. Il n'y aurait aucun inconvénient à cela puisque l'avion n'aurait pas de pilote.

On peut aller plus loin que cela encore en concevant une sorte de fusée avec un appareil de télévision à l'avant. Cette fusée croiserait dans l'air, à des hautes altitudes, à la recherche de sa proie, comme un faucon gigantesque. Quand l'opérateur, sur terre, apercevrait dans le miroir ou sur l'écran, un navire ou une flotte ennemie, il n'aurait qu'à diriger cette mine aérienne sur eux, à toute vitesse, et sans risque pour personne autre que l'ennemi. On assisterait à l'explosion formidable et à la disparition des navires.

On peut aussi employer les téléviseurs à la défense en les plongeant dans l'eau, dans de petites sphères rendues imperméables, pour la recherche des mines. Un robot ferait rapport des découvertes faites.



Le véhicule de la télévision n'a même pas besoin d'être un avion. Ce pourrait être une immense fusée dirigeable, comme celle que montre notre vignette, avec un appareil de télévision à l'avant. Cette fusée se promènerait à très haute altitude, cherchant sa proie comme un faucon. Quand l'opérateur voit une proie, comme un navire de guerre, il n'a qu'à diriger la fusée vers ce point.



# LE JEUNE SAMSON

par **AL CAPP**



## CHARLIE et MORTIMER

Copyright 1939 par Edgar Bergen Interservice Inc. International & Pan-American Corp. Reserved.

Par **EDGAR BERGEN**



## On a versé aux indiens leurs annuités

Ottawa — Le versement des annuités qui leur sont dues en vertu des traités est un événement que les Indiens, surtout ceux des régions éloignées, voient venir à l'avance chaque année, annonce la Division des Affaires Indiennes du Ministère des Mines et des Ressources. On fait la distribution annuelle de ces annuités du mois d'avril au mois d'août sous l'empire des traités conclus entre la Couronne et les Indiens d'une partie de l'Ontario, ceux des provinces des Prairies et des Territoires du Nord-Ouest; on distribue ainsi quelques \$250,000 chaque année. On doit aussi leur remettre certaines provisions de bouche, et, à tous les trois ans, distribuer aux chefs des costumes et des uniformes.

Les paiements peuvent être faits par l'agent de la réserve, qui est souvent le médecin, ou par les membres

de la Gendarmerie du Canada. On se rend encore par eau dans certaines régions, mais pour aller dans les régions les plus éloignées, on se sert autant que possible de l'hydravion, qui sauve beaucoup de temps et rend le voyage beaucoup plus facile. On a fait sept envois, l'été dernier. En plus de faire les paiements, le représentant du ministère considère tous les problèmes qui intéressent les Indiens et visite leurs maisons ou tentes. Les malades sont amenés au médecin qui leur donne le traitement opportun ou les envoie à l'hôpital si leur cas exige des soins prolongés. L'examen médical comporte une attention particulière aux yeux et aux dents. On immunise aussi avec soin les Indiens contre la peste vérolé.

Lorsqu'on a vu à toutes les choses sérieuses, les Indiens organisent pour la circonstance une célébration et des danses qui se prolongent généralement toute la nuit.

## L'avion permit d'enrayer une épidémie

Ottawa, Canada. — L'efficacité de l'avion pour apporter le secours de la science médicale aux Indiens des régions éloignées vient d'être démontrée une fois de plus, annonce la Division des Affaires Indiennes du ministère des Mines et des Ressources.

Apprenant qu'une épidémie de diphtérie venait de se déclarer dans la réserve indienne de Stanley, Saskatchewan, à quelque 100 milles au nord de Prince Albert, le docteur J.-M. Morrow, médecin résident de Prince Albert, loua immédiatement un avion et en quelques heures se rendit sur les lieux. Trois personnes étaient déjà mortes, et plusieurs Indiens étaient très malades. Assisté du prêtre, de l'instituteur et de deux Indiens, le médecin entreprit d'abord de donner de l'antitoxine à tous les malades et d'immuniser tous les autres.

En vingt-quatre heures le pilote revint à Prince Albert et retourna à la réserve avec des vivres et d'autre antitoxine. Le docteur et ses aides travaillèrent de leur côté 36 heures consécutives pour immuniser les 236 personnes qui vivent éparpillées dans une région d'environ dix milles carrés. Il ne se déclara pas un cas après le deuxième jour, et en quatre jours on avait enrayer l'épidémie. Il n'y eut d'ailleurs pas de décès après l'arrivée du secours.

## La route de Banff-Jasper

Ottawa, Canada. — On s'attend de terminer avant la fin de l'année la grande route Banff-Jasper, annonce le Ministère des Mines et des Ressources. On a mené par les extrémités nord et sud à la fois la construction de cette route qui reliera à travers les Rocheuses canadiennes les parcs nationaux de Banff et de Jasper, et au cours du mois dernier on a rejoint les fondations des deux sections. Si tout va bien et que la température reste favorable, on s'attend de compléter l'établissement de la surface cette

année et d'ouvrir la nouvelle artère au public pour la saison touristique de 1940. Au cœur même des Rocheuses cette route constitue un observatoire panoramique d'où l'on peut découvrir, sur une longueur de 149 milles, tout la poétique grandeur de cette région.

## Le chauffage au bois

Ottawa. — Comme il se dépense annuellement au Canada pour plus de trente millions de dollars de bois de chauffage, le Ministère des Mines et des Ressources croit opportun de soumettre aux intéressés quelques recommandations sur les méthodes les plus efficaces de chauffage au bois. Des expériences répétées ont permis au ministère de constater entre autres choses qu'un poêle au bois mal construit ou en mauvais état ne produit souvent que la moitié de la chaleur qu'il pourrait produire. Cela veut dire, en d'autres termes, qu'il peut y avoir gaspillage d'un dollar sur deux dans le coût du combustible. Un poêle qui fait jour à douze endroits superflus pour un malfaiteur permanent et en très peu de temps il aura fait pas-

ser par la cheminée plus d'argent qu'il n'en aurait fallu pour le réparer. Il faut un contrôle parfait des prises d'air d'un poêle ou d'une fournaise chauffée au bois parce que, comparativement aux autres combustibles, le bois n'exige que très peu d'air pour bien brûler.

L'étable, le bouleau, le hêtre, le chêne et le noyer comptent parmi les meilleurs bois combustibles canadiens, et on estime qu'une corde et quart de l'un ou de l'autre peut fournir autant de chaleur qu'une tonne d'anthracite. Quel que soit le bois employé, il doit être aussi sec que possible, car le bois humide fournit moins de chaleur et occasionne l'encrassement des tuyaux. C'est pourquoi on ne doit pas employer de bois de chauffage qui n'a pas séché au moins un an; on obtiendra d'ailleurs des résultats d'autant meilleurs que le bois aura été réduit plus tôt aux dimensions requises pour le chauffage et aura mieux séché.

LA FAMILLE FRIC

L'AVANTAGE D'ETRE MAIGRE

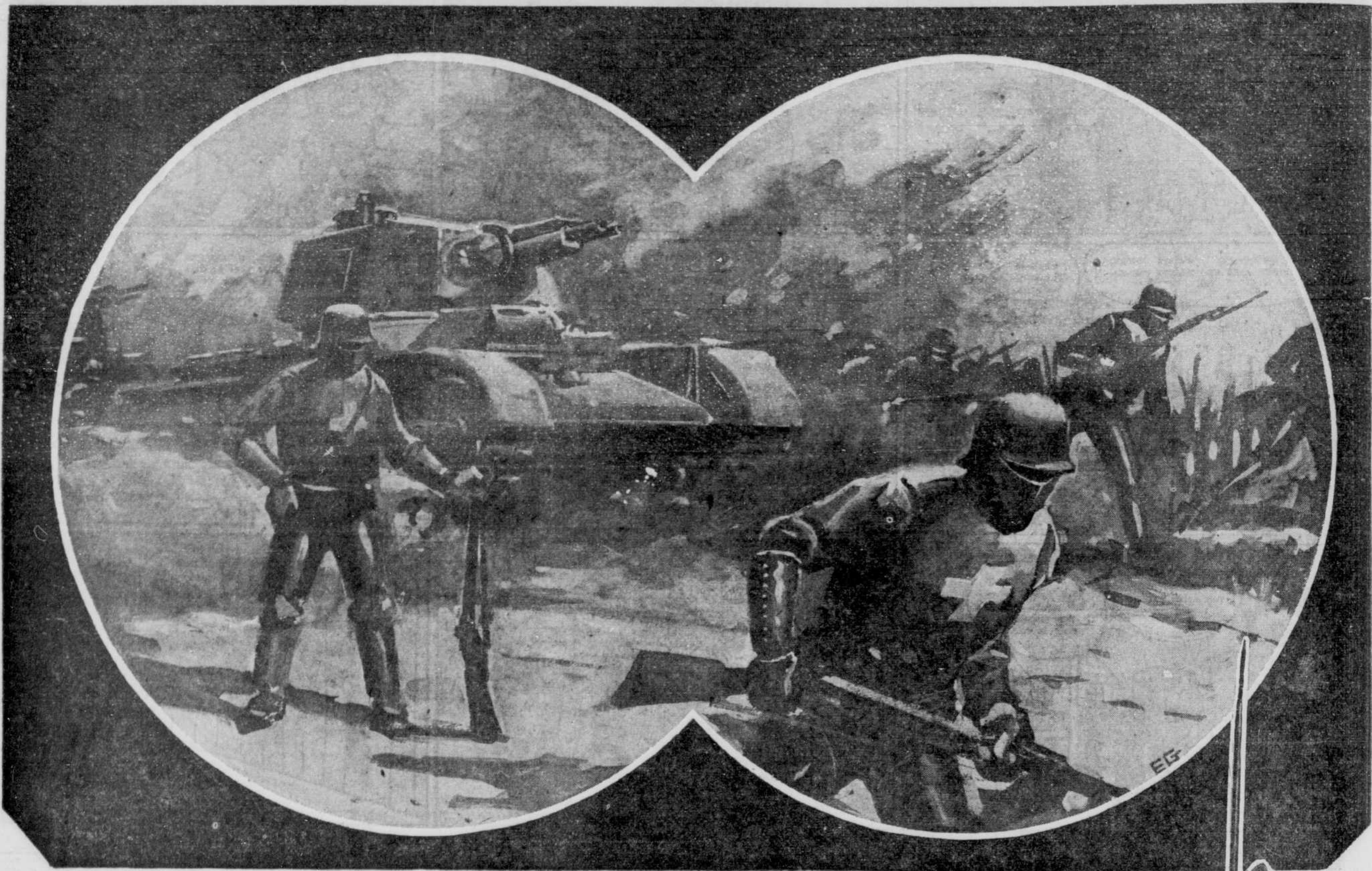
PAR SOL HESS



**LE SOLEIL** a toujours été, et de loin, le journal ayant le plus fort volume d'ANNONCES CLASSEES en ville

En octobre dernier, LE SOLEIL publiait 8,286 petites annonces, son compétiteur du soir: 3,846. En comparant ces chiffres avec ceux du mois correspondant de l'an dernier, on constate que la diminution du SOLEIL est de 16.08%-celle de son compétiteur: 25.65%

# L'armure médiévale se modernise



Par Dr Frank Thorne

Des guerriers allemands portant des armures ont été aperçus sur le front ouest. On les vit tout d'abord occupés à réparer les obstacles en fil de fer barbelé et, plus tard, avançant derrière les chars d'assaut, sortes de cavaliers modernes rappelant les batailles d'autrefois. Ils n'étaient pas une vision de St-George ni un groupe d'anges comme le voulait une légende à la fin de la guerre de 1914. Ils n'étaient pas plus Barberousse et ses chevaliers revenant sur terre pour donner aux allemands la peur de leur vie. Ce n'étaient que des soldats allemands.

...Quand pour la première fois les troupes françaises les virent à l'oeuvre, en face d'elles, elles n'aperçurent tout d'abord que des reflets d'acier et on pensa qu'il s'agissait de cylindres remplis de gaz. Les français ajustèrent en toute hâte leurs masques à gaz et les officiers se mirent à scruter l'horizon à l'aide de puissantes binoculaires. On vit alors qu'il y avait des hommes dans les cylindres.

On apprit ensuite, de source italienne, que les nazis employaient le duraluminium, plus léger que l'acier mais aussi résistant aux balles, pour construire des armures qui protégeraient leurs soldats contre les balles de mitrailleuses. Ces armures étaient portées par les troupes plus exposées que les autres, savoir celles qui travaillaient à réparer le fil de fer barbelé, en avant des tranchées, ou celles placées à l'avant des troupes de choc, dans une attaque.

Et c'est ainsi qu'on ressuscita les anciennes armures de guerre. Les sceptiques affirmèrent que pas une armure portée par un soldat moderne n'est assez résistante pour résister aux balles des carabines et des mitrailleuses employées par les armées d'aujourd'hui. Une expression d'opinion typique à ce sujet se trouve dans le "Army and Navy Journal", publié à Washington: "Les officiers d'ordonnance et d'infanterie ici sont sceptiques sur la possibilité de faire porter de semblables armures aux soldats et, s'ils les portaient, seraient-elles assez fortes pour les protéger?"

"L'une des inventions offertes récemment au département de la guerre était une sorte de bouclier métallique que les soldats devaient porter devant eux en se portant à l'attaque des positions ennemies, mais les officiers du département sont d'avis que

cette invention n'a pas beaucoup de valeur au point de vue militaire. Le duraluminium ne vaut rien non plus à cause de son peu de résistance aux balles. Seul l'acier pourrait offrir une protection adéquate mais on a dû le mettre de côté à cause de sa pesanteur".

Le journal conclut en disant que pas un seul casque d'acier porté par les soldats des armées modernes ne peut endurer un coup direct. Voilà, il me semble, une bonne synthèse des théories des adversaires des armures métalliques. Mais les avocats adverses ont l'appui d'une grande autorité qui n'est autre que le général Pershing



Ces chaussures portées par les constructeurs de charpentes d'acier ont préservé bien des pieds. Elles sont renforcées d'acier. A gauche, une veste d'acier et un casque à l'épreuve des balles.

lui-même. Pershing déclarait récemment: "Tous les efforts doivent être tentés en vue de développer une armure personnelle pour nos soldats". Le commandant des armées américaines durant la grande guerre est plus que quiconque au courant des expériences qui ont été faites durant cette période, en vue de protéger les soldats, pour négliger maintenant de pousser les inventeurs à trouver l'armure nécessaire.

La société américaine des métaux a fait récemment un relevé des expériences tentées dans ce domaine et elle a présenté des spécimens d'anciennes et de nouvelles armures au congrès métallurgique de Chicago. La première pièce protectrice, le casque métallique, fut inventé par les français et tous les autres combattants ne tardèrent pas à suivre l'exemple de la France durant la première grande guerre.

Puis les anglais cherchèrent un moyen de protéger les yeux de leurs soldats mais ils n'eurent pas de résultats appréciables. Les français firent ensuite des expériences avec un protecteur métallique pour l'abdomen. Il pesait 5 1/2 livres. Les anglais suivirent leurs alliés dans ce domaine et

Ci-haut: en regardant mieux, les français s'aperçurent que les allemands ne portaient pas les cylindres métalliques mais se trouvaient à l'intérieur. Les hommes d'armes de 1939.

un inventeur américain mit bientôt sur le marché un protecteur métallique pour la tête et le torse. Il s'exposa sans inconvénient au feu d'une carabine à 30 verges, mais le poids de cette armure, 50 livres, la rendit inutilisable dans l'armée.

Une autre armure pour les épaules et une partie du torse fut mise sur le marché par une compagnie de la Nouvelle Angleterre. Elle ne pesait que 1 1/2 livre et les officiers de l'armée américaine en France déclarèrent que cet appareil avait beaucoup de qualités. On le critiqua cependant en disant qu'il ne protégeait pas assez le corps mais des statistiques démontrèrent que 90 pour cent des blessures causées se trouvaient dans la partie couverte par cette armure.

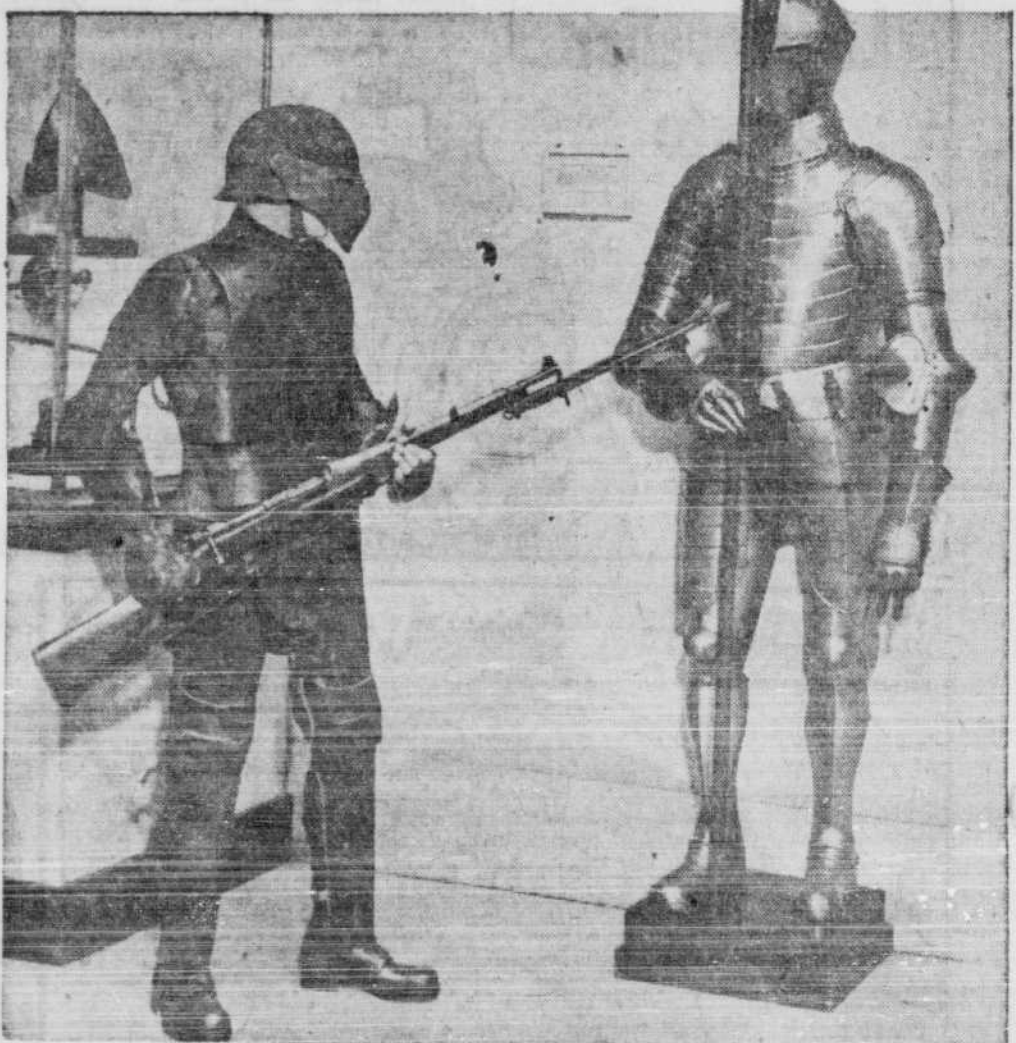
Il y a plus de 20 ans des expériences furent faites avec une feuille de métal relativement mince et qui pouvait arrêter les balles ne filant pas à plus de 1000 pieds par seconde. Depuis ce temps les métallurgistes ont fait des progrès mais la grande difficulté qu'ils ont rencontrée a été de rendre ces métaux faciles à presser. Ils persistent encore dans leurs efforts. Mais même si une armure ne peut pas arrêter les balles elle en diminue considérablement l'effet et c'est autant de gagné.

Ce retour aux armures, de notre temps, rappelle de façon intéressante les armures du moyen âge et celles plus anciennes. Dans les temps anciens, la première armure fut un casque métallique, comme de nos jours, et pendant très longtemps, comme en font foi les monuments, les guerriers antiques n'eurent pas d'autre protection.

Puis les soldats ajoutèrent des pièces de cuir et de métal sur certaines parties des bras et des jambes, puis sur le corps et quand les métaux devinrent plus connus on commença à faire des armures en métal. Au Moyen âge le guerrier était complètement vêtu d'une armure métallique.

Les grandes batailles de l'histoire—Syracuse — La bataille de Syracuse, entre Athènes et la colonie grecque de Syracuse, en l'an 413 avant Jésus-Christ, dura deux ans et elle est remarquable du fait qu'Athènes ne se releva jamais des coups qu'elle y reçut.

...Athènes était alors au sommet de sa puissance maritime et elle envoya une forte flotte pour capturer la petite colonie de Syracuse. Nicias, Alcibiade et Lamachus commandaient l'ex-



L'armure, ancienne et moderne. Le soldat bardé de fer de 1939, charge le chevalier du moyen âge.

pédition mais les grecs commirent la maladresse de retarder à partir et Syracuse en profita pour préparer sa défense.

Les athéniens furent donc obligés de faire un siège et ils parvinrent à gagner les hauteurs et à entrer dans Syracuse mais Nicias avait laissé une ouverture non protégée et les renforts spartiates en profitèrent pour attaquer les troupes grecques par en arrière. La contre attaque fut désastreuse pour les grecs, et ils devinrent assiégés au lieu d'être les assiégeants.

En désespoir de cause, les grecs demandèrent des renforts et Démosthène et Eurymedon arrivèrent avec 73 navires et des soldats. Démosthène, à la faveur de la nuit, lança une attaque furibonde mais il faillit misérablement et il voulut abandonner la partie mais Nicias exigea que les athéniens fassent une autre tentative.

Il était déjà trop tard car les gens de Syracuse avaient bloqué la flotte grecque dans le port et l'avaient détruite. L'armée grecque n'avait plus qu'à se rendre et les chefs furent pendus. Ce coup fit chanceler la hauteaine Athènes et la bataille de Syracuse mit fin à l'impérialisme de l'une des plus extraordinaires cités de l'histoire du monde. Ce fut l'une des batailles les plus décisives de tous les temps.

## Précisions utiles sur l'atmosphère

Les composants principaux de l'air sont l'oxygène et l'azote, dans la proportion en volume, d'à peu près 1-5 d'oxygène et 4-5 d'azote. De plus l'air contient un grand nombre d'autres gaz: argon (environ 1 pour cent en volume), hélium, néon, krypton, xénon en proportion beaucoup plus faible, un peu de gaz carbonique (ne pas confondre avec l'oxyde de carbone) et une proportion très variable de vapeur d'eau. Celle-ci, très faible lorsque l'air est froid et sec, atteint son maximum lorsque l'air est chaud et humide; la proportion de vapeur d'eau en volume atteint 3 pour cent dans l'air à 90 degrés Fahrenheit.

En plus des gaz indiqués plus haut, l'air contient une faible proportion d'azote.

Enfin, il contient des traces du gaz radio-actif radon (émanation de radium).

Ces gaz se mélangent d'une façon assez constante dans toute l'atmosphère jusqu'à environ 15 milles. Au-dessous, il y a une très légère diminution dans la proportion d'oxygène. Au Canada, à la latitude nord de 45 degrés, la stratosphère commence à 9 milles au-dessus du niveau de la mer. La stratosphère est une région de l'atmosphère dans laquelle la température cesse de décroître comme elle l'a fait jusque là; elle s'y maintient à environ 80 degrés F. sous zéro.

# Du chic pour toutes

## Les robes qui dansent

Parfois en admirant celles qui les portent on songe à ces silhouettes parfaites d'albums



Un couturier américain a interprété ce modèle d'inspiration française. Le corsage, en jersey soyeux, est relié à une vaporeuse jupe en sheer à minuscules motifs

de broderie dorée. Contrairement à toutes les robes de jersey, celle-ci n'adhère pas trop aux hanches et favorisera particulièrement celles dont la taille n'est pas parfaite.

De même, le drapé qui sert à la fois d'épaulettes et de manches est exactement ce qu'il faut à la mondaine qui n'est pas satisfaite de ses épaules.



Voici la robe "sans épaule" dont la vogue promet devoir durer une saison et même deux. Les experts de la mode suggèrent de porter avec cette toilette le nouveau

corsage très court et lacé en arrière qui a pour effet d'amenuiser la taille et de créer une silhouette d'album. Le modèle dessiné ici par un couturier parisien et dont la ju-

pe ne manque pas d'ampleur est en faille noire. Cinq rangs de perles au cou et au poignet ajoutent une note somptueuse à l'ensemble.



Quoi qu'en pensent certains oracles de la Mode, le retour de l'effet tournure durera au moins une saison ! Et voici une robe de taffetas noire sur laquelle apparaît bien définie la note "tournure". Le haut du corsage est formé d'un lamé cendré de roses et le même tissu apparaît dans la boucle de la robe.



Voici pour le dîner ou le concert une robe d'inspiration russe. Le corsage blousé est en velours noir et la jupe ample en crêpe de soie également noir. Notez les détails de la manche longue et large et très serrée à la main, de l'encolure montante sur laquelle sont fixés deux rangs de larges perles, et de la ceinture, en velours comme le corsage.



Très élégante cette robe de dîner pour laquelle, au lieu du noir classique, on a choisi un nouveau ton de bleu moyen. Le corsage à petits plis avantagera les tailles trop fines tout comme la courte manche masquera l'épaule trop maigre. Une large ceinture en souple chevreau doré en constitue l'unique parure.

# COURRIER DE PASCALE FRANCE

Ce serait une grave erreur de croire qu'il n'existe pas de coeurs masculins sincères et fidèles.

D. — Cette histoire vous paraît peut-être trop banale pour la faire paraître dans votre courrier, mais j'ai pensé que mon cas méritait peut-être en garde les jeunes filles qui, comme moi, empruntent les ailes du papillon en amour. Ainsi il y a cinq ans, quand je commençai à recevoir, je ne pensais pas qu'un homme pouvait aimer avec le meilleur de son coeur, et croyez-moi, Pascale, j'ai fait éveiller l'amour en des coeurs tout neufs et je m'en suis joué... Aujourd'hui pourtant le Sort pourrait se venger... De fait, l'an dernier je décidai de me marier car j'aimais profondément un jeune homme. Avais-je confiance en lui? Oui et non, et peut-être qu'à la veille du grand jour j'aurais dévié encore, mais quelques mois avant la date fixée je tombai malade, d'une maladie très longue puisqu'après une année je commençai à peine les premiers pas vers la guérison. C'est alors que j'ai pensé que mes prétentions contre les hommes se justifiaient et que mon ami s'éloignerait de moi. J'ai même offert à ce dernier de reprendre sa liberté sachant que c'était plus loyal et que je me devais de faire ce geste sans même songer à l'étendue de ma peine. J'avais tort et je l'ai compris puisqu'il me jure qu'il me sera fidèle MALGRE TOUT. Alors, c'est donc vrai, Pascale France, qu'un homme peut aimer autrement que par caprice et de tout son coeur? JOSEPHÉ.

R. — Bien sûr que c'est vrai, ma chère Joséphé, et il n'est pas besoin toujours pour croire à l'existence de coeurs masculins profondément sincères d'avoir à les passer au creuset d'une histoire comme la vôtre. Car si je suis persuadée que l'être magnanime qui chérit autant aujourd'hui la femme fragile que vous êtes devenue, qu'il adorait hier la femme resplendissante que vous étiez, si je suis persuadée, dis-je, que cet homme n'a pas de soles par douzaines, je n'en reste pas moins convaincue qu'il est des natures masculines étonnamment riches et généreuses. Et je crois aussi que c'est la rencontre de celles-là qui, consolant et dédommageant de la réalité décevante des autres, réconcilie les femmes sincères et délicates avec la vie et les justifie parfois de croire encore au règne de l'Amour vrai.

Dans votre cas, Joséphé, vous avez grandement raison d'écrire que le Sort aurait bien pu se venger de cette inconstance féminine qui lorsqu'elle est voulue et cultivée avec soin ressemble passablement parfois à de la cruauté. Après avoir douté de l'Amour, après avoir joué avec ces choses infiniment précieuses que sont des coeurs neufs, après avoir pour ainsi dire lancé de multiples défis au Bonheur, voilà qu'en dépit de tout cela, l'Amour s'offre encore à vous, qu'il se trouve un coeur sincère pour vous chérir et que le Bonheur lui-même dessine sa silhouette lumineuse à l'horizon.

Sans doute, avez-vous pendant tous ces longs mois de lutte contre la maladie perdue, payé suffisamment votre lot à la souffrance humaine. Et il est même probable d'après les intelligentes et sages réflexions que me livre votre lettre, que vous avez dû batailler éreintement et vaillamment pour être sortie à peu près victorieuse d'une épreuve toute dans laquelle généralement ceux qui triomphent sont beaucoup moins nombreux que ceux qui tombent sous l'effort.

C'est pourquoi, chère Joséphé, quelles qu'aient pu être jadis les erreurs de votre coeur léger de femme, il faut croire que ce coeur au fond n'était pas méchant puisqu'il a pu supporter la douleur physique et morale sans se révolter et sans s'agrir et qu'il est allé même jusqu'à vouloir poser un geste sublimement héroïque: le renoncement volontaire à ce qui pourrait encore ressembler au bonheur.

Tout ceci m'amène à penser et à dire que vous n'êtes pas tellement indigne de l'homme généreux et aimant qui vous a choisie. Et quand ce dernier refuse énergiquement de reprendre le sentiment que vous lui avez inspiré pour aller le reporter sur une autre, c'est sans doute qu'il est plus en mesure d'évaluer aujourd'hui la richesse morale que vous représentez maintenant à ses yeux, tandis qu'hier il n'avait peut-être été tout simplement conquis par des joues plus rondes, un regard plus vif et des lignes plus harmonieuses, que sais-je.

Par ailleurs, mon amie, comme je crois curable la maladie dont vous souffrez, — c'était là, vous vous en souvenez une de vos questions, — je crois également qu'il est encore permis à votre fiancé et à vous de bâtir pour demain des rêves de route à deux et de bonheur. Et précisément parce que ce bonheur aura été longtemps chargé de menaces avant de devenir une sereine réalité, il devrait apporter aux deux êtres qui l'auront attendu avec tant de patience résignée et protégée avec tant de tendresse délicate, il devrait apporter, dis-je, des lendemains de lumineuse clarté et de douceur infinie.

PASCALE FRANCE

UN JEUNE HOMME MALHEUREUX. — Si vous avez la moindre chance de gagner votre vie et de pouvoir vous tirer d'affaire tout seul, quittez donc ce foyer où votre présence sans doute pèse maintenant à ceux qui pourtant devaient vous chérir lorsqu'ils vous adoraient. Même si vous ne menez pas une vie large, vous aurez au moins la paix, ce qui est toujours quelque chose. Pour pouvoir retracer vos parents, il vous faut tout au moins vous procurer votre extrait de baptême. Ce sera peut-être difficile dans votre cas.

ORPHELIN QUI LIT VOTRE COURRIER. — Mais non, ce n'est pas de se déplacer ou saboter que de demander des correspondants et ceux qui critiquent ce genre de distraction font preuve d'un manque de jugement. Si vous sortez peu, que vous ne fumes pas, que vous n'allez pas au cinéma, que vous êtes obligés d'éviter toutes dépenses inutiles, il vous reste la lecture, la radio, la correspondance, et je vous prie de ne pas gaspiller votre temps à écouter les opinions de ceux-ci ou de celles-là sur vos goûts et votre manière d'agir qui me paraissent très raisonnables. Lorsqu'on se sent dans son droit, il faut se moquer des "qu'en dira-t-on". Disposez de vos loisirs comme bon vous semblera et n'accordez aucune attention aux critiques. Ce sera le meilleur moyen de les voir diminuer.

CANADIENNE - FRANÇAISE. — Comme vous le voyez par ma réponse à Orpheline, je suis en faveur d'une correspondance saine, agréable, instructive, que je considère comme l'un des passe-temps les moins dispendieux et les plus intelligents. Et il ne faut pas croire que toutes les demandes de correspondance sont faites par des gens non instruits; les degrés d'instruction et de culture varient, nécessairement; la meilleure méthode est de choisir plusieurs noms, d'écrire à tous une lettre semblable. On voit par les réponses quels sont ceux et celles qui retiennent l'attention, et on laisse tout simplement tomber les autres. Vous possédez les goûts d'une personne distinguée et vous aimez la musique, la littérature; je ne puis que vous en féliciter et je vous engage à continuer de recueillir poésies et pensées dans des albums qui vous seront précieux plus tard.

UNE ABONNÉE. — Voici le procédé pour ôter le mauvais goût à la viande. Piquez-la et lavez-la dans un récipient d'eau dans laquelle vous mettez du vinaigre et du soda à pâte.



## Fleurissez vos épaules

Oui, même si cela paraît un peu excentrique, beaucoup d'ensembles d'hiver porteront sur les épaules des touffes de fleurs, le plus souvent blanches, oeillets, chrysanthèmes, gardées. Le manteau illustré ici, d'un ton rouge claret et de style "edouardien" est garni de castor et porte des oeillets sur chaque épaule. Le coquet chapeau poupée est aussi garni de castor.



### La graphologie

"Tante Odile" est heureuse de se faire votre graphologue. Chers lecteurs, voulez-vous connaître les secrets que révèle votre écriture? — Envoyez à "Tante Odile" deux ou trois feuilles de votre propre composition (papier non ligné) avec cinquante sous. Si vous voulez connaître en plus vos aptitudes, votre tempérament et leurs chances, ajoutez aux conditions ci-haut mentionnées, votre date et année de naissance; et soixante-quinze sous. Si vous voulez une étude personnelle, remplissez toutes ces conditions et adressez-les à "Tante Odile" — Le Soleil, Québec, ayant soin d'y ajouter votre nom et votre adresse, ainsi qu'un dollar. Toutes les réponses sont personnelles et confidentielles.

Votre bien dévouée, Tante Odile.

MUGUET. — Ce phénomène est assez fréquent chez les personnes qui partagent les mêmes idées et les mêmes sentiments sur une foule de choses et d'individus. Il n'appartient ni au hasard ni à la coïncidence mais résulte d'une similitude de pensées et de goûts. C'est ainsi que l'on verra fréquemment de grandes amies, ou la mère et la fille, émettre au même moment des points de vue similaires sur une question ou sur l'autre.

PETITE BRUNETTE. — Votre question dans laquelle entrait le mot orthographe manquait passablement de clarté. Voulez-vous avoir l'obligeance de la poser de nouveau?

### Demandes de correspondants

Mlle Yolande Chantal, 314 boulevard Charest, désire des correspondants distingués et cultivés de 18 à 30 ans.

M. Victor Villeneuve, 35 W. 181 Street, New-York, demande une correspondante de vingt ans, jolie et instruite.

Sergent Gilbert Glerdépierre, 21ème Régiment de Tirailleurs algériens, Secteur postal 290, France, demande gentilles correspondantes canadiennes pour chasser le cafard.

M. CLAUDE RAYMOND, St-Charles de Bellechasse (mécanicien), demande correspondantes de 27 à 32 ans.

LE TRIO LYRIQUE, composé de M.M. Roland Rivard, Charles-Ed. Pelletier, Lionel Lebel, Réserve de Parke, St-Alexandre de Kamouraska, demandent correspondantes de 18 à 25 ans. Ces messieurs possèdent bonnes positions.

Mlle GERMAINE ST-HILAIRE, 89, rue St-Gabriel, Québec, demande correspondantes de 25 à 35 ans.

Mlle J. C., casier postal 84, Rivière-du-Loup Station, 19 ans, désire correspondantes de 21 à 35 ans, de caractère plutôt sérieux.

M. HENRI ALLARD, de Carleton-sur-Mer, demande correspondantes de 17 à 20 ans.

Mlle MIREILLE DUGAL, 1214, chemin Ste-Foy, Québec, demande correspondantes de 19 à 25 ans.

M. LUCIEN BERUBE et AUGUSTIN MERITTE, Réserve de Parke, St-Alexandre de Kamouraska, ayant bonnes positions, demandent correspondantes de 17 à 25 ans. But sérieux. Ils demandent aussi la chanson: "Beau pays des fleurs".

Mlle FRANÇOISE LEVESQUE, 3, Côte St-André, Chicoutimi, demande correspondantes assez instruites, de 20 à 23 ans. But récréatif.

Mlle LISE, institutrice, Ecole No 1, Cap-A-à-Aigle, La Malbaie, Co. Charlevoix, demande correspondants instruits et distingués, pour se perfectionner dans le style épistolaire.

L'échange des cartes postales vous intéresse-t-il? Si oui, Mlle Jeanne Lessard, St-Nazaire, Co. Chicoutimi, demande à correspondre avec vous, et vous fera parvenir des cartes de toute la région.

Mlle THERÈSE DROUIN, Vallée-Jonction, Co. Beauport, demande correspondants sérieux de bonne éducation, de 28 à 35 ans environ.

M. NORMAN TREMBLAY, Sault-au-Mouton, Co. Saguenay, demande correspondante de 40 à 45 ans environ.

Mlle YVONNE DENIS, Ste-Catherine Station, Co. Portneuf, demande à recevoir les mots des chansons: "Sérénade sans espoir"; "La berceuse des rêves bleus"; "Sainte Catherine"; "O Calmarinets blancs"; "Ton nom, Nina"; "Si les enfants avaient".

Mlle THERÈSE JOBIN, 244, St-Sauveur, Québec, demande: Mexicali Rose, en français; l'Iliondelle; Sérénade sans espoir.

Mlle EMERISSE DUCLOS, Duguyville, Co. Gloucester, N.-B., demande: l'Amour est entré dans mon coeur; Bombros et Mantilles; Le plus beau refrain de la vie; Prière à la Madone.

Mlle MARIE-MARTHE BOIVIN, St-Raymond, Co. Portneuf, demande: Sérénade sans espoir; l'Ombre s'enfuit.

Mlle ALINE GIGNAC, Portneuf, Co. Portneuf, demande: Mexicali Rose; La chanson des bis d'or; Bombros et Mantilles.

M. ALBANI CHASSON, Dalhousie, Co. Restigouche, N.-B., demande: Je n'ai qu'une maman; Le plus beau de tous les refrains de la vie; Le plus beau de tous les tangos du monde.

Mlle CATHERINE ST-ONGE, Lac de l'Est, Co. Kamouraska, demande: Chant d'amour de Tahiti; Prière à la Madone.

Mlle MARGUERITE RHEAUME, St-Patrice de Beauverrie, Co. L'Ange-de-la-Madeleine, demande: Si tu reviens; Dans les bras l'aimerai toujours; Il me disait qu'il m'aimerait toujours; M'attends-tu? Qu'on est bien quand on est deux.

Mlle GISELE DOULIN, Scott-Jonction, demande: Mexicali Rose, en français; Si tu reviens; et il me disait qu'il m'aimerait toujours.

Mlle ANTOINETTE MORIN, 64, avenue Bégin, Chicoutimi, demande: l'Amour est comme une chanson; Dans tes bras j'ai connu l'amour; Qu'on est bien quand on est deux; et Faisons notre bonheur nous-mêmes.

PASCALE FRANCE

JEUNE AMOUREUSE. — Dans notre supplément du 6 août, j'ai publié le caractère d'après les dates de naissance et je ne pourrai le publier avant quelques semaines, vu l'abondance du courrier. Veuillez donc vous procurer ce supplément qui vous intéressera sûrement.

2. — Contre les taches de rousseur, il se vend en pharmacie un produit excellent, que je ne puis malheureusement vous nommer ici. Vous connaissez sans doute le nom d'une ou deux pharmacies de Québec; vous n'aurez qu'à demander leur meilleur produit contre les taches de rousseur.

ERNESTINE. — Voici pour vous: Ernest, sincère; Helen, belle; Fred, gouverneur pacifique.

2. — Pour faire diminuer les molettes, qui grossissent sans doute parce que vous êtes longtemps debout, on conseille de changer de chaussure aussitôt rentrée à la maison; prendre souvent un bain de pieds tiède; vous étendre aussi fréquemment que vous le pouvez, en ayant les jambes plus élevées que la tête, et soutenues par un oreiller ou un coussin; massez les jambes doucement et longuement, de bas en haut, avec vos deux mains. Si c'est possible, asseyez-vous, au magasin, chaque fois que vous en avez l'occasion, et ne portez pas des souliers aux talons trop hauts. Les souliers cubains sont préférables.

FRANÇOISE. — On dit du bien du traitement suivant. Frictionnez tous les matins avec de l'eau de Cologne, en tournant, et surtout, faites bien régulièrement les exercices respiratoires appropriés, les bras en arrière, respirez bien profondément, marchez pendant cinq minutes sur la pointe des pieds, tête haute, bras derrière le dos et les épaules bien en arrière, le buste bien droit. Et si votre poids n'est pas ce qu'il devrait être, essayez d'engraisser.

DESOLEE. — Si vous pesez 114 livres, mesurant 4 pieds 10 pouces, étant âgée de 17 1/2 ans, vous n'avez que 3 livres de plus que le poids normal; il serait très dangereux de vous faire maigrir rapidement d'une quinzaine de livres, et votre peau deviendrait flasque et toute ridée. Il est nécessaire cependant que vous portiez au plus tôt un bon soutien-gorge solide, dans les nouvelles formes, spécialement dessinées et fabriquées pour relever la poitrine et donner la silhouette 1940 qui est loin de favoriser les politrines plates. Faites-vous ajuster, dans un bon magasin, un soutien-gorge qui remédiera à la déféction dont vous me parlez; pour quelques dollars, vous aurez complète satisfaction et je suis sûre que votre mère, qui sait combien l'apparence physique joue un grand rôle dans la vie d'une jeune fille, ne vous refusera pas cela.

2. — Je suis une veuve de 37 ans et je suis courtisée par un jeune homme de vingt ans. Pensez-vous que cette différence d'âge peut être un obstacle pour notre bonheur?

2. — Pensez-vous que je pourrais remarquer sans me faire remarquer après un an et demi de veuvage? BRUNE AUX YEUX BLEUS.

R. — Une différence de dix-sept années, surtout quand c'est la femme qui est l'aînée, ne peut manquer d'être une lourde menace pour le bonheur de deux époux. Et d'ailleurs êtes-vous bien sûre que ce que vous prenez pour de l'amour chez votre jeune prétendant, n'est pas tout simplement un emballement admiratif, un coup de tête de héros de roman? Imaginez aussi un instant la femme vieillie que vous ne pourriez vous empêcher d'être dans dix ou quinze ans au regard d'un mari possédant encore l'enthousiasme et la fougue de ses trente ou trente-cinq ans. Ensuite vous ne pourriez vous empêcher de tirer vous-même des conclusions.

2. — Oui.

TARANTELLA. — Le moyen d'améliorer sa personnalité consiste d'abord à se cultiver et à s'instruire puis ensuite à s'efforcer de mettre en relief ses meilleures et plus précieuses qualités. Dans votre cas, vous aurez d'abord tout à gagner à perfectionner vos connaissances de la grammaire et de la syntaxe, en vous intéressant ensuite à toutes les questions générales qui nous permettent petit à petit de se former des opinions personnelles et qui nous justifient ensuite de les émettre d'une façon claire et intelligente. Les bonnes manières s'acquiert dans le milieu où l'on vit mais si celui-ci est dépourvu, l'esprit d'observation, le bon jugement et le tact y suppléent dans une bonne mesure, surtout quand on est intelligent comme vous me paraissez l'être.

JUSTICE EN TOUT. — L'article que vous m'avez adressé n'appartient pas au domaine féminin, je ne puis donc le publier. Adressez-le sous forme de tribune libre et signé d'un nom responsable au chef de nouvelles du "Soleil" qui se réservera sans doute le droit de le faire paraître ou non.

D. — Je suis une jeune fille de seize ans et je reçois un jeune homme depuis trois mois. Dites-moi si je suis trop jeune pour le recevoir et si oui comment faire pour le renvoyer? UNE DE ST-NAZAIRE.

R. — En effet vous êtes trop jeune pour recevoir ce jeune homme qui ne vous épousera probablement pas et qui s'empare ainsi des soirées que vous pourriez utiliser à vous cultiver ou à vous reposer. Refusez-le gentiment quelquefois et s'il est intelligent, il comprendra sûrement.

2. — Lucienne, lumière brillante; Hermance, inouïte; Solange, ange du soleil; Aïda, la première; Claire, lumineuse; Rachel, petit agneau; Joséphine, accroissement; Leonce, comme le lion; Ligori, nom de famille; Jean, gracieux; Adélaïde, beau; Paul, petit; Rita, perle.

ANXIEUX DE SAVOIR. — Certaines personnes sont pessimistes par tempérament, c'est-à-dire qu'elles sont enclines à voir tout en noir et à s'imaginer l'avenir que sous les pires couleurs. C'est toujours une tâche très ardue que de vouloir transformer ces natures surtout si elles ne s'aident pas un peu elles-mêmes. Il est très rare d'ailleurs que ces sortes de personnes réussissent à rendre leur entourage heureux.

QUI PLEURE BEAUCOUP. — Bien sûr que vous devriez trouver le bonheur, mais pas en pleurant comme vous le faites depuis deux ans parce que vous n'avez pas d'amis ou de ceux qui vous plaindraient ne s'arrêter pas sur votre seul. Et en agissant comme vous faites, en vous claustrant dans votre chambre, en refusant de sortir avec des amis, en aimant vos yeux à pleurer, vous prouvez précisément tout ce qu'il faut pour éloigner des soupçons possibles. Séchez donc vite vos larmes, secouez votre injustice, tristesse et si votre santé n'est pas très forte prenez un bon tonique. Demain, l'on ne vous reconnaîtra plus tant vous sourirez largement à la vie.

2. — Recette de pâte feuilletée. Pesez 1 livre de farine à pâtisserie, laissez 3-4 de c. à thé de crème de tartre; battez finement dans la farine 1-3 de tasse de beurre ou de shortening; battez 1 œuf, ajoutez 3-6 de tasse d'eau. Mélangez l'œuf et l'eau dans la farine et le shortening, pour faire une boule ferme et lisse (ajoutez plus d'eau si nécessaire). Couvrez le bol avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Pesez 3-4 de lb de beurre ou de shortening. Si vous employez du beurre, il faut le laver à l'eau froide pour en extraire le sel, et le laisser égoutter sur un papier absorbant. Crèmes jusqu'à ce que très léger. Abaissez la pâte avec le rouleau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Formez un rectangle 3 fois aussi long que large. Étendez le corps gras également sur les 2-3 du feuillet. Pilez par-dessus l'autre partie, obtenez ainsi trois couches de pâte et deux de shortening. Abaissez avec le rouleau sur une planche légèrement farinée à 1-2 pouce d'épaisseur, formant un autre rectangle 2-3 fois aussi long que large. Couvrez avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Roulez la pâte de nouveau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Pilez encore en trois et laissez refroidir une demi-heure. Répétez cette opération 4 fois encore, à 1-2 heures d'intervalle. Enveloppez dans un linge humide et laissez refroidir jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Pour faire cuire la pâte feuilletée: Abaissez la pâte environ au 1-4 de l'épaisseur désirée après la cuisson. Taillez avec un coupeur fariné et placez sur une tôle à pâtisserie non graissée; faites refroidir encore, puis faites cuire dans un four chaud (425 à 450). Si elle brunit trop vite dans le bas, glissez une casserole épaisse sur l'étage en-dessous. Le grand secret pour réussir la pâte feuilletée est de garder la pâte toujours plus froide que l'atmosphère de la pièce où l'on travaille.

QUI PLEURE BEAUCOUP. — Bien sûr que vous devriez trouver le bonheur, mais pas en pleurant comme vous le faites depuis deux ans parce que vous n'avez pas d'amis ou de ceux qui vous plaindraient ne s'arrêter pas sur votre seul. Et en agissant comme vous faites, en vous claustrant dans votre chambre, en refusant de sortir avec des amis, en aimant vos yeux à pleurer, vous prouvez précisément tout ce qu'il faut pour éloigner des soupçons possibles. Séchez donc vite vos larmes, secouez votre injustice, tristesse et si votre santé n'est pas très forte prenez un bon tonique. Demain, l'on ne vous reconnaîtra plus tant vous sourirez largement à la vie.

2. — Recette de pâte feuilletée. Pesez 1 livre de farine à pâtisserie, laissez 3-4 de c. à thé de crème de tartre; battez finement dans la farine 1-3 de tasse de beurre ou de shortening; battez 1 œuf, ajoutez 3-6 de tasse d'eau. Mélangez l'œuf et l'eau dans la farine et le shortening, pour faire une boule ferme et lisse (ajoutez plus d'eau si nécessaire). Couvrez le bol avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Pesez 3-4 de lb de beurre ou de shortening. Si vous employez du beurre, il faut le laver à l'eau froide pour en extraire le sel, et le laisser égoutter sur un papier absorbant. Crèmes jusqu'à ce que très léger. Abaissez la pâte avec le rouleau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Formez un rectangle 3 fois aussi long que large. Étendez le corps gras également sur les 2-3 du feuillet. Pilez par-dessus l'autre partie, obtenez ainsi trois couches de pâte et deux de shortening. Abaissez avec le rouleau sur une planche légèrement farinée à 1-2 pouce d'épaisseur, formant un autre rectangle 2-3 fois aussi long que large. Couvrez avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Roulez la pâte de nouveau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Pilez encore en trois et laissez refroidir une demi-heure. Répétez cette opération 4 fois encore, à 1-2 heures d'intervalle. Enveloppez dans un linge humide et laissez refroidir jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Pour faire cuire la pâte feuilletée: Abaissez la pâte environ au 1-4 de l'épaisseur désirée après la cuisson. Taillez avec un coupeur fariné et placez sur une tôle à pâtisserie non graissée; faites refroidir encore, puis faites cuire dans un four chaud (425 à 450). Si elle brunit trop vite dans le bas, glissez une casserole épaisse sur l'étage en-dessous. Le grand secret pour réussir la pâte feuilletée est de garder la pâte toujours plus froide que l'atmosphère de la pièce où l'on travaille.

2. — Recette de pâte feuilletée. Pesez 1 livre de farine à pâtisserie, laissez 3-4 de c. à thé de crème de tartre; battez finement dans la farine 1-3 de tasse de beurre ou de shortening; battez 1 œuf, ajoutez 3-6 de tasse d'eau. Mélangez l'œuf et l'eau dans la farine et le shortening, pour faire une boule ferme et lisse (ajoutez plus d'eau si nécessaire). Couvrez le bol avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Pesez 3-4 de lb de beurre ou de shortening. Si vous employez du beurre, il faut le laver à l'eau froide pour en extraire le sel, et le laisser égoutter sur un papier absorbant. Crèmes jusqu'à ce que très léger. Abaissez la pâte avec le rouleau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Formez un rectangle 3 fois aussi long que large. Étendez le corps gras également sur les 2-3 du feuillet. Pilez par-dessus l'autre partie, obtenez ainsi trois couches de pâte et deux de shortening. Abaissez avec le rouleau sur une planche légèrement farinée à 1-2 pouce d'épaisseur, formant un autre rectangle 2-3 fois aussi long que large. Couvrez avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Roulez la pâte de nouveau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Pilez encore en trois et laissez refroidir une demi-heure. Répétez cette opération 4 fois encore, à 1-2 heures d'intervalle. Enveloppez dans un linge humide et laissez refroidir jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Pour faire cuire la pâte feuilletée: Abaissez la pâte environ au 1-4 de l'épaisseur désirée après la cuisson. Taillez avec un coupeur fariné et placez sur une tôle à pâtisserie non graissée; faites refroidir encore, puis faites cuire dans un four chaud (425 à 450). Si elle brunit trop vite dans le bas, glissez une casserole épaisse sur l'étage en-dessous. Le grand secret pour réussir la pâte feuilletée est de garder la pâte toujours plus froide que l'atmosphère de la pièce où l'on travaille.

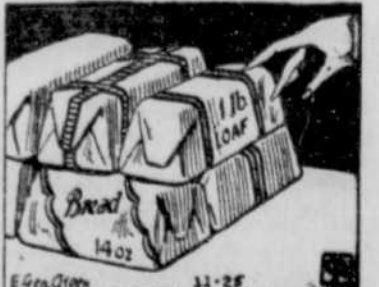
2. — Recette de pâte feuilletée. Pesez 1 livre de farine à pâtisserie, laissez 3-4 de c. à thé de crème de tartre; battez finement dans la farine 1-3 de tasse de beurre ou de shortening; battez 1 œuf, ajoutez 3-6 de tasse d'eau. Mélangez l'œuf et l'eau dans la farine et le shortening, pour faire une boule ferme et lisse (ajoutez plus d'eau si nécessaire). Couvrez le bol avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Pesez 3-4 de lb de beurre ou de shortening. Si vous employez du beurre, il faut le laver à l'eau froide pour en extraire le sel, et le laisser égoutter sur un papier absorbant. Crèmes jusqu'à ce que très léger. Abaissez la pâte avec le rouleau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Formez un rectangle 3 fois aussi long que large. Étendez le corps gras également sur les 2-3 du feuillet. Pilez par-dessus l'autre partie, obtenez ainsi trois couches de pâte et deux de shortening. Abaissez avec le rouleau sur une planche légèrement farinée à 1-2 pouce d'épaisseur, formant un autre rectangle 2-3 fois aussi long que large. Couvrez avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Roulez la pâte de nouveau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Pilez encore en trois et laissez refroidir une demi-heure. Répétez cette opération 4 fois encore, à 1-2 heures d'intervalle. Enveloppez dans un linge humide et laissez refroidir jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Pour faire cuire la pâte feuilletée: Abaissez la pâte environ au 1-4 de l'épaisseur désirée après la cuisson. Taillez avec un coupeur fariné et placez sur une tôle à pâtisserie non graissée; faites refroidir encore, puis faites cuire dans un four chaud (425 à 450). Si elle brunit trop vite dans le bas, glissez une casserole épaisse sur l'étage en-dessous. Le grand secret pour réussir la pâte feuilletée est de garder la pâte toujours plus froide que l'atmosphère de la pièce où l'on travaille.

2. — Recette de pâte feuilletée. Pesez 1 livre de farine à pâtisserie, laissez 3-4 de c. à thé de crème de tartre; battez finement dans la farine 1-3 de tasse de beurre ou de shortening; battez 1 œuf, ajoutez 3-6 de tasse d'eau. Mélangez l'œuf et l'eau dans la farine et le shortening, pour faire une boule ferme et lisse (ajoutez plus d'eau si nécessaire). Couvrez le bol avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Pesez 3-4 de lb de beurre ou de shortening. Si vous employez du beurre, il faut le laver à l'eau froide pour en extraire le sel, et le laisser égoutter sur un papier absorbant. Crèmes jusqu'à ce que très léger. Abaissez la pâte avec le rouleau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Formez un rectangle 3 fois aussi long que large. Étendez le corps gras également sur les 2-3 du feuillet. Pilez par-dessus l'autre partie, obtenez ainsi trois couches de pâte et deux de shortening. Abaissez avec le rouleau sur une planche légèrement farinée à 1-2 pouce d'épaisseur, formant un autre rectangle 2-3 fois aussi long que large. Couvrez avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Roulez la pâte de nouveau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Pilez encore en trois et laissez refroidir une demi-heure. Répétez cette opération 4 fois encore, à 1-2 heures d'intervalle. Enveloppez dans un linge humide et laissez refroidir jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Pour faire cuire la pâte feuilletée: Abaissez la pâte environ au 1-4 de l'épaisseur désirée après la cuisson. Taillez avec un coupeur fariné et placez sur une tôle à pâtisserie non graissée; faites refroidir encore, puis faites cuire dans un four chaud (425 à 450). Si elle brunit trop vite dans le bas, glissez une casserole épaisse sur l'étage en-dessous. Le grand secret pour réussir la pâte feuilletée est de garder la pâte toujours plus froide que l'atmosphère de la pièce où l'on travaille.

2. — Recette de pâte feuilletée. Pesez 1 livre de farine à pâtisserie, laissez 3-4 de c. à thé de crème de tartre; battez finement dans la farine 1-3 de tasse de beurre ou de shortening; battez 1 œuf, ajoutez 3-6 de tasse d'eau. Mélangez l'œuf et l'eau dans la farine et le shortening, pour faire une boule ferme et lisse (ajoutez plus d'eau si nécessaire). Couvrez le bol avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Pesez 3-4 de lb de beurre ou de shortening. Si vous employez du beurre, il faut le laver à l'eau froide pour en extraire le sel, et le laisser égoutter sur un papier absorbant. Crèmes jusqu'à ce que très léger. Abaissez la pâte avec le rouleau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Formez un rectangle 3 fois aussi long que large. Étendez le corps gras également sur les 2-3 du feuillet. Pilez par-dessus l'autre partie, obtenez ainsi trois couches de pâte et deux de shortening. Abaissez avec le rouleau sur une planche légèrement farinée à 1-2 pouce d'épaisseur, formant un autre rectangle 2-3 fois aussi long que large. Couvrez avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Roulez la pâte de nouveau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Pilez encore en trois et laissez refroidir une demi-heure. Répétez cette opération 4 fois encore, à 1-2 heures d'intervalle. Enveloppez dans un linge humide et laissez refroidir jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Pour faire cuire la pâte feuilletée: Abaissez la pâte environ au 1-4 de l'épaisseur désirée après la cuisson. Taillez avec un coupeur fariné et placez sur une tôle à pâtisserie non graissée; faites refroidir encore, puis faites cuire dans un four chaud (425 à 450). Si elle brunit trop vite dans le bas, glissez une casserole épaisse sur l'étage en-dessous. Le grand secret pour réussir la pâte feuilletée est de garder la pâte toujours plus froide que l'atmosphère de la pièce où l'on travaille.

2. — Recette de pâte feuilletée. Pesez 1 livre de farine à pâtisserie, laissez 3-4 de c. à thé de crème de tartre; battez finement dans la farine 1-3 de tasse de beurre ou de shortening; battez 1 œuf, ajoutez 3-6 de tasse d'eau. Mélangez l'œuf et l'eau dans la farine et le shortening, pour faire une boule ferme et lisse (ajoutez plus d'eau si nécessaire). Couvrez le bol avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Pesez 3-4 de lb de beurre ou de shortening. Si vous employez du beurre, il faut le laver à l'eau froide pour en extraire le sel, et le laisser égoutter sur un papier absorbant. Crèmes jusqu'à ce que très léger. Abaissez la pâte avec le rouleau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Formez un rectangle 3 fois aussi long que large. Étendez le corps gras également sur les 2-3 du feuillet. Pilez par-dessus l'autre partie, obtenez ainsi trois couches de pâte et deux de shortening. Abaissez avec le rouleau sur une planche légèrement farinée à 1-2 pouce d'épaisseur, formant un autre rectangle 2-3 fois aussi long que large. Couvrez avec un linge humide et laissez refroidir 30 minutes. Roulez la pâte de nouveau à 1-4 de pouce d'épaisseur. Pilez encore en trois et laissez refroidir une demi-heure. Répétez cette opération 4 fois encore, à 1-2 heures d'intervalle. Enveloppez dans un linge humide et laissez refroidir jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Pour faire cuire la pâte feuilletée: Abaissez la pâte environ au 1-4 de l'épaisseur désirée après la cuisson. Taillez avec un coupeur fariné et placez sur une tôle à pâtisserie non graissée; faites refroidir encore, puis faites cuire dans un four chaud (425 à 450). Si elle brunit trop vite dans le bas, glissez une casserole épaisse sur l'étage en-dessous. Le grand secret pour réussir la pâte feuilletée est de garder la pâte toujours plus froide que l'atmosphère de la pièce où l'on travaille.

Plus une orange ou un pamplemousse sont pesants, plus ils contiennent de jus.



Un peu de paraffine dans l'intérieur du talon de vos souliers vous préservera des ampoules et empêchera vos bas de s'user aussi vite.

# LA FEMME A SON FOYER

## La santé des enfants doit être aussi bonne l'hiver que l'été

Un coup d'oeil sur les problèmes que se posent bien des parents anxieux

Lorsque septembre est arrivé, les enfants de tous les âges, bruns par le soleil et riches de toutes ces énergies acquises pendant deux mois et plus de radieuses vacances, ont retrouvé leurs livres, leurs cahiers et leurs crayons de couleurs, enroulé les uns et les autres dans la traditionnelle courroie puis ont repris, éranement, le chemin de l'école.

Quand vous les regardiez alors de vos yeux orgueilleux et attendris de mamans, vous ne pouviez vous empêcher sûrement de constater combien le bel Été avec ses heures de flânerie sur le sable, ses courses au grand air, ses repas appétissants dévorés en un instant, avaient fait de vos petits des êtres vigoureux et sains, débordants de gaieté et d'exubérance.

La force, l'ossature parfaite, les joues rosées, les yeux clairs, le poids normal et des réserves de gaieté, voilà ce qui doit être le lot de tout enfant normal, de tout enfant dont les repas sont choisis minutieusement, qui joue dans l'air et le soleil, et auquel on accorde de longues et précieuses heures de sommeil.

Trop souvent les mamans croient que lorsque leurs enfants ont commencé à aller à la classe, ils sont immédiatement devenus des hommes. Et très souvent, elles commettent l'erreur grave de leur servir de suite des repas d'adulte. Elles savent fort bien souvent comment les robes de leurs fillettes sont devenues trop courtes depuis un an, comment les chaussures sont rendues trop petites et elles n'ignorent pas que bientôt Pierrot ou Jacques aura besoin d'un complet neuf. Mais très souvent par contre elles ignorent quel rôle important l'alimentation joue dans le problème de la croissance chez l'enfant. Une nourriture substantielle et appropriée est indispensable au gamin et à la fillette pour qu'ils se développent autant en force qu'en hauteur. La maigreur est une dangereuse menace pour l'enfant pendant ces années de rapide croissance. Une alimentation soignée et riche s'impose pour permettre aux énergies enfantines de ne pas fléchir et pour faire de tous ces marmots et ces gosses des êtres virils et forts demain.

Mais justement parce que le garçonnet a terminé ses vacances et repris ses livres, parce qu'il a dû quitter ses jouets pour reprendre ses cahiers, cela ne veut pas dire que c'en sera fini désormais des heures bienfaites au grand air et au soleil et qu'il devra pendant de longs mois se confiner entre les murs souvent sombres du logis paternel. Soyez sûres plutôt que l'horaire scolaire assure à l'enfant quelques heures dehors. Voyez aussi à ce qu'il ait suffisamment de temps pour bien déjeuner et faire calmement sa toilette. Il veut toujours mieux éveiller l'écolier dix minutes plus tôt que de l'obliger ensuite à tout faire en vitesse pour être prêt à partir à temps pour ses classes. Voyez aussi à ce que l'atmosphère de la maison soit saine. L'heure des repas régulière, de même que l'heure de l'étude et celle du jeu. Et nous sommes à peu près certains que l'enfant qui aura ainsi vécu sa journée, parfaitement équilibrée entre l'étude et la récréation, qui aura absorbé seulement des plats qui lui conviennent, sera le plus heureux du monde de voir arriver le soir et qu'il aura hâte même d'aller se plonger dans le sommeil réparateur et bienfaitant.

Voici une série de questions qu'il est loisible à toute mère de famille de se poser et auxquelles nous répondons pour elle:

**Q. — Une fois l'été fini, que dois-je faire pour conserver à mes enfants leur santé radieuse des vacances?**

**R. — Il faut leur accorder beaucoup de sommeil, beaucoup de jeu au grand air et leur servir une nourriture appropriée à leur âge et à leurs besoins.**

**D. — Pendant l'été, il était bien difficile de pouvoir faire coucher mes enfants à l'heure fixe? Leur faut-il vraiment beaucoup de sommeil?**

**R. — Il faut répartir leurs heures de classe, de sommeil et de jeu de façon à ce que les enfants âgés de cinq à sept ans puissent dormir au moins 11 heures; ceux de sept à dix ans, ont besoin d'environ 10 à 11 heures de sommeil tandis que neuf à dix heures de sommeil seront suffisantes pour les écoliers de dix à douze ans. Si l'enfant vous semble paresseux ou fatigué, augmentez ses heures de repos.**



**D. — Mes enfants sont âgés respectivement de 8 et 12 ans. Peuvent-ils manger ce que mon époux et moi mangeons?**

**R. — Non, puisqu'ils ne peuvent être considérés comme des adultes tant qu'ils ne sont pas devenus des adolescents et que la période de la croissance n'est pas terminée. Alors qu'ils ont envie de manger n'importe quoi, les enfants de cet âge-là n'ont pas besoin de thé, café, de sauces riches et de plats trop assaisonnés, de desserts à la crème fouettée, de tartes, etc. Soyez sûre par ailleurs qu'ils boivent leur pinte de lait par jour.**

**D. — Quand dois-je servir mon repas principal du jour?**

**R. — Si votre enfant a moins de dix ans, s'il est capable de manger raisonnablement et qu'il n'a pas à retourner à la classe en vitesse, servez-lui son repas principal le midi. S'il est âgé de dix ans et plus, faites-le luncher ou dîner le midi, et dîner ou souper le soir.**



**D. — Ma fillette de neuf ans veut à tout prix une collation ou un goûter lorsqu'elle revient de la classe, l'après-midi? Dois-je lui obéir?**

**R. — Oui, si vous prévoyez que cela ne gênera pas son appétit du soir. Donnez-lui alors un verre de lait et des biscuits, ou un fruit, mais jamais de sucreries et laissez-la déguster cette collation lentement.**

**D. — Est-ce qu'un enfant de 5 à 12 ans a besoin d'absorber de l'huile de foie de morue pour acquérir des vitamines supplémentaires?**

**R. — Oui, et pendant toute l'année. L'hiver, donnez-lui deux cuillerées à table par jour d'huile de foie de morue ou son équivalent en vitamine A et D. L'été, donnez-lui une formule de vitamines concentrées A et D, selon les indications du médecin.**

**D. — A quel âge doit-on commencer à enseigner les bonnes manières à un enfant?**

**R. — Aussitôt que possible. Et n'oubliez jamais que les gestes à table sont vite imités par les petits. Soyez sûre de donner à vos enfants les exemples que vous aimez leur voir suivre.**



## Les enfants... et les autres

### Au Bois

Sur une pelouse, voilà une ravissante petite fille, robe fleurie, cheveux clairs, soyeux et frisés.

Bertrand s'arrête devant elle et déclare...

— Je veux la regarder.

Rire des mamans.

— Voilà un petit bonhomme qui promet!

Bertrand, planté sur ses jambes solides, reste en contemplation, la tête légèrement inclinée, l'air sérieux.

— Mais c'est une conquête!... vous la trouvez gentille, ma petite fille? Vous la voulez? (Hochement de tête affirmatif.) Eh bien... emportez-la!

Bertrand est confus. Dans sa figure empourprée, ses yeux paraissent plus bleus. Il est tenté, cependant il hésite... C'est qu'il a une notion très exacte de la probité.

— Oui, je la veux... mais il faut... je... je voudrais la payer!

### Pour chasser les cambrioleurs

L'histoire se passe en Chine.

Des bandits avaient envahi les logis du jeune Tchao-Tse et s'apprêtaient à mettre main basse sur les richesses de ses parents. L'enfant s'étant réveillé, il se leva bravement. Avant tout, il craignait que sa mère n'eût peur, aussi s'adressa-t-il directement aux bandits.

— Maman est malade, je vous prie de ne pas troubler son repos, je consens à vous donner tout ce que je possède. Prenez et allez-vous-en.

Les brigands, touchés, s'éloignèrent sans rien prendre... ni rien accepter!

### Au certificat d'études

L'examinateur:

— Dites-moi, mon ami, savez-vous pourquoi l'eau chante avant de bouillir?

Le candidat, après une minute de réflexion:

— C'est les microbes qui... crient avant de crever!

### Malborough s'en va-t-en guerre!

Madeleine a quatre ans et une tendresse très vive pour son papa.

Pendant les jours troublés que nous avons vécus ce printemps, sa maman lui explique que le Pape a demandé une journée de prières des petits enfants pour supplier Dieu d'écarter de la terre l'horreur d'un conflit.

— Nous irons à l'église cet après-midi, ma chérie, et tu demanderas au Bon Dieu que ton papa n'aille pas à la guerre.

Une visite importune a empêché mère et fille d'exécuter ce pieux dessein.

Le soir, au moment du coucher, Madeleine éclate en sanglots:

— Maman, maman, nous n'avons pas été à l'église... pour demander que mon petit papa ne fasse pas Malborough!

## Femmes et mamans des soldats en guerre

Les hommes valdes sont aux frontières. A eux la première place dans nos pensées puisqu'ils sont au premier rang pour nous défendre.

Mais la guerre assigne aux femmes un rôle qui est aussi les premières aux foyers d'où les hommes sont partis.

Ce que peut être une femme, en ces heures de crise et alors qu'elle devient chef de famille, est d'une portée incalculable.

Par son seul exemple une femme forte devient une force pour toutes les faiblesses qui l'entourent. Par son seul exemple, elle imprime une direction à toutes les vies qui dépendent plus ou moins d'elle. La raison agit chez l'homme et devient le moteur de ses décisions comme de ses actions. Même lorsque la raison n'est pas seule à le déterminer, et elle l'est rarement, on ne voit qu'elle du dehors.

Chez la femme, c'est le coeur qui anime et inspire. Mais, dans les temps qui nous sont imposés le coeur ne peut être le moteur unique. Seulement, il assouplit les actes au point qu'ils semblent être rendus plus aisés.

Une mère de famille détient en ce moment des richesses d'avenir qui ne fructifieront pas seulement dans ses enfants, qui sont déjà le patrimoine de plus lointaines générations.

Toutes celles qui travaillent, toutes celles qui peinent, toutes celles qui prient, toutes celles qui sont courageuses et soutiennent les courages, elles aussi, comme les hommes, elles sont en train de bien mériter du pays. Elles n'auront ni citations, ni médailles, mais il y a de la gloire pour elles à rester obscures et à remplir pour deux la tâche de transmission qui doit des enfants d'aujourd'hui, faire les hommes de demain.



• "Quand vous regardez vos petits de vos yeux attendris de mamans, vous ne pouvez vous empêcher de constater combien le bel Été en fait des êtres joyeux, exubérants et sains..."

## Un Guide pour les Repas quotidiens à prix moyen

Indiquant ce qu'il faut servir chaque jour aux enfants de plus de cinq ans

- 1 Une pinte de lait par jour, que ce soit comme breuvage, avec des céréales ou tout autre ingrédient tel que soupe, sauces, desserts.
- 2 Des fruits deux fois par jour si possible. Pour assurer suffisamment de vitamines C, choisir de préférence des oranges, pamplemousses ou des tomates à un repas. Pour l'autre, des fruits frais, en conserves ou séchés.
- 3 Des pommes de terre, du riz, du macaroni ou du spaghetti une fois par jour. Deux légumes dont un vert, tel qu'épinards, fèves en cosques, navets, betteraves ou choux de siam.
- 4 De la laitue, des carottes et du chou crus. Couper les légumes crus en rubans pour les enfants au-dessus de quatre ans. Ceci est excellent pour la santé des gencives et le développement des mâchoires.
- 5 Des céréales pour le déjeuner et du pain à chaque repas.
- 6 Un oeuf cinq fois la semaine pour chaque enfant et quelques oeufs dans la préparation des autres plats.
- 7 Un plat de viande, de poisson ou de fromage une fois par jour.
- 8 Des lentilles, des fèves ou des pois secs pour le lunch et quelques oeufs occasionnellement remplacer la viande.
- 9 Du beurre ou de la margarine enrichie et des petites quantités d'huiles ou autres grasses.
- 10 Des desserts simples et en quantités raisonnables.
- 11 Du pain séché, des rôties, des biscuits secs à chaque repas pour donner de l'exercice suffisant aux mâchoires.
- 12 Beaucoup d'eau naturelle.

## Litanie des petits enfants

Vous êtes, mon petit enfant,  
L'orgueil de mon coeur triomphant.  
Vous êtes mon rozier fleuri  
Et le bonheur qui m'a souri.  
Vous êtes l'avenir lointain,  
Avec la couleur du matin.  
Vous êtes la fleur de mon sang  
Et mon Jésus éblouissant.  
Vous êtes mon joyeux souci,  
Mon espoir et ma crainte aussi.  
C'est vous mon carrosse doré  
Où vous me conduirez, j'irai.  
Vous êtes mes biens, mon château,  
Ma Belle Étoile et mon flambeau.  
C'est vous ma perle et mon écrivain,  
Mes sujets et mon souverain...  
Cher petit enfant de mon coeur,  
Vous êtes mon guerrier vainqueur.  
Vous êtes mon prince Charmant,  
Mon roi qui règne absolument.  
Vous êtes ma porte du ciel,  
Mon abeille et ma ruche à miel.  
Mon sourire et mes pleurs joyeux,  
Mon foi conte merveilleux.  
Et vous serez, sur mon tombeau,  
Mon dernier printemps clair et beau.  
... Jean AICARD.

## Repas pour enfants âgés de 5 à 12 ans

à la maison, avec la famille

Matelote aux légumes	Jus de tomate	Asperges en boîte sur toast	Spaghetti avec sauce aux tomates
Petits pains rôtis	Oeufs à la crème sur toast	Sauce au fromage	Salade aux raisins et aux carottes grillées
Fruits séchés en compote	Gelée aux cerises avec bananes tranchées	Salade au chou haché	Apricots en conserve
Lait	Lait	Pudding cossatarde avec oranges tranchées	Lait
		Chocolat chaud	

A l'école, dans la boîte à lunch

Jus de tomate	Purée de pois	Sandwiches aux légumes crus	Sandwiches au pain brun et beurre
Oeufs et celeri hachés sur pain de blé	Biscuits secs	Sandwiches au bacon et au fromage à la crème	Sandwiches aux carottes crues et au saumon en boîte
Sandwiches à la laitue et au beurre de pistache	Un peu de chou et de laitue crus	Lait chocolaté	Tomate ronde
Une poire ou des raisins	Cossatarde	Pomme cuite ou crue	Pêches en conserves
Lait	Lait		Biscuits
			Lait



# Tarzan

- par -

EDGAR RICE BURROUGHS



Un léopard affamé descendit de la montagne pour faire un raid dans le kraal de Van Boeren. Ses griffes acérées pénétrèrent dans le dos d'un boeuf.

Immédiatement, tout le troupeau fut saisi de panique.



Klas Vanger entendit le premier le bruit causé par le troupeau en délire. Il sut immédiatement de quoi il s'agissait.



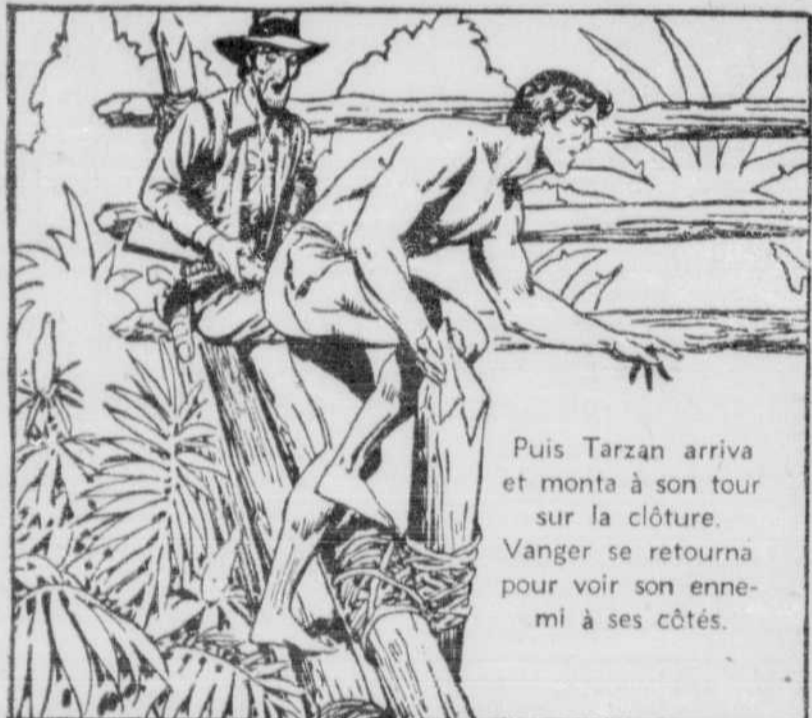
Anxieux de s'attirer les faveurs des Van Boeren, il prit son fusil et partit en courant vers le kraal.



Et Tarzan qui dormait dans la brousse entendit aussi le fracas. Il se dépêcha d'accourir.



Du haut de la clôture, Vanger tira sur le léopard et le manqua.



Puis Tarzan arriva et monta à son tour sur la clôture. Vanger se retourna pour voir son ennemi à ses côtés.



Il était pour relever son arme et tirer lorsque la prudence le retint.



Non ! La mort de Tarzan devait paraître accidentelle. Un plan se format dans son esprit.



Faisant semblant de perdre l'équilibre, il poussa Tarzan...



... qui tomba dans le Kraal, où, croyait Vanger...

HOGARTH



... il devait être réduit en pièces par le léopard ou écrasé à mort par les animaux affolés.

La semaine prochaine : UNE DECISION FATALE

## UN SIECLE D'EXTENSION

Que le soufre tiré du sein de la terre, au Texas, et la sève d'un arbre de la jungle brésilienne puissent donner, en se combinant, l'une des plus grandes commodités de l'univers, le caoutchouc vulcanisé, voilà un résultat qu'un chimiste même moine n'aurait pu escompter. Moins encore aurait-il pu soupçonner que la chaleur, qui amolli le caoutchouc naturel, le durcit au contraire quand on l'applique en présence du soufre.

Il est donc remarquable que la découverte de ce phénomène ait eu lieu dès le début de la technologie du caoutchouc, alors que l'industrie en était au stage où tous les genres de matériaux en caoutchouc pouvaient être utilement employés, et plus remarquable encore qu'elle soit due à un homme épourvu de préparation et d'accessoires scientifiques.

C'est Charles Goodyear, un Yankee du Connecticut, qui découvrit, il y a cent ans, le procédé de vulcanisation sur lequel s'échafauda la grande industrie moderne du caoutchouc. Cette année, les savants célèbrent cette découverte

comme l'une des inventions essentielles sur lesquelles reposent les procédés actuels de manufacture. Même avant qu'on saisisse clairement les possibilités de la science expérimentale, certains chercheurs étudiaient les phénomènes naturels, les uns pour le plaisir de la découverte, les autres dans un but matériel, ou encore pour connaître l'airaliste satisfaisant d'améliorer les choses d'usage courant au profit de l'humanité.

Charles Goodyear n'avait pas étudié les sciences, mais il possédait une imagination vive et, toute sa vie, malgré maintes misères d'ordre physique et moral, il éprouva le besoin des expériences. Il était de ceux qui s'acharnaient à perfectionner ce qui les entoure. Désintéressé à l'excès, il ne se préoccupa nullement, après sa découverte, de l'exploiter; il poursuivit au contraire ses recherches. L'industrie du caoutchouc lui doit plusieurs des premières applications pratiques de son invention, comme, par exemple, les premières courroies de caoutchouc, des boyaux de divers genres, les premières garnitures vraiment convenables pour les machines à vapeur, bref, plus de mille choses manufacturées, brevetées ou imaginées. Ces inventions prenaient une importance particulière du fait qu'elles arrivaient à l'époque d'un grand et ra-

pide développement industriel, développement qui exigeait des accessoires souples, élastiques, durables et imperméables, caractéristiques que seul pouvait réunir le caoutchouc.

Cet homme, qui n'avait pas étudié les sciences physiques, possédait sûrement un don de voyant pour pressentir ainsi que la sève coagulée d'un arbre tropical pouvait, par l'addition d'une matière adéquate se transformer d'une masse inconsistante, sujette à se déformer, qui s'amollissait à la chaleur et se fendillait au froid, en cette substance utile que nous connaissons tous: le caoutchouc vulcanisé. Il entrevoyait la possibilité d'un procédé semblable, par son effet, au tannage du cuir, et qui permettrait de solidifier artificiellement cette matière inconsistante. Il était si convaincu de la chose qu'il multipliait sans cesse les expériences et, à défaut de mieux, les chaudrons de sa femme tenaient lieu d'accessoires, dans leur modeste cuisine. A Woburn, Massachusetts, lui-même écrivait d'ailleurs avoir le "pressentiment d'atteindre en fin de compte l'objectif, et rien, même la pire adversité, ne m'en pouvait détourner."

Cette adversité était légendaire. On disait couramment: "Si vous rencontrez un type portant une casquette, un paletot, un veston et des chaussures de caoutchouc, avec un porte-monnaie en caoutchouc sans un sou dedans, c'est lui." Car sa découverte, enfin réalisée, n'avait

pas comme tant d'autres inventions célèbres, reçu l'accueil qu'elle méritait.

On a souvent tenu pour accidentelle la première vulcanisation du caoutchouc dans la cuisine de Goodyear; celui-ci avait constaté qu'en tombant sur une surface chaude, le caoutchouc mêlé de soufre ne s'amollissait pas comme le caoutchouc non vulcanisé. Il tenait enfin la clé du mystère. Comme il l'expliquait plus tard, "connaissant la nature de la gomme, personne n'imaginait de la soumettre à une vive chaleur dans le but d'éliminer sa caractéristique adhésive, alors qu'on sait qu'une basse température la fait fondre." Non: cette découverte était en réalité la récompense d'une expérimentation soutenue et d'une vive observation. Lui-même le sait, puisqu'il écrit: "Ce qui reste secret et inconnu, ce qui n'a pas été découvert par les recherches scientifiques sera très probablement de façon fortuite par celui qui s'appliquera avec persévérance au sujet, et à tous ce qui s'y rattache. Les circonstances qui ont entouré la découverte en sont la preuve."

Bien qu'aujourd'hui, à cent ans d'intervalle, la vulcanisation obtenue par l'action du soufre et de la chaleur sur le caoutchouc naturel soit encore essentiellement identique à la description donnée par Goodyear pour l'obtention de son brevet, on n'a pas cessé de la parfaire scientifiquement, en travaillant sur ses données. La chimie organique, qui en était à ses débuts

au temps de Goodyear, a permis de résoudre les problèmes créés par une demande considérable pour les articles de caoutchouc. L'industrie automobile, surtout, en se développant, a provoqué la recherche de composés chimiques permettant d'accroître la résistance du caoutchouc vulcanisé à l'usure provoquée par le frottement, la chaleur, la vibration, le temps et l'exposition au soleil, et de parfaire, en somme, le travail ébauché par Goodyear. Pigments, agents de plasticité, et cent autres substances encore entrent dans la fabrication de quelque 3,000 articles de caoutchouc qui permettent à l'homme de rouler, de marcher, de s'asseoir, de vivre en tout confort. Mais, voyant une limite à la possibilité d'améliorer, par la chimie, les propriétés physiques du caoutchouc, le chimiste a inauguré une ère nouvelle, dans l'histoire de ce produit, en créant des matières synthétiques semblables au caoutchouc, le néoprène, par exemple, qui peuvent supporter mieux que le meilleur caoutchouc les rudes conditions de l'industrie moderne.

Il suffit d'un coup d'oeil sur les derniers chiffres publiés par le Bureau fédéral de la Statistique pour saisir l'importance de l'industrie du caoutchouc au Canada. On y voit entre autres que cinquante établissements produisent, sous une forme ou sous une autre, des articles de caoutchouc; que les capitaux de ces entreprises dépassent \$65 millions et qu'elles emploient environ 13,000

Canadiens des deux sexes. Les matières premières ont coûté \$31 millions, tandis que la production a formé la somme importante de \$74 millions, dont plus de \$175 millions destinés à l'exportation. On a surtout exporté des boîtes, des chaussures de caoutchouc, et des bandages de pneus, ces deux genres d'articles représentant à eux seuls des montants de plus de \$13 millions et \$17 millions.

Les chiffres les plus séduisants sont peut-être encore ceux qui révèlent que, si le soufre employé dans la fabrication du caoutchouc canadien ne forme qu'un montant de \$60,000, les autres ingrédients fournis par la chimie organique dépassent un million et demi de dollars. On voit ainsi que tout en retenant l'indispensabilité du soufre dans la vulcanisation, les chimistes ont quand même énormément perfectionné la découverte qui servait de point de départ.

Le Canada figure maintenant, pour la fabrication des articles de caoutchouc, parmi les premiers pays du monde. Etant donné le rôle important de la chimie dans le contrôle et la stabilité des diverses phases de manufacture, le chimiste doit posséder, comme il en fallait au début, des dons sûrs de persévérance et d'observation. C'est en témoignage d'appréciation de ces vertus que possédait le fondateur de leur industrie que les savants modernes célèbrent, en ce centenaire, la mémoire de Charles Goodyear. (De "L'Ovale")

# Pour les jeunes

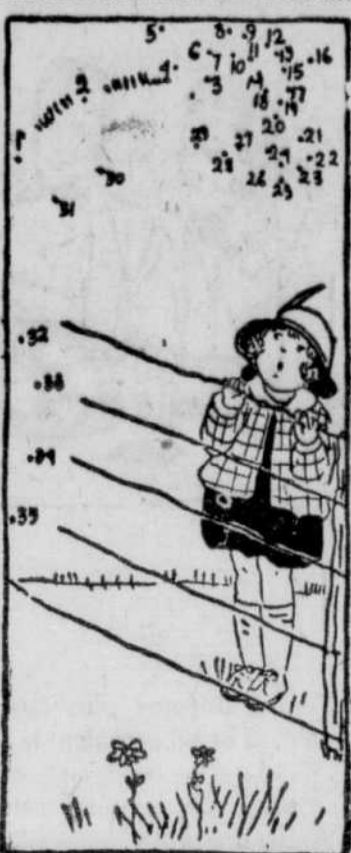
# Choses instructives et amusantes

## Dessin à noircir



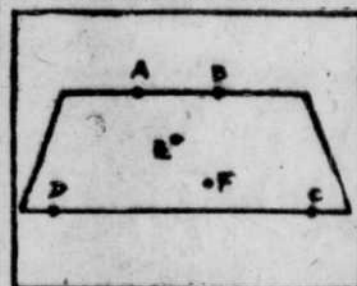
Une artiste connue

## Pour les petits



Lucette a fait une visite au Jardin zoologique et que pensez-vous qu'elle y a vu? La voici qui regarde un animal très intéressant. Si vous voulez le voir vous aussi, prenez un crayon et joignez ensemble tous les points numérotés au moyen d'une ligne continue, en commençant par le numéro 1 et en finissant par le numéro 35. N'est-il pas joli? Vous pourrez le colorier.

## EXERCEZ VOTRE INTELLIGENCE



Voici pour éprouver la rapidité et la précision de votre coup d'oeil. Sans tracer aucune ligne, répondez aux questions suivantes en vous allouant trois minutes: (1) Est-ce que A peut être relié séparément à D, F et C par des lignes continues afin que les lignes DE et BF puissent être tracées sans qu'aucune d'elles n'en croise une autre? (2) Est-ce que A peut être relié à E, F et C par des lignes continues de façon à ce que la ligne DE ne croise aucune ligne, mais que la ligne BF en croise une. (3) Est-ce que A peut être relié à E, F et C par des lignes continues de façon à ce que BF puisse être tracé sans un croisement, mais non DE?

## Découpez et rassemblez



Les jeux découpés sont une source d'amusement pour tous les membres de la famille et ils sont peu coûteux. Découpez d'abord les 18 pièces destinées pour en faire ensuite un tout en les rassemblant. Le jeu consiste à faire l'assemblage des pièces dans le temps alloué, soit 15 minutes pour les enfants et 12 minutes pour les adultes. Prenez vos ciseaux sans tarder pour commencer le jeu immédiatement. Il est recommandé de coller les pièces sur un mince carton.

## De nos correspondants

Quels sont donc ces gens que vous ne pouvez pas voir? Rép.: Les menuisiers, parce qu'ils menuisent (me nuisent).

Quels sont les ouvriers qui sont toujours malades? Rép.: Les allumeurs, parce qu'ils souffrent toujours (soufre).

### MAMAN

Quand maman part On s'en aperçoit, Mais tôt ou tard Elle revient chez soi. Bienôt ce ne sera plus pareil Elle partira pour l'éternel séjour Vains pleurs, vains appels, Elle sera partie pour toujours. (Jean-Paul Cagné, Grand-Piquet, Gaspé.)

### DEVINETTES

Q.—Un oeuf, est-ce un fruit ou un légume? Rép.—Un oeuf est un chiffre. Q.—Que fais-tu toi, toi, qui n'es pas d'ici. Celui qui m'a mis toi n'est pas loin d'ici et si tu me manges il te mangera. Rép.—Un appât. Un ver. Si la truite le mange, le pêcheur la mangera. (Donat Jobin, 111 Père Grenier, Québec.)

Répétez plusieurs fois: 1.—Fraises fraîches, fraiches fraiches. 2.—Chasseur qui chassez, sachez chasser. 3.—Tu dors tortue, tortue dors-tu. 4.—Six chaises sèches. 5.—Douze dragons gradés. 6.—Un plein plat de blé plié. 7.—Six soles scient six cypres. 8.—Poches plates, plates poches.

Formez une phrase avec 17 p. Rép.—Pauvre petit pêcheur prend patience, pour pêcher plus petit poisson pour payer pierre paris pendant premier président. (Paul-Emile Landry, 9 sus, Cap-Chat, Gaspé.)

1.—Question: Quel nom un homme donne-t-il à sa femme en se mariant, qu'il n'a jamais possédé et qu'il ne possédera jamais? Réponse: madame.

2.—Question: Quel est le plus noir des écrivains? Réponse: Cornelle.

3.—Question: Pourquoi une main n'a-t-elle pas douze pouces? Réponse: Parce que ce serait un pied.

(Romain Beaupré, 11% ans, 83 rue Racine, Loretteville.)

Q.—Qui est rond le jour et plat la nuit? R.—Nos bas.

Q.—Qui est-ce qui parle toutes les langues? R.—Le téléphone.

Q.—Une pomme tombe d'un arbre, deux la voient, dix la prennent, un y goûte. Quels sont ces personnages? R.—Nos deux yeux la voient, nos dix doigts la prennent et notre bouche y goûte.

Q.—Quel est l'animal qui ressemble à une montagne? R.—Un coq, parce qu'il a une crête.

(Mlle Gebrade Gravel, 18, Latourlelle, Québec.)

Un garçon peut-il marier sa soeur? Rép.: Si celui-ci fait un prêtre, il pourra certainement marier sa soeur.

Qui est-ce qui commence par la fin (faire)? Rép.: Un bon repas. (Madeleine Chamberland, 105 Desmoulins, Québec.)

Un petit garçon à son père: Papa, qu'est-ce qu'une lune de miel? Le père: Une lune de miel, mon petit, c'est le seul temps dans la vie d'un homme où il considère content d'arriver à la maison alors que sa chère femme n'a pas encore préparé le souper!

Une femme à son mari: "Bruté, dis donc, où j'avais la tête quand j'ai consenti à te marier?" Le mari: "Sur mon épaule, chérie!"

Qu'est-ce qui est plein de plume et qui n'est pas un oiseau? Rép.: un oiseau. (Yvonne Falardeau, Saint-Omer, Bonaventure.)

Qu'est-ce que c'est qui a deux jambes, pas de pied, deux yeux, pas de tête et un nombril pas de ventre? Rép.: des ciseaux. (Jeanne d'Arc Bard, Haut de Sainte-Anne de la Pocatière.)

1.—Qu'est-ce qui se laisse brûler pour garder un secret? Rép.: La cire à cacheter.

2.—Quelle est la plaine la plus élevée du monde? Rép.: la plaine lune.

3.—Pourquoi un malfaiteur a-t-il intérêt à garder son chapeau? Rép.: Pour ne pas être découvert.

4.—Où trouver une tête de femme arbrant un secret et ne le révélant pas? Rép.: Sur un timbre de poste.

5.—Qui récolte sans avoir semé? Rép.: Un barbier.

6.—Quels sont les jours les plus longs? Rép.: Dimanche, mercredi, vendredi: parce qu'ils ont 8 lettres.

7.—Pourquoi Adam mordit-il dans la pomme? Rép.: Parce qu'il n'avait pas de couteau pour la couper.

8.—Qu'est-ce qu'on peut recevoir et ne pas posséder et donner sans rien perdre? Rép.: Un baiser.

9.—Quel est le saint qui sait mieux sa grammaire? Rép.: Saint Axe.

10.—Quel est le mot le plus long au monde? Rép.: Caoutchouc: parce que ça s'étire. (Bibiane Faguy, 202, rue Ste-Thérèse, Québec.)

Qu'est-ce qui est gros comme une église et qui ne pèse pas une cerise? Rép.: L'ombrage de l'église.

Qu'est-ce qui rentre dans le bois sans faire de bruit? Rép.: La noirceur.

Qu'est-ce qu'on met sur la latte-rie (lettre i)? Rép.: Un point.

Qu'est-ce qu'une femme aura en se mariant et qu'elle n'a jamais eu quand elle était fille et qu'un homme n'aura jamais? Rép.: Le nom de dame.

Qui porte le plus grand chapeau? Rép.: La plus grosse tête.

Pourquoi le roi porte-t-il des bretelles bleu-blanc-rouge? Rép.: Pour tenir ses pantalons.

Quelle différence y a-t-il entre une vache et une pomme? Rép.: Une vache a la queue sur le trou et une pomme a la queue dans le trou.

Qui est-ce qui va et vient et qui n'est jamais chez son voisin? Rép.: Le balancier de l'horloge.

Quand est-ce qu'une fille perd ses ailes (elle)? Rép.: En se mariant. (Mademoiselle Réjeanne Milot, Normandin, Co. Roberval.)

Q.—Le monde m'enterre. Je sors de la terre. Je vais au feu et je sors du feu. Je ne suis pas Dieu, je peux l'être. Qu'est-ce que c'est? R.—Le blé.

Q.—Quatre battent chemin, quatre jurent doux, deux virent chien et un chasse mouche? R.—Une vache.

Q.—Qu'est-ce qui va qui vient le long du jour et qui reste toujours à la même place? R.—Une porte.

Q.—Qu'est-ce qui est vert et qui sera toujours vert. Eté comme hiver, il sera toujours vert. Rép.: C'est un sapin.

Q.—Qu'est-ce que c'est qu'on porte et dont on ne se sert pas, mais dont es voisins se servent? R.—Notre nom.

Q.—Qu'est-ce qui laboure toute la journée et le soir n'a rien de fait? R.—Un bâtiment qui traverse la mer et fait un sillon. (Henrius Duclos, Dugasville, Co. Gloucester, N.-B.)

Q.—Qu'est-ce qui fait le tour de l'étable, habillée en soie? R.—C'est une trulle.

Q.—Quelle différence y a-t-il entre un cheval et une repasseuse? R.—Le cheval a les fers aux pieds et la repasseuse a les fers aux nains.

Q.—Quel est le Saint qui a les os vides? R.—C'est Saint-Ovide.

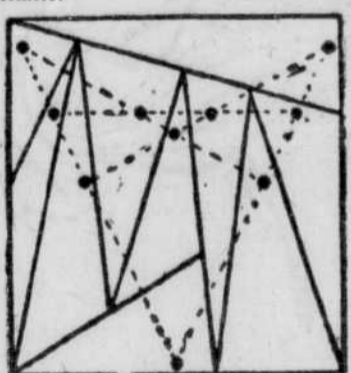
Q.—Qu'est-ce qui a robe par dessus robe, qui n'a pas de point ni couture? R.—C'est un oignon. (Joseph-Edouard Villeneuve, 12 ans, St-Nazaire, Co. Chicoumli.)

## EXERCICE DE PRONONCIATION

A dire le plus vite possible: César laisse, ce soir, sécher, chez Zachée, sur son sac, ses six chaussettes et ses chaussons saucés.

## 10 triangles

Voici comment les 10 triangles étaient disposés dans le problème de la semaine dernière:



Editions Vincent

## Pluck et les Insectes

39

Dessins de Odette Vincent-Fumet



1.—La petite fille dit à Pluck, qu'elle ne se souvient pas d'autre chose que de son existence chez les fourmis.



2.—"Naturellement", dit Pluck, "vous êtes haute comme ça, au moment de votre enlèvement, vous ne pouvez pas vous rappeler."



3.—"...tandis que je me souviens très bien de notre bonne voisine, votre maman peut-être qui vous berçait en chantant."



1.—Pluck continue de raconter à la petite fille, l'histoire du bébé disparu de son village: Un jour notre voisine est arrivée chez nous en larmes...



2.—"Ma petite fille a disparu..."



3.—... je travaillais dans la maison et l'avalis mise à dormir dans notre petit jardin... lorsque je suis venue pour la reprendre, elle n'y était plus!"



1.—Pluck dit encore que son papa et quelques autres hommes, étaient partis à la recherche du bébé.



2.—A la nuit ils étaient rentrés...



3.—... pour apprendre à la pauvre maman l'inutilité de leurs recherches.



# JACQUES-DE-LA-JUNGLE par ALEX RAYMOND



Un grand canot conduit par des indigènes amis conduit Jacques, Lil, Kolu et les Stacey vers la civilisation.



Le groupe se sépara près de la plantation des Stacey où Red avait l'intention de reconstruire sa maison et de continuer l'entreprise.



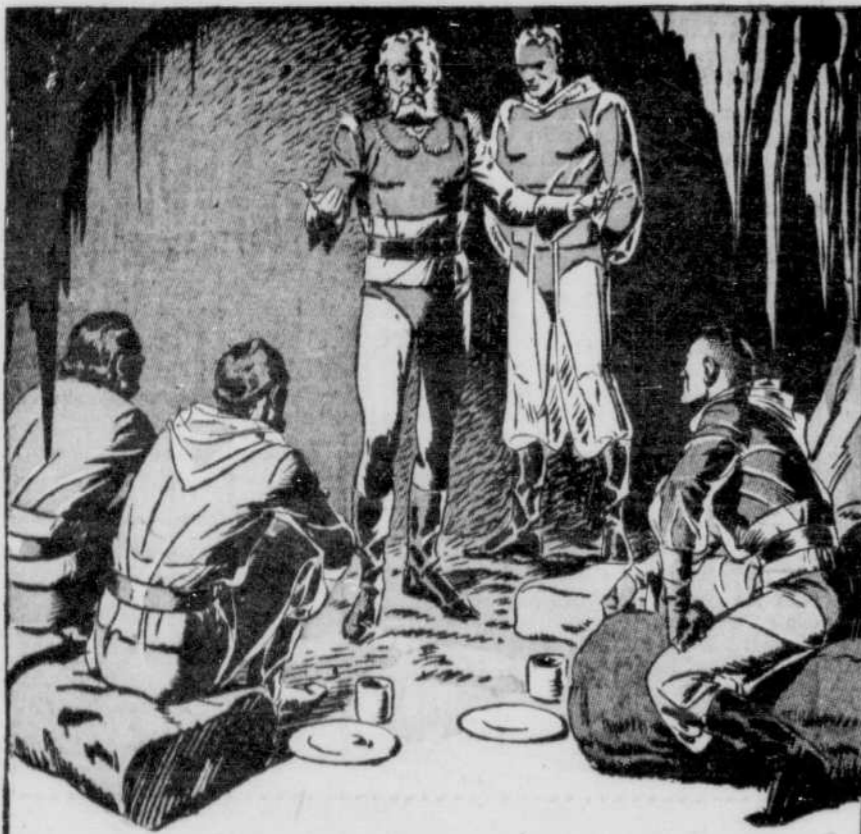
Une semaine plus tard, comme Jacques et Lil prenaient le frais sur la terrasse d'un des grands hôtels de Singapour, un homme distingué s'approcha d'eux...



En s'inclinant, il dit: "Je crois avoir l'honneur de m'adresser au valeureux Jacques de la Jungle. Je me nomme Anthony Lowry. J'aimerais bien discuter avec vous une affaire d'une extrême importance. (à suivre)

## Flash Gordon

Registered U. S. Patent Office



Korro réunit les explorateurs en conseil de guerre: "Les formidables décharges électriques du monstre, dit-il, paralysent nos armes. Nous ne pouvons rien faire sans l'équipement que nous avons abandonné en entrant dans cette caverne." Flash dit: "Quelqu'un doit se dévouer pour aller chercher cet équipement."



Sarcastique, Korro lui répond: "Cela est impossible, mon cher garçon. Il faudra simplement passer par le tunnel, mettre le monstre à la raison et revenir ici en portant des centaines de livres de matériel. Cela devrait être facile pour le grand Flash Gordon."

"Pas facile", répliqua Flash, "mais possible, mon cher Korro."



Quelques heures plus tard, Flash et Ronal, qui avait insisté pour l'accompagner, avaient franchi la barrière de glace pour sortir à l'arrière du glacier. "J'espère que notre ami monte encore la garde à l'entrée de la rivière", dit Flash.



Mais la chance les protégea. D'une montagne voisine, ils aperçurent la forme affreuse du monstre agrippée au sommet du glacier, se préparant à frapper quiconque voudrait s'enfuir par l'entrée de la rivière.



En arrivant à leur ancien camp les deux hommes se mirent au travail. Ils découvrirent un moteur à fusée et l'attachèrent à l'arrière du traîneau. Puis ils ramassèrent les appareils scientifiques et la nourriture qu'ils purent trouver.



Et enfin, quelques minutes avant l'aube, le traîneau-fusée improvisé partit en sifflant pour le voyage de retour. Et Flash cria à l'oreille de Ronal:

"SI LA CHANCE PEUT NOUS FAVORISER JUSQU'AU BOUT !"

La semaine prochaine: LA CHAMBRE A AIR

### On emploie de plus en plus d'électricité au Canada

Ottawa, Canada. — On peut voir une illustration de l'emploi de plus en plus général de l'électricité dans les industries et les foyers canadiens dans la comparaison du total de 16,942,877,000 kilowatt-heures utilisés au cours des huit premiers mois de 1939 avec celui de 16,569,272,000 kilowatt-heures pour la période correspondante de 1938.

On estime qu'environ 62 p. 100 des foyers canadiens profitent des avantages de l'électrification: éclairage, cuisine, réfrigération, eau chaude, climatisation, accessoires domestiques et ventilation sont au-

tant de commodités qui dépendent de l'électricité et par l'intermédiaire desquelles les immenses ressources hydrauliques du Canada contribuent largement à améliorer la vie quotidienne de notre peuple.

L'emploi de l'énergie hydro-électrique profite de plus à l'industrie canadienne et permet à plusieurs de nos produits de faire concurrence à ceux des autres pays sur les marchés mondiaux. Un relevé de nos industries démontre qu'en 1937, 79.7 p. 100 de nos entreprises minières et 79.2 p. 100 de nos manufactures étaient électrifiées com-

parativement à 50.3 p. 100 seulement de nos mines et 61 p. 100 de nos manufactures en 1923. Ces progrès démontrent en même temps qu'on a adapté de plus en plus la propulsion électrique aux machines de ces industries et agrés le moteur électrique actionné par générateur établi à la centrale.

L'énergie électrique à bon marché compte pour beaucoup dans le rang qu'occupe le Canada parmi les nations industrielles puisque les trois quarts pratiquement de nos exportations actuelles consistent en produits complètement ou partiellement manufacturés. Les réserves imposantes d'énergie qui se trouvent à une portée avantageuse permettent aux mines canadiennes de traiter leurs minerais sur le terrain et aux exploitants de nos forêts de préparer du bois de commerce scié ou du papier à journal pour l'exportation. Un bon nombre

de nos produits de nos fermes et de nos pêcheries ne se rendent sur les marchés mondiaux qu'après avoir subi certaines transformations dans des usines électrifiées.

### Nouveau film sur l'exploitation des placers aurifères

Ottawa — L'exploitation des placers aurifères, qui fut autrefois une industrie canadienne renommée, reste encore importante. Le ministère fédéral des Mines et des Ressources vient d'en faire avec la coopération de l'Office fédéral de Cinématographie le sujet d'un nouveau film intitulé: "Gold from Gravels" ou "L'exploitation des placers aurifères". C'est un film sonore et roulant de 16 mm. qui constitue un rouleau de 1,200 pieds; on peut l'emprunter de

l'Office fédéral de Cinématographie.

Le film montre les diverses étapes de l'exploitation des placers aurifères et les différents procédés qu'on y emploie, depuis l'extraction au plat ou au sas mobile du prospecteur indépendant jusqu'au travail des lances hydrauliques des entreprises les plus perfectionnées. Les premières scènes reconstituent les origines historiques du champ aurifère de Cariboo, C.-B., où l'on découvrit de l'or d'alluvion en 1860; on peut en même temps y remarquer le contraste des procédés de cette époque avec ceux d'aujourd'hui. Une bonne partie du film, et non la moins impressionnante, est consacrée à l'organisme considérable qui géante les lances hydrauliques puissantes qui peuvent miner jusqu'à 600 verges cubes de gravier à l'heure et dépensent autant d'eau qu'une ville de 200,000 habitants.

Viennent finalement l'illustration détaillée du procédé de récupération, et celle des travaux de dragage effectués au Yukon, où rien n'a été négligé pour donner une excellente idée de la nature de la portée des opérations.

### Petites notes

On a exporté pour \$14,860,600 de produits des pêcheries canadiennes au cours des sept premiers mois de 1939, soit une augmentation d'environ \$741,000 par rapport à la période correspondante de l'an dernier.

C'est le Canada qui exporte le plus de macaroni, de spaghetti, et de vermicelle sur le marché britannique. Du total de 113,934 quintaux que le Royaume-Uni a importé en 1938, 61,761 quintaux provenaient du Canada.

LE JEU de Dames

Pour toute information concernant le jeu de dames, faire parvenir la correspondance pour le mercredi, au chroniqueur, M. Roland LeBlond, Le Soleil, Québec

LA FEDERATION DES DAMISTES DE L'EST DE LA PROVINCE DE QUEBEC

Une nombreuse assistance prit part mercredi dernier, à l'assemblée annuelle de La Fédération des damistes de l'Est de la Province de Québec, tenue à la Villa des Oblats, à Québec.

Après avoir disposé des affaires les plus importantes, plusieurs suggestions très intéressantes furent soumises pour étude et la nouvelle direction sera appelée à se prononcer sur la possibilité de leur donner suite.

Voici le résultat des élections : Président : M. Jos. Marceau; vice-président et organisateur : M. Chs.-E. Bernier; sec.-trésorier : M. Antonio Bédard; publiciste : M. Roland LeBlond.

Le Publiciste.

UN DEFI



Maitre ERNEST DUMAS

M. Ernest Dumas, de Québec, champion de Québec et de Charlebourg, en 1921, détenteur de la coupe "E. Roy", lance un défi à M. Antonio Bédard, champion de la ville de Québec au Jeu-Franc.

A NOS CORRESPONDANTS

M. Liguori Boucher, Ste-Flore. — Nous avons reçu votre problème "Canadien", il est très joli, nous le publierons la semaine prochaine.

Un Amateur, de Québec. — Nous sommes heureux de vous compter au nombre de nos collaborateurs. Vos problèmes de Jeu-Franc et de Jeu-Canadien sont très intéressants.

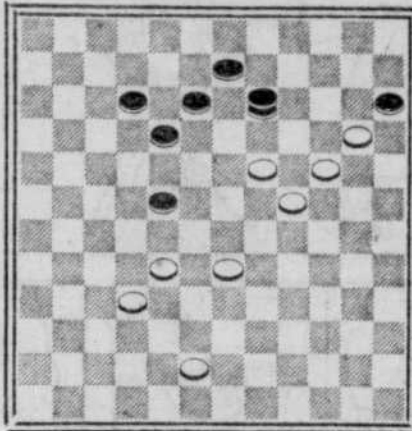
ACTIVITES DAMIQUES A CHICOUTIMI

M. Georges Lavoie vient de remporter le Championnat de la ville de Chicoutimi, par suite de sa victoire sur M. Wilfrid Desbiens, jr, au pointage de 4.5 à 3.5.

LE JEU CANADIEN

Problème No 76 Par Jean-Charles Turgeon, Lévis Dédicé à Mlle Marguerite Labranche, Bienville

Noirs : 7 pièces—1 dame



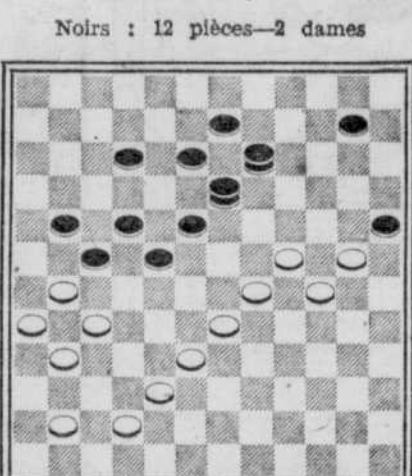
Blancs : 8 pièces

Les blancs jouent et gagnent.

LE JEU CANADIEN

Problème No 77 Par Fernando Lepage, Lauzon-Ouest, Lévis

Noirs : 12 pièces—2 dames



Blancs : 13 pièces

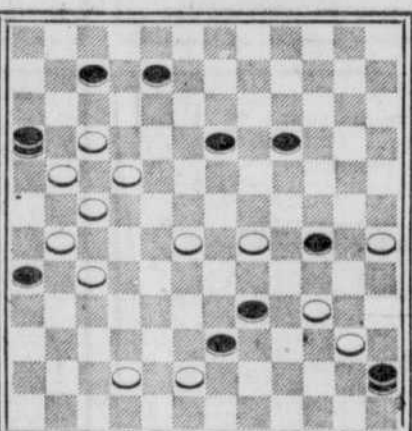
Les blancs jouent et gagnent.

LE JEU CANADIEN

Problème No 78 Par Maitre Arthur Poirier, Verdun

Dédicé à M. Roland LeBlond, Le Soleil, Québec

Noirs : 10 pièces



Blancs : 13 pièces

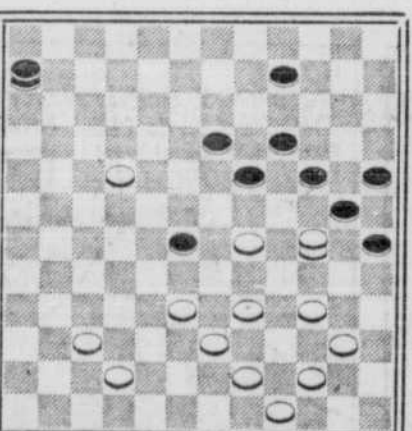
Les blancs jouent et gagnent.

LE JEU CANADIEN

Problème No 79 Par Duo JOHN et JIM, T.-R.

Dédicé à M. H. Melançon, Shawinigan-Falls

Noirs : 11 pièces—2 dames



Blancs : 12 pièces

Les blancs jouent et gagnent.

Solution du problème de Jeu-Franc No 48, par N LeBreux, Campbellton, N.B.

Blancs : 19-15 ; 16-11 ; 31-37 ; 32-28 ; 28-3 gag. Noirs : 18-22 ; 8-15 ; 22-31 ; 31-24.

Solution du problème de Jeu-Franc No 49, par M. W.-H. Wragg, Sheffield, Ang.

Blancs : 18-14 ; 19-16 ; 10-15 ; 15-18 ; 18-23 ; 31-6 gag. Noirs : 22-18 ; 18-9 ; 8-12 ; 12-19 ; 19-26.

Solution du problème Français No 33, par Raymond Turgeon, Lévis

Blancs : 18-12 ; 12-21 ; 48-43 ; 23-19 ; 25-3 ; 3-28 ; 47-40 gag. Noirs : 24-22 ; 26-17 ; 37-39 ; 14-23 ; 15-42 ; 22-23.

Solution du problème Canadien No 71, par le Duo John et Jim, Trois-Rivières

Blancs : 34-28 ; 35-29 ; 47-40 ; 42-53 ; 52-37 ; 66-60 ; 70-55 gag. Noirs : 23-34 ; 24-35 ; 34-60 ; 60-47 ; 44-31 ; 54-63.

Solution du problème Canadien No 72, par M. G. M.

Blancs : 41-36 ; 63-57 ; 57-46 ; 72-46 ; 54-41 gag. Noirs : 29-42 ; 24-65 ; 39-52 ; 33-48.

Solution du problème Canadien No 73, par Fernando Lepage, Lauzon-Ouest

Blancs : 54-48 ; 53-47 ; 59-48 ; 52-47 ; 33-26 ; 37-31 ; 31-9 ; 63-58 ; 42-38 ; 70-63 ; 62-3 ; 3-49 gag. Noirs : 41-54 ; 40-53 ; 54-41 ; 41-52 ; 20-46 ; 15-39 ; 3-14 ; 52-50 ; 16-42 ; 42-57 ; 11-44.

Solution du problème Canadien No 74, par Arthur D'Argy, Trois-Rivières

Blancs : 41-36 ; 48-35 ; 44-37 ; 45-39 ; 53-48 ; 60-23 ; 57-50 ; 51-1 gag. Noirs : 30-41 ; 29-40 ; 31-33 ; 34-56 ; 42-53 ; 16-29 ; 56-45.

SOLUTIONS JUSTES

MM. Napoléon Brochu, Dr Z.-R. Forget, Damase Carrier, Liguori Boucher, J.-P. Dufour, Camille Tremblay, Fernando Lepage, J.-M. Lelièvre, Henri Melançon, N. LeBreux, Emile Guillet, Jos. G. Martin, Ernest Dumas, Arthur D'Argy, Duo John et Jim, G. Martin, Raymond Turgeon, R. Dumont, Georges Côté, Jean-Charles Turgeon, Léo Brochu, Joseph Sanchagrin, Philippe Michel.

— PRINCIPES —

Si vous arrivez au moment de vous faire prendre un coup ruineux ou d'être enfermé, sacrifiez un pion et même deux, s'il est nécessaire, parce qu'en retardant votre perte, vous pouvez espérer de vous sauver par les fautes de votre adversaire. Souvent on perd la partie pour avoir voulu ménager un pion.

LA POSITION

Qu'est-ce que jouer la position ? C'est tendre constamment à s'emparer des bonnes positions de la partie en cours. C'est gêner les pièces de l'adversaire, par la disposition des siennes, tout en conservant la facilité de les jouer.

On doit occuper le centre du damier plutôt que les bandes. On doit se débarrasser des étreintes de son adversaire par des pionnages prudents. Cependant, il ne faudra pas masser son jeu vers le centre sans avoir un but, et pour cela laisser l'adversaire reprendre toutes les bonnes positions des ailes; car il y en a, mais en général, les forts joueurs jouent le centre.

Il faut aussi savoir les coups de débuts ou de les prendre à l'occasion. Nous publierons la semaine prochaine : "Coups de débuts et familiers."

J.-O. ROBY.

Ann Morris dit qu'elle souffre beaucoup de l'estomac, depuis que sa mère est retournée au Texas et qu'elle met elle-même la main à la pâte.

Dans le film "Disputed Passage", Dorothy Lamour jouera le rôle d'une orpheline américaine élevée par des Chinois.

LE JEU d'ÉCHECS

Pour toute information concernant le jeu d'échecs, faire parvenir la correspondance pour le mercredi, au chroniqueur, M. Jules Thérien, "Les Echecs", "Le Soleil", Québec

MUY LOPEZ (défense classique)

La défense classique constituée par 1-... 2-... 3-... 4-... 5-... 6-... 7-... 8-... 9-... 10-... 11-... 12-... 13-... 14-... 15-... 16-... 17-... 18-... 19-... 20-... 21-... 22-... 23-... 24-... 25-... 26-... 27-... 28-... 29-... 30-... 31-... 32-... 33-... 34-... 35-... 36-... 37-... 38-... 39-... 40-... 41-... 42-... 43-... 44-... 45-... 46-... 47-... 48-... 49-... 50-... 51-... 52-... 53-... 54-... 55-... 56-... 57-... 58-... 59-... 60-... 61-... 62-... 63-... 64-... 65-... 66-... 67-... 68-... 69-... 70-... 71-... 72-... 73-... 74-... 75-... 76-... 77-... 78-... 79-... 80-... 81-... 82-... 83-... 84-... 85-... 86-... 87-... 88-... 89-... 90-... 91-... 92-... 93-... 94-... 95-... 96-... 97-... 98-... 99-... 100-... 101-... 102-... 103-... 104-... 105-... 106-... 107-... 108-... 109-... 110-... 111-... 112-... 113-... 114-... 115-... 116-... 117-... 118-... 119-... 120-... 121-... 122-... 123-... 124-... 125-... 126-... 127-... 128-... 129-... 130-... 131-... 132-... 133-... 134-... 135-... 136-... 137-... 138-... 139-... 140-... 141-... 142-... 143-... 144-... 145-... 146-... 147-... 148-... 149-... 150-... 151-... 152-... 153-... 154-... 155-... 156-... 157-... 158-... 159-... 160-... 161-... 162-... 163-... 164-... 165-... 166-... 167-... 168-... 169-... 170-... 171-... 172-... 173-... 174-... 175-... 176-... 177-... 178-... 179-... 180-... 181-... 182-... 183-... 184-... 185-... 186-... 187-... 188-... 189-... 190-... 191-... 192-... 193-... 194-... 195-... 196-... 197-... 198-... 199-... 200-... 201-... 202-... 203-... 204-... 205-... 206-... 207-... 208-... 209-... 210-... 211-... 212-... 213-... 214-... 215-... 216-... 217-... 218-... 219-... 220-... 221-... 222-... 223-... 224-... 225-... 226-... 227-... 228-... 229-... 230-... 231-... 232-... 233-... 234-... 235-... 236-... 237-... 238-... 239-... 240-... 241-... 242-... 243-... 244-... 245-... 246-... 247-... 248-... 249-... 250-... 251-... 252-... 253-... 254-... 255-... 256-... 257-... 258-... 259-... 260-... 261-... 262-... 263-... 264-... 265-... 266-... 267-... 268-... 269-... 270-... 271-... 272-... 273-... 274-... 275-... 276-... 277-... 278-... 279-... 280-... 281-... 282-... 283-... 284-... 285-... 286-... 287-... 288-... 289-... 290-... 291-... 292-... 293-... 294-... 295-... 296-... 297-... 298-... 299-... 300-... 301-... 302-... 303-... 304-... 305-... 306-... 307-... 308-... 309-... 310-... 311-... 312-... 313-... 314-... 315-... 316-... 317-... 318-... 319-... 320-... 321-... 322-... 323-... 324-... 325-... 326-... 327-... 328-... 329-... 330-... 331-... 332-... 333-... 334-... 335-... 336-... 337-... 338-... 339-... 340-... 341-... 342-... 343-... 344-... 345-... 346-... 347-... 348-... 349-... 350-... 351-... 352-... 353-... 354-... 355-... 356-... 357-... 358-... 359-... 360-... 361-... 362-... 363-... 364-... 365-... 366-... 367-... 368-... 369-... 370-... 371-... 372-... 373-... 374-... 375-... 376-... 377-... 378-... 379-... 380-... 381-... 382-... 383-... 384-... 385-... 386-... 387-... 388-... 389-... 390-... 391-... 392-... 393-... 394-... 395-... 396-... 397-... 398-... 399-... 400-... 401-... 402-... 403-... 404-... 405-... 406-... 407-... 408-... 409-... 410-... 411-... 412-... 413-... 414-... 415-... 416-... 417-... 418-... 419-... 420-... 421-... 422-... 423-... 424-... 425-... 426-... 427-... 428-... 429-... 430-... 431-... 432-... 433-... 434-... 435-... 436-... 437-... 438-... 439-... 440-... 441-... 442-... 443-... 444-... 445-... 446-... 447-... 448-... 449-... 450-... 451-... 452-... 453-... 454-... 455-... 456-... 457-... 458-... 459-... 460-... 461-... 462-... 463-... 464-... 465-... 466-... 467-... 468-... 469-... 470-... 471-... 472-... 473-... 474-... 475-... 476-... 477-... 478-... 479-... 480-... 481-... 482-... 483-... 484-... 485-... 486-... 487-... 488-... 489-... 490-... 491-... 492-... 493-... 494-... 495-... 496-... 497-... 498-... 499-... 500-... 501-... 502-... 503-... 504-... 505-... 506-... 507-... 508-... 509-... 510-... 511-... 512-... 513-... 514-... 515-... 516-... 517-... 518-... 519-... 520-... 521-... 522-... 523-... 524-... 525-... 526-... 527-... 528-... 529-... 530-... 531-... 532-... 533-... 534-... 535-... 536-... 537-... 538-... 539-... 540-... 541-... 542-... 543-... 544-... 545-... 546-... 547-... 548-... 549-... 550-... 551-... 552-... 553-... 554-... 555-... 556-... 557-... 558-... 559-... 560-... 561-... 562-... 563-... 564-... 565-... 566-... 567-... 568-... 569-... 570-... 571-... 572-... 573-... 574-... 575-... 576-... 577-... 578-... 579-... 580-... 581-... 582-... 583-... 584-... 585-... 586-... 587-... 588-... 589-... 590-... 591-... 592-... 593-... 594-... 595-... 596-... 597-... 598-... 599-... 600-... 601-... 602-... 603-... 604-... 605-... 606-... 607-... 608-... 609-... 610-... 611-... 612-... 613-... 614-... 615-... 616-... 617-... 618-... 619-... 620-... 621-... 622-... 623-... 624-... 625-... 626-... 627-... 628-... 629-... 630-... 631-... 632-... 633-... 634-... 635-... 636-... 637-... 638-... 639-... 640-... 641-... 642-... 643-... 644-... 645-... 646-... 647-... 648-... 649-... 650-... 651-... 652-... 653-... 654-... 655-... 656-... 657-... 658-... 659-... 660-... 661-... 662-... 663-... 664-... 665-... 666-... 667-... 668-... 669-... 670-... 671-... 672-... 673-... 674-... 675-... 676-... 677-... 678-... 679-... 680-... 681-... 682-... 683-... 684-... 685-... 686-... 687-... 688-... 689-... 690-... 691-... 692-... 693-... 694-... 695-... 696-... 697-... 698-... 699-... 700-... 701-... 702-... 703-... 704-... 705-... 706-... 707-... 708-... 709-... 710-... 711-... 712-... 713-... 714-... 715-... 716-... 717-... 718-... 719-... 720-... 721-... 722-... 723-... 724-... 725-... 726-... 727-... 728-... 729-... 730-... 731-... 732-... 733-... 734-... 735-... 736-... 737-... 738-... 739-... 740-... 741-... 742-... 743-... 744-... 745-... 746-... 747-... 748-... 749-... 750-... 751-... 752-... 753-... 754-... 755-... 756-... 757-... 758-... 759-... 760-... 761-... 762-... 763-... 764-... 765-... 766-... 767-... 768-... 769-... 770-... 771-... 772-... 773-... 774-... 775-... 776-... 777-... 778-... 779-... 780-... 781-... 782-... 783-... 784-... 785-... 786-... 787-... 788-... 789-... 790-... 791-... 792-... 793-... 794-... 795-... 796-... 797-... 798-... 799-... 800-... 801-... 802-... 803-... 804-... 805-... 806-... 807-... 808-... 809-... 810-... 811-... 812-... 813-... 814-... 815-... 816-... 817-... 818-... 819-... 820-... 821-... 822-... 823-... 824-... 825-... 826-... 827-... 828-... 829-... 830-... 831-... 832-... 833-... 834-... 835-... 836-... 837-... 838-... 839-... 840-... 841-... 842-... 843-... 844-... 845-... 846-... 847-... 848-... 849-... 850-... 851-... 852-... 853-... 854-... 855-... 856-... 857-... 858-... 859-... 860-... 861-... 862-... 863-... 864-... 865-... 866-... 867-... 868-... 869-... 870-... 871-... 872-... 873-... 874-... 875-... 876-... 877-... 878-... 879-... 880-... 881-... 882-... 883-... 884-... 885-... 886-... 887-... 888-... 889-... 890-... 891-... 892-... 893-... 894-... 895-... 896-... 897-... 898-... 899-... 900-... 901-... 902-... 903-... 904-... 905-... 906-... 907-... 908-... 909-... 910-... 911-... 912-... 913-... 914-... 915-... 916-... 917-... 918-... 919-... 920-... 921-... 922-... 923-... 924-... 925-... 926-... 927-... 928-... 929-... 930-... 931-... 932-... 933-... 934-... 935-... 936-... 937-... 938-... 939-... 940-... 941-... 942-... 943-... 944-... 945-... 946-... 947-... 948-... 949-... 950-... 951-... 952-... 953-... 954-... 955-... 956-... 957-... 958-... 959-... 960-... 961-... 962-... 963-... 964-... 965-... 966-... 967-... 968-... 969-... 970-... 971-... 972-... 973-... 974-... 975-... 976-... 977-... 978-... 979-... 980-... 981-... 982-... 983-... 984-... 985-... 986-... 987-... 988-... 989-... 990-... 991-... 992-... 993-... 994-... 995-... 996-... 997-... 998-... 999-... 1000-... 1001-... 1002-... 1003-... 1004-... 1005-... 1006-... 1007-... 1008-... 1009-... 1010-... 1011-... 1012-... 1013-... 1014-... 1015-... 1016-... 1017-... 1018-... 1019-... 1020-... 1021-... 1022-... 1023-... 1024-... 1025-... 1026-... 1027-... 1028-... 1029-... 1030-... 1031-... 1032-... 1033-... 1034-... 1035-... 1036-... 1037-... 1038-... 1039-... 1040-... 1041-... 1042-... 1043-... 1044-... 1045-... 1046-... 1047-... 1048-... 1049-... 1050-... 1051-... 1052-... 1053-... 1054-... 1055-... 1056-... 1057-... 1058-... 1059-... 1060-... 1061-... 1062-... 1063-... 1064-... 1065-... 1066-... 1067-... 1068-... 1069-... 1070-... 1071-... 1072-... 1073-... 1074-... 1075-... 1076-... 1077-... 1078-... 1079-... 1080-... 1081-... 1082-... 1083-... 1084-... 1085-... 1086-... 1087-... 1088-... 1089-... 1090-... 1091-... 1092-... 1093-... 1094-... 1095-... 1096-... 1097-... 1098-... 1099-... 1100-... 1101-... 1102-... 1103-... 1104-... 1105-... 1106-... 1107-... 1108-... 1109-... 1110-... 1111-... 1112-... 1113-... 1114-... 1115-... 1116-... 1117-... 1118-... 1119-... 1120-... 1121-... 1122-... 1123-... 1124-... 1125-... 1126-... 1127-... 1128-... 1129-... 1130-... 1131-... 1132-... 1133-... 1134-... 1135-... 1136-... 1137-... 1138-... 1139-... 1140-... 1141-... 1142-... 1143-... 1144-... 1145-... 1146-... 1147-... 1148-... 1149-... 1150-... 1151-... 1152-... 1153-... 1154-... 1155-... 1156-... 1157-... 1158-... 1159-... 1160-... 1161-... 1162-... 1163-... 1164-... 1165-... 1166-... 1167-... 1168-... 1169-... 1170-... 1171-... 1172-... 1173-... 1174-... 1175-... 1176-... 1177-... 1178-... 1179-... 1180-... 1181-... 1182-... 1183-... 1184-... 1185-... 1186-... 1187-... 1188-... 1189-... 1190-... 1191-... 1192-... 1193-... 1194-... 1195-... 1196-... 1197-... 1198-... 1199-... 1200-... 1201-... 1202-... 1203-... 1204-... 1205-... 1206-... 1207-... 1208-... 1209-... 1210-... 1211-... 1212-... 1213-... 1214-... 1215-... 1216-... 1217-... 1218-... 1219-... 1220-... 1221-... 1222-... 1223-... 1224-... 1225-... 1226-... 1227-... 1228-... 1229-... 1230-... 1231-... 1232-... 1233-... 1234-... 1235-... 1236-... 1237-... 1238-... 1239-... 1240-... 1241-... 1242-... 1243-... 1244-... 1245-... 1246-... 1247-... 1248-... 1249-... 1250-... 1251-... 1252-... 1253-... 1254-... 1255-... 1256-... 1257-... 1258-... 1259-... 1260-... 1261-... 1262-... 1263-... 1264-... 1265-... 1266-... 1267-...

# MUTT & JEFF

Par BUD FISHER

As-tu reçu des ordres pendant mon absence ?

Un homme est venu. Il m'a ordonné de lever les mains et il a vidé la caisse...

Quoi ? Tu nettoies et presses les habits pour 0.30 seulement ?

Oui. Je viens d'ouvrir mon atelier.

HABITS NETTOYÉS et PRESSES : 30c

Mon appareil — que j'ai inventé — nettoie et presse pendant que le client fume une cigarette.

C'est une innovation.

Fume une cigarette en attendant. Tu auras ton complet dans cinq minutes.

C'est bien

Mon premier client. Il saura bien se rendre compte de mon génie inventif. Je vais faire fortune.

GR-R-R

Encore quatre minutes... le complet sortira automatiquement.

BZ-Z BZ-Z

SWISH!

Ton complet sera prêt dans quelques minutes...

O.K.

X.Y.Z. R.R.

Je crois bien qu'il ne me suivra pas à Takahoosizkie... c'est un mot trop difficile à prononcer.

J'attends depuis trois heures. J'attendrai encore 3 minutes et si mon complet n'est pas ici... J'irai le chercher moi-même...

POUR LA SOIXANTE-NEUVIÈME FOIS, VEUX-TU, S'IL TE PLAÎT, ME LAISSER FAIRE ?

POUR LA SOIXANTE-NEUVIÈME FOIS, NON!

POURQUOI VOUS QUERELLEZ AU LIEU DE FAIRE DU SKI ?

VOUS AVEZ APPRIS À MON MARI À FAIRE DU SKI, POURRIEZ-VOUS LUI APPRENDRE QUELQUE CHOSE SUR LES ENFANTS ?

QU'Y A-T-IL ?

NOTRE PETIT LOUIS REFUSE DE PRENDRE SON LAXATIF PARCE QU'IL NE L'AIME PAS, MAIS JEAN VEUT QU'IL LE PRENNE !

DIS DONC, MON VIEUX, T'ES UN PEU TROP SÉVÈRE ! EMPLOYER LA FORCE AVEC UN ENFANT PEUT BOULEVERSER SON SYSTÈME NERVEUX.

QUI T'A DIT CELA ?

NOTRE MÉDECIN. NOUS EMPLOYONS AUSSI LA FORCE AVEC NOS ENFANTS, MAIS IL NOUS A DIT COMBIEN CELA POUVAIT ÊTRE DANGEREUX, ET IL NOUS A RECOMMANDÉ CASTORIA, PARCE QUE LES ENFANTS EN RAFFOLENT

CASTORIA? MAIS JE CROYAIS QUE CE N'ÉTAIT QUE POUR LES BÉBÉS!

MAIS NON CASTORIA EST FAIT POUR TOUS LES ENFANTS. NOUS EN DONNONS AUX NÔTRES QUI ONT 5 ET 9 ANS.

EST-IL EFFICACE ?

POUR SÛR! CASTORIA EST TOUJOURS DOUX... ET TOUJOURS EFFICACE! IL AGIT SURTOUT SUR LE GROS INTESTIN ET PAR CONSÉQUENT NE PEUT DÉRANGER LA DIGESTION DE L'ENFANT, ET CROYEZ-MOI, IL EST SÛR!

JE VAIS EN ACHETER.

C'QUE C'EST BON D'ÊTRE ENCORE COPAINS, PAPA.

J'PENSE BIEN, FISTON, DEPUIS L'ARRIVÉE DE CASTORIA, NOUS NE SAVONS PLUS CE QU'EST UNE QUERELLE

Et pour l'enfant de 5... 8... ou 11 ans?

BEAUCOUP DE MÉDECINS disent que, même à l'âge de 9 ou 11 ans, l'organisme d'un enfant n'est PAS celui d'un adulte... il est encore trop délicat pour supporter un laxatif d'adultes, même en petites doses. Ces médecins recommandent

Castoria pour TOUS les enfants jusqu'à l'âge de 11 et 12 ans. Vous économiserez en achetant la grosse bouteille de famille chez votre pharmacien. CASTORIA Le laxatif SÛR pour les enfants

RITA... 6 MOIS

ANDRÉ... 5 ANS

SYLVIE... 9 ANS

EXIGÉZ LE CASTORIA

CASTORIA MARQUE DÉPOSÉE AU CANADA

Au cours des 10 derniers mois, nous avons publié 96,385 ANNONCES CLASSÉES contre les 48,352 de notre plus proche compétiteur -- soit deux fois plus que ce dernier -- et 15,446 de plus que tous les quotidiens québécois réunis (notre compétiteur compris).

Par suite d'une hausse appréciable du tarif, tous les journaux français de Québec ont subi une diminution du volume de leurs petites annonces. Au cours des derniers 6 mois LE SOLEIL a enregistré une diminution de 7.6% -- tandis que la diminution subie par son compétiteur était de 13.2%