

La Gazette du Nord

SECTION MAGAZINE

16 mai 1940

MONTREAL, P. Q.

Volume IV — No 7

LES ARCHERS FIRENT L'HISTOIRE

L'arc et les flèches ont permis aux archers de tous les temps d'inscrire leur nom dans l'histoire du monde et même de faire l'histoire. — Depuis Cupidon jusqu'à Guillaume Tell et de Guillaume Tell à Howard Hill, le champion mondial des archers, maintenant à Hollywood où il tourne un film. — Tadoussac, à l'entrée du Saguenay, est un des centres les mieux connus en Amérique pour le tir à l'arc.

par JEAN-M. MARCOTTE

DEPUIS Cupidon, fils de Vénus, qui s'attaquait à ses victimes de ses petites flèches empoisonnées d'amour, et depuis Achille, le plus fameux héros grec qui mourut au siège de Troie des suites d'une flèche empoisonnée que lui avait lancée Paris, en plein talon, l'arc et la flèche ont permis aux archers de s'inscrire glorieusement dans l'histoire et même de la composer. Qui pourra nier que Cupidon ait fait bien des histoires et qu'Achille, par exemple, n'a pas commencé toute une histoire? Les rhétoriciens en savent quelque chose, de même les bacheliers.

Les premières découvertes de l'art primitif furent des pointes de silex et des pierres taillées en harpon que les indigènes mettaient à la tête de leurs flèches. C'est donc présumer que l'arc, la flèche et les archers sont aussi vieux que le monde et son histoire, tout en les précédant dans la mythologie. De tous les archers le plus célèbre après Cupidon, est certainement Guillaume Tell, connu dans toutes les langues, les romans et les musiques.

Si on en croit la légende attachée à son nom, Guillaume Tell, au quatorzième siècle, aurait délivré sa patrie, la Suisse, du joug de l'Autriche. On rapporte même qu'un jour qu'il avait refusé de saluer l'insigne de l'autorité de l'empereur Albert Ier, à Alstorf, il fut condamné, à cause de son habileté légendaire au tir à l'arc, à transpercer de sa flèche une pomme sur la tête de son jeune fils. Cette épreuve, terrible de conséquences, ne fit qu'accroître la renommée de Guillaume Tell et lui assurer une autorité et un prestige incontesté sur son peuple. L'arc et la flèche, depuis les temps les plus anciens, constituaient les plus terribles armes de défense et d'attaque des hommes en guerre, en chasse ou à l'assaut. Jusqu'à un temps assez avancé du Moyen-Age, tous les peuples et tous les chevaliers allaient à cheval, l'arc au dos et la lance au bras. On perfectionna à cet âge l'arbalète qui n'était en somme qu'un arc plus fort et plus solide.

Jusqu'en 1807, l'arc est resté une arme de combat, alors que les archers et arbaletiers polonais, en cote-de-mailles et montés sur de farouches coursiers, firent face aux armées de Napoléon avec leurs flèches. A partir de ces temps héroïques, l'arc et la flèche devinrent un sport plus qu'une arme de combat que conservaient, seuls, les Ethiopiens pour leur guerre de 1936 et les noirs d'Afrique pour leurs chasses. L'Angleterre semble avoir pris la royauté sur ce sport original, depuis la fondation, en 1781, de la Royal Toxophilites Society. Aujourd'hui, les Etats-Unis disputent à l'Angleterre le titre de maîtresse de l'arc, championnat qu'elle détient d'une manière non officielle.

Le Canada n'est jamais loin des Etats-Unis quand il s'agit de sport et de nouveauté. Aussi, le Canada, par ses clubs d'archers, rivalise-t-il largement avec ceux des Etats-Unis. Ainsi à Tadoussac, le plus vieux centre français en Amérique, se poursuivent des championnats et des exercices de tir à l'arc qui sont connus sur tout le continent. Là, à l'ombre de la plus vieille chapelle en Amérique, on joue à l'arc et aux flèches, un peu comme on joue au golf.

(Suite à la page 2)



HOWARD HILL, CHAMPION MONDIAL DES ARCHERS

Augmentation considérable de nos produits laitiers

La production laitière augmente considérablement dans la province par suite des initiatives nouvelles du ministère de l'Agriculture, d'après un bulletin du ministère des Affaires municipales, du Commerce et de l'Industrie. — Chiffres intéressants.

Le bulletin mensuel sur l'industrie laitière, publié par le bureau provincial de la statistique, en coopération avec le ministère des Affaires Municipales, de l'Industrie et du Commerce, révèle les chiffres suivants:

La production totale du beurre dans la province s'est chiffrée à 596,460 livres en février et à 869,129 en mars tandis que la production totale du fromage s'évaluait à 156,156 livres en février et à 149,605 livres en mars. Le district de Compton, Richmond, Sherbrooke et Stanstead vient en tête au cours de ces deux mois pour la production du beurre avec 70,348 livres en février et 129,072 en mars. Ce même district avait également la plus forte production en mars 1939 mais avec un total de 205,305 livres.

Pour la production du fromage, c'est le district de Brome, Rouville et Shefford qui vient en tête avec 59,045 livres en février et 49,168 livres en mars. Ce district avait produit 34,765 livres de fromage en mars 1939 et la production totale de ce mois en 1939, était également inférieure à celle de 1940. On constate en effet que la production de fromage a augmenté de 53 pour cent en mars et de 66.1 pour cent en février, comparativement aux mêmes périodes de l'an dernier. La production cumulative du fromage de janvier à mars 1940 est de 532,982 livres, soit une augmentation de 43.1 pour cent sur la période équivalente de l'an dernier.

La production cumulative du beurre a été de 2,732,252 livres de janvier à mars 1940, alors qu'elle avait été de 3,135,832 livres en 1939, soit une diminution de 12.9 pour cent. D'autre part, dans tout le Dominion la production du fromage a affiché une augmentation de 36.2 pour cent pour la période de janvier à mars, tandis que la production du beurre affichait une légère augmentation de 2.9 pour cent.

Le prix moyen du beurre a été de \$0.26 1/4 en février 1940 et de \$0.27 1/4 en mars, alors qu'il était de \$0.21 1/4 en mars 1939. Le prix du fromage a affiché la même augmentation. Il a été de \$0.19 1/2 en février 1940 et de \$0.17 1/2 en mars 1940, alors qu'il n'était que de \$0.11 1/2 en mars 1939.

Quant aux exportations du pays, on constate une grande différence entre celle du beurre et celle du fromage. En mars 1940, le Canada a exporté seulement 35,400 livres de beurre alors qu'il en exportait 2,179,000 en mars 1939. Au contraire, le pays a exporté 5,103,700 livres de fromage en mars 1940 alors qu'il n'en avait exporté que 890,400 en mars 1939.

Les archers...

(Suite de la 1ère page)

Au lieu des dix-huit trous de golf, on y trouve 9 obstacles différents à vaincre en habileté avec son arc et sa flèche. On a ainsi des "courses", ou terrain de tir à l'arc qui accueillent des visiteurs et des sportifs des plus enthousiastes. Comme on est loin du temps où sur le même terrain qui vit les Français et les Iroquois aux prises, l'homme des bois n'avait pour toute subsistance que le succès de sa flèche et le muscle de son bras.

Mais les Etats-Unis doivent toujours posséder le championnat, en quelque domaine que ce soit. Et leur champion de l'arc n'est autre que Howard Hill, d'Hollywood, Californie. Il est assez difficile d'enregistrer et de décrire avec exactitude l'habileté et les exploits du nouveau Guillaume Tell. Disons seulement qu'il est reconnu champion mondial de cet art, autrefois nécessaire à la vie. A cinquante verges de distance, soit à 150 pieds, Howard Hill peut percer 12 fois sur 15 un disque de la grandeur d'une assiette ordinaire, et cela en se tenant dans n'importe quelle position, debout, à genoux, assis, renversé, couché, etc.

Son arc est fait de chêne solide et on a calculé au dynamomètre qu'il fallait une force de 60 livres pour tendre l'arc de Hill. On peut se faire une idée de la force musculaire de Hill, en pensant qu'il exerce cet effort, dans les positions les plus incommodes et les plus malaisées. Sa flèche ordinaire ne pèse que 250 grains. Il tourne un film à Hollywood qui porte le nom de "Follow the Arrow". Et dans ce film, il renouvelle et prouve l'exploit de Guillaume Tell, sous la foi d'un affidavit assermenté.

On a mis aux prises Howard Hill, archer-champion, et le capitaine Fred C. Somer, champion de tir. La gageure veut que celui des deux champions qui atteindra le premier un objectif volant fera sauter une pomme sur la tête du vaincu, avec l'arme qui lui a valu son championnat. On déchargea la carabine de Somer et on mit la cartouche et l'arme côte à côte avec l'arc et la flèche de Hill. Au signal donné, les deux concurrents s'emparent de leurs armes, chargent, ajustent le tir et déchargent dans la direction d'un pigeon de plâtre, catapulté derrière un bosquet.

La flèche de Hill, part, siffle comme une balle, atteint et brise l'objectif avant même que Somer ait pu tirer la balle de sa carabine en joue. Somer doit payer sa défaite en se mettant au blanc avec une pomme sur sa tête. Hill doit de sa flèche transpercer la pomme, mais pas la tête de son malheureux rival. Suivent d'insondables minutes de silence et d'agonie, où l'artilleur au piquet ferme les yeux et les points, serre les tempes et tend tous ses nerfs. Hill, prend sa distance, calcule la portée de sa flèche à l'oeil, choisit une belle pièce, ajuste, vise, tend de tous ses muscles et lâche le terrible instrument. ... Une fraction de seconde... l'homme s'écroule évanoui... et la pomme restée fichée dans l'arbre, enfilée dans la flèche qui l'a transpercée de part en part. Howard Hill reste le champion incontesté: il a renouvelé l'exploit de Guillaume Tell et pris sa renommée.

Imprimé et édité par
les Hebdomadaires ruraux
français, Limitée
320 est, rue Notre-Dame - Montréal

Diminution de la mortalité infantile dans la province

Il semble qu'il y aura moins de mortalités infantiles dans la province cette année, nous dit l'hon. M. Groulx, car les premières statistiques qui nous parviennent marquent une diminution considérable sur les années passées.

La mortalité infantile sera beaucoup moins considérable cette année que d'habitude, nous dit l'hon. Henri Groulx, ministre de la Santé et secrétaire de la province, en commentant les statistiques de janvier que l'on vient de compiler. Pendant le premier mois de l'année il y a eu 2,614 décès et le taux de la mortalité générale est de 9.4. C'est un taux assez favorable pour la saison d'hiver. Il y a eu 1,183 décès dans les régions rurales et 1,431 dans les agglomérations urbaines. La natalité a aussi diminué en janvier. On ne compte en effet que 5,251 naissances.

Il y a eu 1,373 mariages pendant cette période dont 800 dans les centres urbains et 573 dans le reste de la province.

Au cours de janvier, il y a eu 4 décès dus à la typhoïde. La tuberculose a fait 203 victimes, le cancer 277, le diabète 57, les affections du coeur 416, la pneumonie 224, la néphrite 246. En outre, il y a eu 65 morts violentes au cours de cette période. Les autres mortalités proviennent de maladies comme la rougeole, la scarlatine, la coqueluche, la diphtérie, la variole, la dysenterie, la poliomyélite, etc.

En mars, le personnel des Unités sanitaires a visité 260 logements, 325 établissements de coiffure, 69 écoles, 466 laiteries, 270 vacheries, 499 abattoirs, 500 marchés publics, 2,327 autres établissements de victuailles, 33 aqueducs, 22 puits. De plus, on a confisqué 5,116 livres d'ali-

ments de diverses sortes. Le nombre total des inspections sanitaires en mars atteint le chiffre de 6,650.

La lutte contre la typhoïde et la diphtérie se poursuit. L'immunisation contre la diphtérie se fait en trois séries. En mars, on a donné 3,138 injections antidiphtériques et 673 personnes reçurent la série complète des injections requises à l'immunisation tandis que 24 personnes qui étaient venues en contact avec des enfants souffrant de diphtérie furent également immunisées. Les vaccinations contre la typhoïde furent moins nombreuses parce qu'il existe beaucoup moins de cas. 55 personnes reçurent toutes les injections requises et 500 autres reçurent une première injection.

L'hygiène maternelle, si nécessaire à tous, ajoute M. Groulx, n'a pas été délaissée non plus. Mentionnons la visite de 1,273 cas pré-natals et de 1,322 cas post-natals. Nos hygiénistes ont examiné 5,514 bébés au-dessous de deux ans, 1,820 enfants pré-scolaires et vu 7,364 bébés à domicile. Ils ont examiné en outre 13,019 enfants d'âge scolaire. De plus, 10,263 familles ont reçu les visiteuses d'hygiène. Quant aux maladies contagieuses, on en a dépisté 635 cas tandis que 260 cas étaient déclarés. 959 maisons furent visitées à ce sujet et 35 furent affichées. Enfin, 2,553 contacts et cas suspects furent examinés et 390 écoliers furent exclus des écoles.

LISEZ

NOTRE SUPPLEMENT

Il vous plaira, sans doute,

et vous fera passer, si

vous en prenez l'habitude

surtout, de très agréables

moments.

Cerisiers en fleurs

Les cerisiers de Washington sont en fleurs! Des myriades de fleurettes roses, inodores, viennent de transformer l'aspect de la capitale de la plus grande république de l'univers. On sait qu'il y a près de 2,000 cerisiers dans les jardins de Washington, particulièrement dans ceux qui entourent le Capitole. Quand la floraison éclot, au printemps, avant l'arrivée du feuillage, c'est comme si la baguette de quelque fée revêtait en une nuit la cité d'un voile léger de dentelle: "Il y a peu de festivals de fleurs d'une telle splendeur sur ce continent," déclare M. Ernest Lortie, agent général de Central Vermont Railway.

Une cigogne se pose dans l'Ocean Ltd

Une récente bourrasque de neige le long de la côte sud du Saint-Laurent a forcé la cigogne de la fable à se réfugier dans le train super-rapide du Canadien National, l'OCEAN LTE, qui fait la navette entre Montréal et Halifax. Il s'agit ici de la cigogne qui apporte des bambins roses aux mamans. En effet une jeune mère a donné naissance à un bébé dans le wagon-lit qui l'amenait à Montréal, environ une demi-heure avant que le rapide n'atteignît sa destination. En l'absence d'un médecin à bord du convoi, un garde-malade de Royal Victoria Hospital a porté assistance à la maman ainsi que le contrôleur du wagon. Tout s'est passé pour le mieux dans le meilleur des mondes...

SUPPLEMENT MINIMISE

Les personnes avisées qui utilisent les services des télégraphes du Canadien National peuvent dépasser sans crainte le minimum de mots fixés pour un message. En effet une révision récente des tarifs a réduit considérablement le coût des mots supplémentaires.

ACHETEZ
LES PEINTURES
RAMSAY

CULTIVATEURS !

Expédiez-nous votre crème pour obtenir le plus haut prix du marché et nous sommes certains que vous serez satisfaits de nos conditions.

RESTAURATEURS !

Pourquoi ne vendez-vous pas notre fameuse Crème à la Glace "ARCTIC". Ecrivez-nous pour nos prix et conditions.

LA LAITERIE DE QUEBEC Ltée

Jules GINGRAS, Président

75, Ave du Sacré-Coeur

Québec

Tél.: 7101

FAIBLESSE ÉCONOMIQUE DE L'ALLEMAGNE

par Robert MACKAY

Bien que la recherche continue de succédanés (ersatz) en Allemagne puisse témoigner de l'ingéniosité des Allemands, elle démontre l'état de pénurie dans laquelle se trouve l'économie allemande. Il y a même insuffisance de succédanés, et la liste des produits ersatz, que l'on peut utiliser pour faire du café ersatz, raccourcit de jour en jour.

Il y a longtemps qu'on rationne les vêtements, mais ils se font de plus en plus rares et leur qualité baisse constamment.

Un des indices les plus sûrs de la faiblesse économique de l'Allemagne est l'état de son commerce d'exportations. Le blocus britannique lui a enlevé ses débouchés d'outre-mer, mais certains aspects de son commerce

continental avec les pays auxquels elle a encore accès révèlent son affaiblissement économique interne.

Considérons, par exemple, le décret qui exige que toutes les automobiles sortant d'Allemagne laissent leurs pneus à la frontière. Rien ne saurait démontrer plus clairement la disette de caoutchouc en Allemagne — disette à laquelle son caoutchouc ersatz ne saurait remédier.

Par contraste, les Alliés possèdent d'abondants approvisionnements de caoutchouc. En 1938, les empires britanniques et français ont fourni environ 55 p. 100 de la production mondiale, et ils se procurent des sommes considérables de monnaie étrangère par la vente de caoutchouc aux Etats-Unis.

De plus, en ce qui concerne les aciéries allemandes, la situa-

tion est devenue telle que l'acier destiné à l'exportation ne peut plus être renforcé par l'addition de nickel. Même pour les plaques de blindage et les pièces d'avion dont elle a besoin, l'Allemagne manque de nickel. Elle ne peut ni le produire ni se le procurer en quantités importantes. Près de 90 p. 100 de la production mondiale de ce métal provient du Canada, le reste provenant en majeure partie de la Birmanie et de la Nouvelle-Calédonie française.

Afin d'essayer de remédier à cette disette, l'Allemagne a récemment retiré de la circulation toutes ses pièces de monnaie de nickel, ce qui a pu lui procurer environ 1,500 tonnes de ce métal, soit l'équivalent de sa consommation normale de deux mois en temps de paix.

On voit aussi à quelles difficultés l'Allemagne est en butte

lorsque l'on songe qu'à l'heure actuelle il est de pratique courante pour elle de ne pas exporter de produits finis à moins que l'acheteur étranger n'en ait fourni les matières premières. Ainsi les fabriques de fer-blanc d'Allemagne refusent de fournir de la tôle aux pays neutres à moins que ceux-ci ne lui procurent l'étain nécessaire à sa fabrication.

Dans ce cas encore, la situation des Alliés offre un contraste frappant. En 1938, l'empire britannique a produit 62,000 tonnes d'étain, soit près de 40 p. 100 de la production mondiale. Non seulement les Alliés peuvent obtenir tout l'étain dont leurs lamineries ont besoin tant pour fins domestiques que pour fins d'exportation, mais ils sont en mesure de fournir aux neutres de grandes quantités de ce métal.

Dans certains cas, les Allemands manquent tellement de matières premières que même leurs clients étrangers sont forcés d'accepter des produits ersatz. Ainsi les "lainages" allemands destinés à la Scandinavie ne devront désormais contenir que 70 p. 100 de laine pure mêlée à 30 p. 100 de succédanés.

On ne manque pas de laine dans les pays alliés. L'empire britannique comprend trois des plus grands pays producteurs du monde, et ces trois pays, qui sont l'Australie, la Nouvelle-Zélande et le Sud-Africain, fournissent environ 60 p. 100 des exportations mondiales.

Les pays de la Baltique sont peut-être les plus mal partagés des clients de l'Allemagne, puisqu'ils doivent forcément accepter ce que l'Allemagne veut bien leur fournir. Par exemple, quand ils commandent des produits chimiques en Allemagne, il leur faut se contenter des variétés limitées que l'Allemagne peut vendre.

L'état des chemins de fer allemands est aujourd'hui bien connu. Les accidents qui ne cessent d'y survenir sont entièrement attribuables au mauvais état de la voie permanente et aux défauts du matériel roulant.

Les conditions du trafic international par rail en Allemagne sont telles que ses voisins sont de moins en moins enclins à laisser leurs wagons passer en territoire allemand. Il arrive en effet souvent que ces wagons ne retournent pas.

La position économique de l'Allemagne a aussi été gravement compromise par la perte de sa marine commerciale. Les ports allemands sont encombrés de navires inutilisés. Des navires allemands d'un tonnage global de près d'un million de tonnes sont encore immobilisés dans des ports neutres; un certain nombre de navires ont été saisis dans les ports des Alliés à l'ouverture des hostilités; d'autres ont été capturés par les Alliés et ajoutés aux flottes commerciales de ces derniers; enfin des navires allemands d'un tonnage global de 175,000 tonnes ont été sabordés par leurs propres équipages.

Les 4,244,000 tonnes de la marine marchande allemande ont donc considérablement souffert, et ce qui reste à l'Allemagne de tonnage disponible lui est inutile sauf pour un emploi restreint dans la Baltique. Toutefois, le plus rude coup porté à l'économie allemande est la perte que lui cause la cessation presque totale des services maritimes allemands.

En 1938, par exemple, la marine marchande de l'Allemagne lui a rapporté 135,000,000 en devises étrangères. Elle n'a plus ce précieux actif économique à sa disposition.

La pénurie d'huile en Allemagne a été aggravée par l'immobilisation forcée de sa flotte de baleiniers. Durant la dernière saison de pêche à la baleine, elle a produit 100,000 tonnes d'huile, proportion notable de sa consommation annuelle de 900,000 tonnes d'huile de baleine et d'huiles végétales.

Point n'est besoin de réfuter l'affirmation du Dr Funk qui, à la foire de Leipzig, proclamait que l'Allemagne conserverait 80 p. 100 de son commerce d'exportation. Un exemple concret expose cependant la véritable situation. Les manufacturiers allemands qui ont besoin de métaux pour remplir les commandes étrangères ont reçu ordre de limiter leurs demandes à moins de la moitié des quantités qu'ils ont employées normalement au cours des quatre premiers mois de la guerre.



Activez-en la vente!

Plus de 20,000 personnes trouvent de l'emploi dans l'industrie de l'érable.

Les revenus annuels dérivés de l'érable varient entre \$2,500,000.00 et \$3,000,000.00

Par leur saveur naturelle et leur richesse en principes nutritifs, le sucre et le sirop d'érable ne sont pas des friandises, mais bien des aliments.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

LE TALISMAN DU PHARAON

Par Michelle de Vaubert

Tout à coup, le marin se tut et fixa la cheminée devant laquelle, sur une superbe peau de panthère, le grand lévrier venait de se coucher. Sa belle tête fine au museau allongé dressé sur son long cou, ses yeux d'or fixés sur sa jeune maîtresse, Derba était remarquable.

La flamme teintait de taches mouvantes son court poil fauve strié de noir et se jouait jusqu'au bout de ses longues pattes agiles.

— Mon oncle, dit Hervé, vous avez un bien beau chien... Couché ainsi sur cette fourrure, il a une pose à tenter un peintre...

— J'y tiens beaucoup, dit le savant, mais pas seulement à cause de sa beauté...

Et le père d'Yvaine, qui venait d'offrir à son neveu une odorante cigarette de tabac blond, continua posément:

— Il y a quelques années, j'étais en Algérie où je chassais les grands fauves. Un matin, je partis avec ma levrette pour seule compagne, et je commis l'imprudence de m'éloigner du camp, tout seul, en pleine brousse...

Je marchais sans soupçonner le danger, quand soudain ma chienne gronda. Son flair merveilleux lui avait fait découvrir la présence d'une panthère, tapie dans les broussailles et qui se ramassait pour bondir.

La panthère, qui saute tout tout ce qui bouge, dans une rage aveugle de férocité s'était élancée, mais ma chienne s'était précipitée, aboyant avec fureur. Un instant les deux bêtes furent aux prises, mais le fauve fut le plus fort. Ma chienne fut cependant sa dernière victime, car l'instant m'avait suffi... Je l'abattis. Au camp, la levrette avait un petit de quelques semaines: Derba... Je l'ai ramené et, depuis, il est mon fidèle compagnon...

Le savant appela le chien qui se leva aussitôt et vint poser sur le genou de son maître sa belle tête affectueuse.

Quand Hervé de Kerleven quitta la demeure de son oncle, il était encore sous l'impression de son grand amour refusé.

Lorsqu'il partit, Yvaine lui dit, en lui serrant la main:

— Adieu, Hervé, oubliez-moi.

— Je vous promets d'essayer, Yvaine... je ne veux pas faire envoler votre rêve, votre beau rêve couleur d'ibis!...

VIII

Le secret de l'amphore

Après le départ de son cousin, et l'explication franche qu'elle avait eue avec lui, Yvaine plus que jamais, vécut de son rêve...

RESUME DU NUMERO PRECEDENT

M. de Kervaleck, explorateur français, accompagné de sa fille, Yvaine, voyage en Egypte, à la recherche d'antiquités.

Une caravane est organisée qui s'enfonce dans l'immensité du désert de Lybie.

Le hasard veut que M. de Kervaleck sauve la vie d'un jeune enfant qu'un serpent venimeux menaçait. Cet enfant est le fils d'un puissant Pacha du Caire.

Une idylle commence dont Yvaine devient l'héroïne, après que le prince égyptien eut exprimé sa gratitude à M. de Kervaleck pour le sauvetage de son enfant en lui offrant une amphore à laquelle se rattache une légende. Cette pièce rare détient le secret de l'endroit où se trouve, enfoui au bord du Nil, depuis des siècles la bague, le talisman du Pharaon. On se quitte comme de vieux amis et Sélim fait promettre à Yvaine qu'elle ne l'oubliera pas. Quinze ans se sont passés.

Elle passait parfois de longues heures cachée dans le berceau de lillas, son grand chien à ses pieds, à songer à celui qui était son espoir.

Elle se disait que maintenant, Sélim devait avoir vingt-cinq ans, et qu'ayant tenu les promesses de l'enfance, il devait être un beau jeune homme, avec sa figure régulière au teint doré, ses cheveux noirs et ses yeux admirables. Et elle prenait la résolution de ne jamais l'oublier, jamais, jamais, et de n'être qu'à lui, confiante en la réalisation de son rêve rose.

Un matin, le père et la fille se tenaient dans le cabinet de travail attendant à la salle égyptienne. Yvaine compulsait un gros manuscrit ancien, volumineux livre relié en veau jaune, orné de naïves enluminures, pendant que le savant examinait à la loupe une statuette chinoise.

La porte de communication était ouverte, et, de sa place, la jeune fille voyait, sur son guéridon ouvragé, le vieux vase d'Egypte.

Et son regard rêveur s'attachait sur l'amphore de terre peinte, qui avait contenu le secret d'un cœur glacé depuis plusieurs milliers d'années. Elle pensait au Pharaon qui avait tant aimé sa Reine, et à l'épouse doigt de l'adoré, l'anneau d'or aimante qui avait imploré la protection d'Isis, en passant au massif...

Tout à coup, Pierre de Kervaleck tourna la tête et vit sa fille toute à sa songerie, les yeux fixés sur l'amphore.

Il sourit et demanda:

— A quoi penses-tu, Yvaine?

— Au Talisman du Pharaon, répondit-elle lentement.

— Quel dommage, dit le savant d'un ton de regret, quel dommage que le secret en soit disparu... J'ai pourtant examiné pas d'hieroglyphe, pas de symbole sur tous les sens, rien, rien, rien... Comme l'a dit jadis le Pascha: le Talisman du Pharaon ne reverra jamais la lumière.

— Pourtant, reprit-il après un silence, si j'avais un indice, je n'hésiterais pas: je partirais pour l'Egypte et je ferais tout le nécessaire pour le trouver!

Un flot de sang était monté au visage d'Yvaine. Ses yeux brillaient, elle semblait si bien partager et les regrets et l'enthousiasme de son père, que le savant, ému, l'embrassa longuement.

— Ma petite fille, dit-il tendrement, j'ai là bien des merveilles, mais, va, c'est toi mon plus cher trésor!

Quelques minutes après, la porte du cabinet de travail s'ouvrit, livrant passage à un do-

mestique qui apportait le courrier.

Le grand lévrier Derba s'était glissé derrière l'arrivant, avait traversé à pas feutrés le cabinet de travail et s'était dirigé vers la salle égyptienne. Bientôt, attiré par la fraîcheur de la moquette, il s'était couché, le corps à demi engagé sous le guéridon qui supportait l'amphore. Les yeux mi-clos, il regardait ses maîtres, très occupés au dépouillement de leur volumineux courrier.

Voyant qu'on ne prenait pas garde à lui, le chien allongea sa tête sur ses pattes fines et somnola.

Le bourdonnement d'une guêpe fut bientôt le seul bruit qui troublât le silence. L'insecte d'or se mit à voler autour du lévrier qui secoua la tête... La guêpe s'éloigna, puis revint; Derba se leva vivement pour la happer... Mais son mouvement, trop prompt, lui fit heurter la petite table qui se renversa, entraînant la précieuse amphore.

Un fracas retentit... Tombée sur la mosaïque, l'amphore gisait, brisée... Au bruit, Yvaine et son père s'étaient précipités, et tous deux, sur le seuil de la salle égyptienne, eurent le même cri de véritable désespoir.

Pourtant, le vase antique n'avait pas la même signification aux yeux du père et de la fille: pour l'archéologue, c'était l'évocation d'un autre âge, d'un passé merveilleux dont il était la preuve matérielle; c'était, pour le collectionneur, une pièce de musée auréolée d'une légende et pour le châtelain, le souvenir d'une puissante amitié.

Mais pour Yvaine, c'était plus encore... C'était l'urne où son cœur se trouvait enfermé, à l'intention de celui pour qui, seulement, il voulait battre!

Aussi leur dépit ne s'exprimait-il pas de la même façon. M. de Kervaleck, qui, pourtant s'impatientait rarement, saisit nerveusement une cravache oubliée sur un fauteuil, fit un pas dans le musée et appela d'une voix tremblante de colère le lévrier qui, comme conscient de sa maladresse, s'approchait en rampant...

Yvaine, la gorge serrée, des larmes au bord des cils, releva le guéridon, et, s'agenouillant sur la mosaïque, ramassa les morceaux de l'amphore.

La cravache levée allait s'abattre sur le dos du chien, quand tout à coup, la jeune fille poussa un cri:

— Père... Arrêtez... Voyez donc!

Redressée en un clin d'oeil, tremblante d'espoir, Yvaine tenait dans sa main fine une des anses du vase, qu'elle voyait évidée, semblable à un tube courbe, dans laquelle elle apercevait quelque chose...

Pierre de Kervaleck lâcha le chien et s'approcha, anxieux... Il saisit l'anse, et, trop ému pour pouvoir parler, se hâta d'en retirer le contenu.

C'était un papyrus, que ses yeux d'archéologue ayant marché sur les traces de Champollion purent vite déchiffrer. Le papyrus indiquait l'endroit où avait été caché le Talisman du Pharaon!

La joie du savant fut indescriptible... Enfin, l'amphore avait révélé son secret...

Et Pierre de Kervaleck, qui n'avait vécu que pour ses recherches, qui se sentait si heureux parmi les dangers d'une exploration, prenait la résolution de partir pour l'Egypte, et de faire des fouilles actives, qui

auraient, il n'en doutait pas, un succès considérable.

Du cœur d'Yvaine sortit une action de grâces fervente pour le bonheur que cette trouvaille allait lui donner. Elle allait revoir l'antique terre d'Egypte, et qui sait... peut-être là-bas, son rêve se réaliserait-il...

— Derba, appela le savant, viens ici, mon bon chien!... Dire que j'allais te battre... Tu ne te doutes pas de ce que tu viens de faire, ni de la joie que tu nous a causée!...

La jeune fille passa sa main blanche dans la robe fauve du lévrier, et se penchant vers lui murmura:

— Merci, Derba!...

IX

Rivalité

Le projet d'expédition de Pierre de Kervaleck n'était pas resté secret. Les grands journaux en publièrent bientôt la nouvelle.

Un des archéologues allemands les plus considérés, Herr Karl von Haffner en fut un des premiers informés.

C'était un homme de quarante-cinq ans, gros et trapu. Une chevelure rare et grisonnante couronnait son front développé de savant, que la menace de calvitie agrandissait encore. Les yeux bleu clair, au regard de glace étaient dissimulés par d'énormes lunettes. Sa figure bouffie, largement fendue d'une bouche aux lèvres épaisses le révélait bestialement méchant.

Karl von Haffner connaissait la légende de l'amphore. Il avait vu le vase précieux, acquis en-

suite par le Pacha et avait déchiffré le papyrus qu'il contenait.

Bien souvent il avait rêvé d'ajouter un fleuron à sa couronne en recherchant l'anneau antique. Donner ce succès à l'Allemagne, quel triomphe!... Mais sans indication, la chose était impossible. Il aurait fallu fouiller l'Egypte entière pouce par pouce!... C'est pourquoi il en avait depuis longtemps abandonné l'idée.

Et voici qu'aujourd'hui un rival, un archéologue français allait se mettre à la recherche du précieux bijou! Son succès n'était pas à mettre en doute puisqu'il avait, pour guider ses recherches, le plan tracé jadis par l'esclave de Nubie et dissimulé par lui dans l'anse du vase antique.

Rentré chez lui, dans sa maison de la Wilhelmstrasse, Karl von Haffner laissa éclater sa colère... Ainsi, si le bijou était retrouvé, c'est chez un Français qu'il reposerait, dans une vitrine, offert à l'admiration! Le superbe profil ciselé de la Reine d'Egypte ne verrait jamais les bords de la Sprée... non, cela ne se pouvait pas... Un Allemand seul devait posséder le joyau... il le fallait!...

Von Haffner ferma le poing; sa figure prit une expression de haine terrible et il murmura sourdement:

— Un moment, Monsieur de Kervaleck, vous voulez aller en Egypte? J'irai aussi... Et nous verrons qui de nous deux le trouvera, le Talisman du Pharaon!...

(A suivre)

ANNONCES CLASSEES

POUSSINS

IL EST DANGEREUX d'acheter des poussins seulement à cause du prix, d'autre part c'est gaspiller l'argent durement gagné que de payer trop cher pour des poussins de haute qualité. Avant d'acheter aucun poussin demandez notre catalogue gratuit et notre liste de prix. Comparez nos prix. Leghorns et New Hampshire, qualité double AA \$9.70, Barred Rocks \$10.20, 13 espèces pur sang, un choix de 5 espèces d'hybrides. Chapons, jeunes poussins et dindeonneaux. Catalogue gratuit. Tweedie Chick Hatcheries Limited, Fergus, Ontario.

DES POUSSINS pleins de vie... d'une bonne grosseur... les meilleurs que j'aie jamais eu pour leur vitalité... des "brouillards" rapportant de l'argent" écrit J.-M. Martin concernant ces poussins Bray. Jeunes cochets à prix d'occasion. Les races recommandées pour achat en Mai sont les Barred Rocks, New Hampshire, Leghorns. Commandes dès maintenant les dindes pour être livrées à la fin de mai. Bray Hatchery, Boite C, Sherbrooke, Qué.

Les poussins REGAL vous aideront à réaliser plus de profits

Quinze ans d'élevage étendu, d'analyse de sang et de records inégalés recommandent les poussins REGAL. Quand vous achetez des poussins approuvés par le Gouvernement vous savez que vous obtenez la meilleure valeur que l'on puisse obtenir. On peut parler là-dessus à tout coup.

Nous garantissons une livraison parfaite d'un ocan à l'autre. Vous ne pouvez rien perdre et vous obtenez une livraison rapide à n'importe quelle date que vous indiquez.

Nous avons de grands stocks de poussins d'un jour, de poulettes d'un jour sexées, de cochets et de poulettes de tous les âges pouvant être livrés immédiatement à des prix d'occasion. Vous serez surpris des économies que vous pouvez réaliser avec les poussins REGAL.

Ecrivez aujourd'hui pour demander notre catalogue complet en français et soyez l'un des nombreux amis que nous servons en devenant des clients satisfaits des poussins REGAL. La prospérité attend l'homme qui a de bons poulets. Prenez votre part de ces occasions pendant qu'elles durent. REGAL HATCHERY 35, Spring — Kitchener, Ont.

POUSSINS Leghorn blancs, etc., Rock barred et New Hampshire, etc. Provenant de troupeaux approuvés par le gouvernement et ayant subi l'épreuve du sang. Ecrivez pour catalogue. Brucedale Poultry Farm, Fairview Avenue, St. Thomas, Ont.

AGENTS DEMANDES

LA BELLE SAISON vous invite aujourd'hui à jeter les bases d'un commerce qui augmentera avec vos connaissances des produits! Bannissez petits salaires, chômage, inquiétudes. Opérez et possédez votre propre commerce. Vendez à domicile, éliminant compétition, 200 produits garantis, populaires. Plan facile et sans risque vous conduira au succès. Pour détails et catalogue illustré gratis: Familix, 570 St-Clément, Montréal.

AGENTS SECRETS, hommes de 18 ans et plus immédiatement pour s'entraîner détectives "Service Secret". Cours par correspondance. Pour renseignements gratuits, écrivez à Maurice-L. Julien, Boite 25, Station T. Montréal.

REPRESENTANTS ruraux et dans les villages demandés. Augmentez vos gains en vendant les "lignes" les plus belles d'huiles, graisses, pneus, batteries, insecticides; régulateurs des câbles électriques, des peintures pour résidences et des matériaux de revêtement des toitures. Ecrivez à Warco Grease & Oil Ltd., Toronto.

DAMES DEMANDEES pour couture légère chez elles. Bons salaires. Travail envoyé frais payés. National Manufacturing Co., Dépt. 8, Montréal.

A VENDRE

"TITE-LAP" feuilles Toiture galvanisées soignées envoyées longueur du faite et chevrons Eastern Steel Products Limited, 1338, Deschambault, Montréal.

Pour insertion dans la colonne des annonces classées, adressez-vous aux HEBDOMADAIRES RURAUX FRANÇAIS, LTEE 320 est, rue Notre-Dame, MONTREAL

LA PAGE DES ENFANTS

Voulez-vous gagner UN DOLLAR?

Chaque semaine "Les Hebdomadaires Ruraux Français Ltée" publieront les meilleures histoires envoyées par leurs lecteurs, histoires comiques, vraies ou fausses, imaginées ou vécues. L'histoire qui sera jugée en même temps la plus originale et la plus drôle recevra un prix d'UN DOLLAR qui sera envoyé directement à son auteur. Le nom du bénéficiaire ou son pseudonyme sera publié dans ces colonnes.

Prière d'expédier par courrier les meilleures histoires: Coin des Rieurs, 320 est, rue Notre-Dame, Montréal, P. Q.

La gagnante du concours de cette semaine est Mademoiselle Sylvia Brousseau, 142, rue Franklin, Québec.

Le gagnant du concours de cette semaine est Jean-Charles Trudel, St-Etienne de Beauharnois, Qué.

Monsieur Paul, qui a cinq ans, est en train de faire sa prière. Mon Dieu! accordez la santé à mon père et à ma mère. Mon Dieu! accordez-moi d'être bien sage.

"A quel bout", répond l'interpellé sans sourciller.

Gaétane Tremblay,
St-Jean-de-Brébeuf,
Roberval.

Mon Dieu! accordez...

Puis s'adressant à sa mère:

Maman, pendant que j'y suis, si je demandais au Bon Dieu d'accorder le piano, tu dis qu'il est si faux.

Jean-Charles Trudel,
St-Etienne de Beauharnois,
Qué.

BIEN RIPOSTE

Un juge, de sinistre mémoire, indiquait un jour avec sa canne un drôle à la figure patibulaire qui se trouvait sur le banc des accusés.

"Il y a une fameuse canaille à l'extrémité de ma canne", dit-il.

BONNE RAISON

— Tu es né en Afrique et tu n'es pas nègre? C'est bien étonnant!

— Es-tu fou! alors si j'étais né dans une écurie, est-ce que je serais un veau pour ça?

F. R.,
Magog, Qué.

Le fils.—"Papa, qu'est-ce qu'un traître en politique?"

Le père.— Un traître, c'est celui qui abandonne son parti pour passer dans l'autre.

— Et celui qui laisse l'autre parti pour aller dans le vôtre, comment l'appellez-vous?

"C'est un converti!"
Ls-Martin Mayrand,
Lachevrotière,
Co. Portneuf.

EN CLASSE

C'est pendant la classe. La maîtresse a beaucoup intéressé ses élèves avec des récits de grand artistes et elle finit en disant.

— Oui, Michel-Ange était un bien grand artiste. D'un seul coup de pinceau, il pouvait changer un visage souriant en un visage douloureux et rempli de larmes.

— Bah! c'est rien ça, reprit le petit Jean. Ma mère peut m'en faire autant d'un seul coup de bâton.

Gabrielle Lalonde,
176, du Marché,
Valleyfield, P. Q.

LA GRACE DE TRIBOULET

Triboulet, bouffon à la Cour de François Ier, ayant offensé le roi, celui-ci feignit de le condamner à mort.

Triboulet demanda sa grâce. Le roi lui accorda, seulement, de choisir son genre de mort.

— Puisque vous me laissez le choix, répondit le bouffon, je demande à mourir de vieillesse.

Cette réponse plut tellement au roi, qu'il lui pardonna tout.

François-X. Delisle,
Pont-Rouge,
Cté Portneuf, Qué.

SAGE OPINION

Un citadin rencontre sur la rue, un villageois en train de gratter du bout du doigt le pavé d'asphalte.

— Que faites-vous là? lui dit-il.

— Je trouve qu'ils ont bien fait de bâtir une ville parce que le terrain n'est pas bon pour la culture.

R. D.

ÇA, C'EST FORT!!!

Un dentiste américain vante le mérite de ses fausses dents à une cliente.

"Elles imitent si bien la nature, madame, que je revois quelquefois des gens à qui j'en ai posées qui viennent pour se les faire arracher."

Denise Darveau,
Neuveville,
Co. Portneuf, Qué.

GAVROCHE EN HERBE

Le touriste.— Ce village est-il éclairé à l'électricité mon enfant?

L'enfant.— Parfois, monsieur.

Le touriste.— Comment parfois?

L'enfant.— Pendant les orages, monsieur.

Rachel Fournier,
Ste-Justine, Langevin,
Co. Dorchester, P. Q.

UN MOT DE DUMAS

En 1877, un peintre connu exposait le portrait d'une jeune femme, jolie, mais excessivement maigre, avec un superbe chien, couché à ses pieds.

— Qui est-ce, demanda une dame à Dumas.

— Ça?... c'est un chien qui garde un os...

Mlle Françoise Auclair,
132, Yamaska,
Farnham, P. Q.

UN PEU DE PATIENCE

— Votre fils, chère madame, ne pourra pas faire long feu chez moi. Depuis quatorze jours que je l'emploie, il est arrivé treize fois en retard.

— Ah! monsieur le Directeur, prenez un peu de patience; il n'est ici qu'en attendant d'avoir une place au gouvernement.

Jeannine Larouche,
La Motte, Abitibi,
Qué.

ENFANT RASSURE

Elève.— Mademoiselle, c'est mal, n'est-ce pas, de punir quelqu'un pour quelque chose qu'il n'a pas faite!

L'institutrice.— Mais certainement, mon petit.

Elève.— Je suis bien content que vous me disiez cela, je n'ai pas fait mon devoir, hier soir...

Lucile Vallée,
Via, Amos,
Abitibi, P. Qué.

PAS SI BÊTE

Un fumeur normand présente son porte-cigare, ouvert, à son voisin de droite.

Merci, je ne fume pas. Il se retourne vers son voisin de gauche.

"Merci, je ne fume pas." Sa femme lui dit à l'oreille: — Tu n'en offres pas au capitaine.

— Ah! non!..., il fume, lui. Pauline Racine,
Petite Rivière St-François,
Co. Charlebois, Qué.

LES JUMEAUX DU CAPITAINE

Par R. Dirks



PARMI LES CASSEROLES

PAIN DE BOEUF ET DE PORC



Ce pain fait d'un mélange de boeuf et de porc est délicieux. Le tout est orné de noix du Brésil hachées.

(pour 4 ou 6 personnes)

- 1 livre de boeuf haché
- 1/2 livre de veau haché
- 1/2 livre de porc haché
- 1/4 c. à thé de sel
- 4 tranches de pain
- 1 oignon finement haché
- 1 oeuf
- 2 c. à table de moutarde préparée
- 1 tasse de noix de Brésil finement hachées.

Mode de préparation

Humecter le pain dans de l'eau et le presser légèrement. Mélanger ensemble tous les ingrédients sauf les noix de Brésil. Diviser le mélange en deux parties et les former en deux pains plats. Saupoudrer la moitié des noix sur le premier pain, mettre le second pain par-dessus. Recouvrir le tout du reste des noix. Mettre le pain entier dans un plat de verre allant au four. Cuire à four chaud (500 degrés F.), pendant 15 minutes, puis réduire la température à 350 degrés F., couvrir le fond du plat d'eau et

laisser cuire encore quelques heures.

BISCUITS A L'ERABLE (5 douz. de biscuits)

- 3 tasses de farine tamisée
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse de sucre ou de préférence de sirop d'érable
- 3 oeufs battus
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 tasse d'eau chaude
- 1 1/4 tasse de noix hachées
- 1 tasse de dates coupées en morceaux.

Mode de préparation

Mélanger en tamisant ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Battre le sirop d'érable dans l'oeuf puis dans les ingrédients secs; ajouter le soda dissout dans l'eau chaude, les noix et les dates. Déposer la valeur d'une cuillerée à thé sur une plaque à cuire les biscuits et mettre à four chaud (375 degrés F.) pendant environ 12 minutes.

Sirop d'érable

Au temps des pionniers, le sucre d'érable était un article de nécessité, plutôt qu'une friandise car le sucre de canne coûtait très cher et était difficile à obtenir. De nos jours, le sirop et le sucre d'érable s'offrent à nous tous les jours, et nous devrions en faire un grand emploi. Mais c'est bien au printemps, à la coulée de la première sève, que l'on désire le plus se régaler de ces produits vraiment canadiens.

Les recettes suivantes de mets au sirop d'érable sont recommandées par la Spécialiste en économie domestique du Service des consommateurs, Ministère fédéral de l'Agriculture.

BISCUITS A L'ERABLE

- 2 tasses de farine tamisée
 - 1 cuillerée à thé de sel
 - 5 cuillerées à thé de beurre
 - 2/3 tasse de lait
 - 4 cuillerées à thé de poudre à pâte
 - 2 tasses de sirop d'érable
- Tamisez les ingrédients secs. Incorporez-les au beurre jusqu'à ce que vous ayez obtenu un mélange bien homogène. Ajoutez le lait. Mélangez le tout en une pâte molle. Roulez votre pâte à une épaisseur d'un pouce et coupez-la en biscuits, avant de faire cela, vous aurez mis votre sirop au feu dans une casserole qui va au four et l'aurez amnéé au point d'ébullition. Jetez-y vos biscuits, et mettez la casserole découverte pendant 12 minutes au four à 450 degrés F. Servez ces biscuits comme dessert, en les arrosant du sirop en guise de sauce.

Pommes à l'érable

- 1 tasse de sirop d'érable.
 - 6 cuillerées à thé de beurre
 - 6 pommes
- Pelez et videz des pommes aigres fermes. Mettez dans chacune une cuillerée à thé de beurre et placez-les dans une casserole. Versez votre sirop par-dessus et tout autour. Couvrez la casserole et faites attendre vos pommes à ufour. Servez froid.

SAUCE A L'ERABLE

(pour pouding Cottage, crème à la glace ou blanc mange)

- 1 tasse de sirop d'érable
 - 1 cuillerée à thé de farine
 - 1 cuillerée à thé de beurre
 - Pincée de sel
- Faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Mettez au feu jusqu'à ce que le mélange devienne écumeux. Versez-y lentement le sirop en agitant constamment. Faites bouillir 1 minute. Servez chaud ou froid.

GATEAU A L'ERABLE

- 1/2 tasse de beurre
 - 1 tasse de sirop d'érable
 - 2 cuil. à thé de poudre à pâte
 - 1/4 cuil. à thé de soda
 - 2 oeufs
 - 1/4 tasse de lait
 - 1/2 cuil. à thé de cannelle
 - 1/4 tasse d'amandes hachées
 - 1 1/2 tasse de farine
- Battez bien les oeufs. Faites fondre le beurre, et ajoutez-le aux oeufs battus, puis ajoutez le sirop et le lait. Tamisez les ingrédients secs ensemble et ajoutez-les au premier mélange. Ajoutez les noix hachées. Mettez au four à 350 degrés F. pendant 50 minutes.

POUR LE REPOS DE VENDREDI



La journée du vendredi ne vous posera plus de problème, quand vous mettrez en pratique cette recette de morue.

Morue avec sauce aux oeufs

(pour 4 ou 6 personnes)

Mode de préparation

Mettre le filet de morue dans un plat et ajouter 1/2 tasse d'eau bouillante et 1/4 c. à thé de sel. Couvrir et cuire tranquillement pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la morue soit tendre. Servir avec une garniture de persil et une sauce aux oeufs.

SAUCE AUX OEUFS

A une tasse de sauce blanche, ajouter un oeuf cuit dur et coupé finement et 1 c. à table de persil haché finement. Assaisonnement au goût.

Essayez cette excellente recette quand vous recevrez des amis à souper, un jour maigre.

FILET DE SOLE (pour 8 personnes)

- 2 livres de filet de sole
- 1 livre de champignons
- 1/4 de pinte de crème
- 1/3 de livre de fromage
- 1/4 livre de raisins
- 1/4 livre de beurre
- 1/4 pinte de lait
- 2 c. à table de farine

Faire cuire le filet lentement dans 3/4 de pinte de lait auquel a été ajouté 1/2 c. à thé de sel. Garder le lait de cuisson pour la sauce. Couper des champignons en morceaux moyens. Faire cuire avec 2 c. à table de beurre, sel et poivre. Peler les raisins, les couper en deux et enlever les pépins. S'il y a des raisins sans pépins, achetez-les de préférence à tout autre. Faire la sauce avec le lait de cuisson, la farine et le beurre. Mélanger d'abord la farine et le beurre puis ajouter le lait, les champignons et le fromage râpé. Quand le tout est bien cuit, ajouter 1/4 de pinte de crème.

Verser un peu de cette sauce dans le fond d'une casserole en verre allant au four et alterner les lits de poisson, de raisins, de champignons et de sauce, finissant par la sauce. Cuire 20 minutes à un four chaud (400 degrés F.).

Rhubarbe fraîche

CREME A LA RHUBARBE

- 3 tasses de rhubarbe
- 1 tasse de sucre
- 2 cuil. à soupe de farine
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 2 oeufs

Hachez la rhubarbe. Versez de l'eau bouillante par-dessus et laissez reposer 5 minutes. Egouttez parfaitement. Battez les jaunes d'oeufs et ajoutez le sucre, la farine et le beurre fondu. Faites cuire dans un four à feu lent pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris. Battez les blancs d'oeufs. Lorsque le mélange est ferme, ajoutez trois cuillerées à soupe de sucre. Etalez la meringue sur la crème cuite. Remettez au four pour faire prendre, et dorer légèrement.

COMPOTE DE RHUBARBE

- 6 tasses de rhubarbe
- (lavée et coupée en morceaux d'un pouce, mais non pelée)
- 1 tasse de sucre

Mettez la rhubarbe dans la partie supérieure d'un bain-marie. Recouvrez bien. Faites cuire au bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Ajoutez le sucre. Otez du feu, mais laissez reposer au-dessus de l'eau, en tenant bien recouvert, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Il faut moins de sucre si on l'ajoute après la cuisson. Comme l'acidité varie, certaines variétés exigent plus de sucre.

BETTY A LA RHUBARBE

Coupez le pain en tranches d'un demi-pouce. Beurrez et coupez les tranches en dés. Coupez la rhubarbe en longueurs d'un demi-pouce. Mettez le pain et la rhubarbe en couches alternatives dans une tourtière beurrée, et saupoudrez chaque couche de rhubarbe d'une quantité généreuse de sucre. Mettez du pain pour la couche supérieure. Recouvrez et faites cuire lentement au four pendant trois-quarts d'heure. Otez le couvercle et faites cuire pendant un quart d'heure. Servez chaud ou froid avec de la crème.

Lisez dans;

MODERNE

EDITION DE MAI

ROMAN COMPLET:
"DES COEURS VIVANTS"
par Gabrielle d'Estrugo

GERARD LE PIRATE
par Gabrielle Roy

LES DEMOISELLES MONDOR
par Germaine Guèvremont

CE QUE ÇA PEUT DURER
par Roland Beaudry

PLUSIEURS AUTRES ARTICLES ET NOUVELLES

15^c le numéro

VOTRE PAGE MADAME

RESTONS RIVES A NOTRE SOL

C'est la grande question de l'heure

Voilà à n'en pas douter une grande question sociale, souvent soulevée dans les discussions, dans les assemblées, dans les salons, partout: rester riviés au sol! Plusieurs d'entre nous l'entendent mal et prétextent bien des choses pour laisser au "habitants" le soin "d'en arracher" avec cette ingratitude de terre.

Madame Françoise Gaudet-Smet poursuit actuellement dans cette ligne une oeuvre vraiment digne des plus grands éloges. Elle a scruté la question à fond, est allée étudier les caractères sur place et ne craint pas de nous donner l'exemple d'une famille de paysans qui sans être riches vivaient bien. La ferme était pleine à craquer de tous les animaux dont on fait élevage: vaches, chevaux, porc, moutons, chèvres, poules, canards. Les quatre femmes de la maison, la maman et ses trois filles s'occupaient du soin de la maison et je vous assure qu'ils étaient brillants ces planches-la! Et les vitres donc, claires, qu'on aurait juré qu'il n'y en avait pas. Des rideaux frais, de la bonne nourriture qu'on allait chercher soi-même au poulailler, au grenier, à la cave; on avait de tout dans cette maison, tout pour avoir du bonheur.

Les deux grands gars suivaient le père aux champs. Ah! ils avaient les bras solides les deux grands et puis, ça leur semblait tout naturel de faire les semailles ou la récolte selon la saison, comme cela l'est pour un boulanger de fabriquer le pain quotidien.

Le dimanche, toute la famille se rendait à la messe et en cariole s'il vous plaît. On prenait pour la circonstance la jument Papillon, la bonne petite jument au nez doux comme du velours. On l'avait surnommée Papillon parce qu'elle en avait la rapidité, la beauté et la finesse. On en faisait ce qu'on voulait et pas besoin de se tracasser à tenir les guides pour lui indiquer le chemin. Depuis quinze ans qu'on parcourt le même trajet, on commence à connaître le chemin, pas vrai, Papillon?

Cependant l'influence de la ville est considérable et on voit des autos se ranger majestueusement le long des trottoirs. Dans la cariole que conduit Papillon, l'ainée des filles envie secrètement les heureux possesseurs d'une telle voiture. Arrivée à la maison elle fait part à sa mère de l'idée qui lui est venue: "Pourquoi papa ne s'achèterait-il pas une automobile? Moi je suis tannée, tu sais de me promener dans cette brouette, sautillante et poussiéreuse. Et puis, as-tu vu la petite chose du village? Eh! bien j'ai entendu dire qu'elle portait des bas de soie la semaine comme le dimanche."

A force de supplications, papa finit par se laisser convaincre et achète la voiture tant désirée. Ce n'est plus Papillon qui va jusqu'à la porte de l'église, et on dirait qu'elle est triste de les laisser partir sans elle quand elle les regarde aller et qu'elle déchire l'air d'un hennissement prolongé.

Mme Smet dit en toute lettre: "Il n'existe pas de spectacle plus navrant que celui de voir dans une ville comme Montréal ces cultivateurs d'hier, qui se trouvent aujourd'hui des désœuvrés,

des entretenus par l'Etat, nourris au bout de la fourche, mais nourris quand même, au sein de la paresse et de tous les vices. Ils respirent à peine dans des maisons numérotées comme des cellules. Ils achètent le charbon à la petite poche et le bois au cordon. Pas de couverture dans les lits, quand leur mère et leur grand'mère en entassaient dans les armoires qu'elles se faisaient un orgueil de toujours garder pleines. Ils sont à la merci de tous les trusts, et réduits, hélas! à la pire des mendicités. Découragés, sous-alimentés, ils perdent jusqu'à la fierté d'être des hommes. Le sens social leur échappe. Et le sens catholique? Ils s'en vont à la dérive ainsi que des épaves. Et le malheur les guette. Le malheur? Tous les malheurs!"

Voilà une description saisissante de ce que deviennent les malheureux cultivateurs qui s'aventurent dans la roue d'engrenage des grandes villes.

Pourquoi désertent les campagnes? Pour donner une plus belle instruction aux enfants? A cause de la santé de la plus jeune? Pour le meilleur parti de l'ainée? Pour trouver une meilleure place aux grands fils? Non, non; histoires tout cela et, croyez m'en, si tous les chômeurs qui sont "sur le secours" étaient questionnés, on verrait qu'on a bien souvent affaire à de malheureux paysans qui se sont laissés prendre au piège comme l'alouette au miroir.

AVEC LE PRINTEMPS



Il faut un manteau qu'on doit choisir judicieusement, si l'on veut obtenir le maximum de rendement. Celui-ci est en étoffe du pays de couleur beige. Les accessoires sont cendre de rose.

LES BONNES MANIERES

Vérifiez votre science du nouveau savoir-vivre en répondant aux quelques questions qui suivent.

1. — A qui doit-on envoyer le cadeau de nocces, à la jeune fille ou au jeune homme?
2. — Que peut-on offrir?
3. — Comment deux jeunes gens doivent-ils marcher en compagnie d'une seule jeune fille?
4. — A qui doit-on présenter la main?
5. — De quels sujets de conversation peut-on faire usage à table?
6. — Qui peut-on tutoyer?
7. — Si vous êtes dans un restaurant en compagnie d'une jeune femme et que vous y rencontrez un autre jeune homme également de votre connaissance, que devez-vous faire?
8. — Si vous rencontrez une amie qui fait partie d'un groupe joyeux qui l'invite à aller en automobile ou faire une ballade, quelle attitude devez-vous prendre?

REPONSES

1. — On doit toujours envoyer le cadeau de nocces à la jeune fille, jamais au jeune homme, lors même que vous ne connaîtrez que le jeune homme. C'est une marque de délicatesse que l'on se doit de prodiguer à la future mariée.
2. — On peut tout offrir, depuis la moins coûteuse des choses jusqu'à la plus chère. Cependant, il faut tenir compte de ses propres moyens et ne pas offrir un cadeau qui soit si coûteux qu'il mette à la gêne les heureux destinataires. Il faut

aussi tenir compte du degré de familiarité qui existe entre vous et les futurs épousés, et ne pas donner un présent qui soit trop personnel. Un chèque se présente facilement mais il faut alors qu'il en vaille la peine.

3. — La stricte politesse voudrait que les deux jeunes gens marchent au bord du trottoir en laissant la jeune fille au fond, mais avec un peu de largeur de vue, les deux jeunes gens peuvent, sans manquer à la politesse, faire marcher la jeune fille entre eux deux.

La même règle s'applique pour le cas contraire: deux jeunes filles et un jeune homme.

4. — Une femme doit tendre la main à un homme. Entre égal, on se tend la main. Mais quand il s'agit d'un vieillard, d'un personnage illustre, il faut attendre que la personne en question tende la main la première.

5. — La conversation à table doit rouler sur un sujet banal ordinairement plutôt gai, puis-que, paraît-il, cela a une influence sur la digestion.

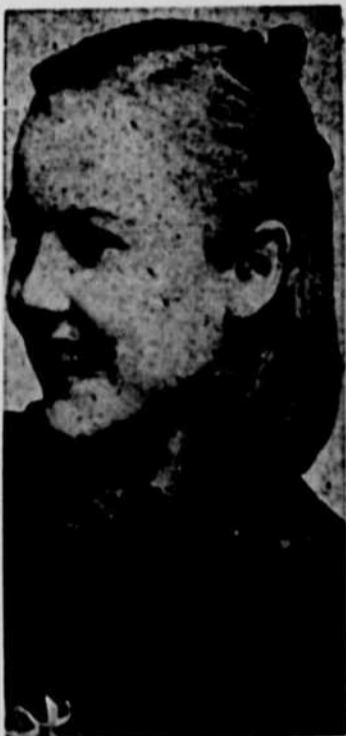
6. — Seulement les intimes, quelques parents et pas davantage. La familiarité trop brusque n'a pas toujours du bon.

7. — Vous devez le présenter au jeune homme qui vous accompagne, mais vous ne pouvez vous permettre lui offrir de vous accompagner à table à moins que l'autre jeune homme ne l'en prie.

8. — Vous devez bien discrètement vous écarter et prétexter n'importe quelle occupation pour ne pas embarrasser votre amie.

Comment coiffer vos grandes fillettes?

C'est une question grave qui ne doit pas vous laisser indifférente, petites mamans canadiennes. Et nous vous suggérons ici deux idées pour les coiffer, ces grandes fillettes qu'il ne faut pas négliger parce qu'elles sont à



Si la fillette n'a les cheveux ni longs, ni courts, voici une bien jolie manière de les coiffer. Il faut les séparer sur le côté, les relever sur les tempes par des boucles de ruban et les rouler sur la nuque, à la manière d'un "Page Boy".

l'âge ingrat. C'est vrai qu'on a du mal à les habiller pour les faire paraître de charmantes fillettes et non de grandes échallottes toutes en bras et en jambes. Cherchez à leur faciliter la tâche ardue d'une période de croissance qui les fatigue et les rend moroses, en leur parlant toujours doucement, comme à des grandes personnes et surtout en les coiffant et en les habillant de façon à ce qu'elles se sentent un tantinet fières d'elles-mêmes, tant il est vrai que le physique influe sur le moral.

La photographie de gauche vous montre une coiffure parfaite en son genre pour les fillettes aux cheveux mi-courts, mi-longs. C'est le "Page Boy" avec tous ses avantages. Il ne vieillit pas le jeune minois, il est pratique, s'orne facilement et ne détériore pas prématurément les cheveux. En effet, on le réussit à merveille soit au moyen de bigoudis de métal ou de tissu. On fait la boucle en-dessous et on entoure la tête d'une ficelle pour former juste au-dessus du rouleau, un souple pli qui dégage beaucoup de charme. Je vous conseille cette coiffure pour les grands jours, le dimanche en est un, ou un jour de congé ou de visite.

Comme les vacances avancent à grands pas et qu'on ne porte en cette saison presque pas de chapeau, surtout chez les adolescents, rien de mieux que la coiffure de droite. Les cheveux sont séparés sur le côté et nattés

en deux, de chaque côté du visage. Chaque natte s'orne au bout, d'une boucle de ruban. Les enfants ont tellement moins chaud ainsi coiffés... Et c'est hygiénique: la vermine se loge difficilement dans de tels cheveux.



La coiffure idéale pour une écolière: les cheveux sont séparés sur le côté et nattés en deux tresses bien serrées, nouées de ruban. C'est net et gentil à la fois.

L'art de tout employer

L'art de tout employer et de bien employer est certainement le partage de nos soeurs canadiennes puisque c'est chez elles qu'a germé l'idée de fleurir le placard en recouvrant de bouts non utilisés de cretonne et ou tout autre retaille, les supports, le placard proprement dit et, accrochés derrière la porte, le sac à linge et les pochettes pour y déposer des bas, des souliers et des pantoufles.

N'est-ce pas de chez-nous que sont nées les plus belles étoffes du pays? Et les catalogues et les belles couvertes cousues patiemment à petits points pour être plus solides...

Et c'est très curieux de voir combien sont modestes ces travailleuses. Et les catalogues. Moi je les ai toujours admirées. Les nattes sont régulières, les couleurs bien assorties. Je vous jure qu'elles ont du goût nos petites canadiennes. Leurs activités ne se bornent pas là. Celles qui ont la bonne fortune d'avoir un métier tissent souvent leurs étoffes, et fabriquent des tapis, des pièces murales admirables, faites à la main n'est pas donné à tout le monde... laine ou à la soie. Je ne dis rien de leurs tricots que l'on sait depuis toujours être parfaits et il est rare de ne pas trouver une canadienne faire des merveilles de quelques balles de laine et de deux aiguilles.

Reudons-leur gloire et souhaitons de garder les belles traditions d'antan qui faisaient aimer la terre, et le foyer familial.

ACHETEZ
LES PEINTURES
RAMSAY

Le CINEMA

ECHOS ET INFORMATIONS

LES DISTRACTIONS DE SATURNIN FABRE

Saturnin Fabre ayant l'autre jour à mettre une lettre à la poste, se dirigea vers une boîte et s'étant arrêté devant celle-ci, sortit de sa poche son portefeuille, l'ouvrit et jeta dans la boîte... son portefeuille. Ayant remis l'enveloppe dans sa poche, il fit quelques pas et soudain s'aperçut de sa méprise. Il fit demi-tour et constata que la levée n'avait lieu que trois heures plus tard. Alors philosophe, il attendit en faisant les cent pas, la venue du postier et lorsque celui-ci arriva, il lui fit part de son aventure. Le postier lui remit sans difficulté aucune son portefeuille et Saturnin Fabre, satisfait, s'en alla en oubliant de mettre sa lettre à la poste.

BETTY STOCKFELD EN VISITE A ALDERSHOT

La charmante artiste Betty Stockfeld, que nous verrons sous peu dans "Sur le plancher des vaches" avec Noël-Noël, a rendu visite récemment au contingent canadien cantonné à Aldershot. Betty Stockfeld s'est longuement entretenue avec plusieurs soldats canadiens, et plus particulièrement avec les soldats canadiens-français. A son retour à Paris, lors d'une causerie radiophonique qu'elle donnait à l'adresse des soldats français, elle déclarait entre autre chose "que les soldats canadiens-français sont épatants. Ils ont des noms et des prénoms exactement comme les vôtres et ils parlent avec un accent qui nous est si familier".

ON TOURNE "VOLPONE"

Maurice Tourneur vient de commencer les prises de vues de "Volpone" d'après Jules Romain et Stefan Zweig. La distribution groupe Harry Baur, Louis Jouvet, Charles Dullin, Fernand Ledoux, de la Comédie Française et Mlle Jacqueline Delubac.

PAUL CAMBO, BON POUR LE SERVICE

Paul Cambo, jeune premier de "Chantons quand même", avait été exempté du service militaire en temps de paix. Mais à la déclaration de guerre il s'était engagé et il attendait depuis quelque temps sa convocation en jouant au théâtre "Je Vivrai un Grand Amour".

Mais ce "Grand Amour", Paul Cambo ne l'a pas vécu bien longtemps car il vient d'être reconnu par un nouveau conseil de revision, bon pour le service et il est parti pour "quelque part au front" rejoindre ses camarades.

"MONSIEUR HECTOR" REÇOIT BEAUCOUP DE LETTRES

Fernandel, qui vient de terminer son rôle de "Monsieur Hector", déclarait récemment qu'il recevait beaucoup plus de lettres depuis les débuts des hostilités.

"Je reçois des lettres de spectateurs qui me remercient de les avoir fait rire, de les avoir tirés de leur morne existence, de leurs soucis, de leurs ennuis, pour leur donner quelques heures d'optimisme, de gaieté, de rire. Et c'est la plus émouvante récompense que je

puis attendre de mes efforts, parce qu'il n'est pas toujours aussi facile qu'on le croit de jouer les rôles de "pauvres types et d'imbéciles".

"LE PRINCE GENERAL" AU STUDIO

Julien Duvivier, tournait il y a quelques jours une scène savoureuse de son dernier film "Untel Père et Fils". Dans un décor représentant le Moulin Rouge 1900 on remarquait Raimu et Colette Darfeuil et une foule de plus de trois cents figurants.

Tout à coup, entre deux prises de vues, l'on voit apparaître un personnage imposant, vêtu d'un uniforme de général français. Une jolie jeune fille l'accompagnait. On s'agita parmi les figurants, tentés de reconnaître l'un des leurs, en dépit de l'anachronisme du costume. Mais déjà, Julien Duvivier s'était précipité et, très respectueusement, présentait ses hommages au général, un vrai, un authentique, et à sa jeune compagne.

C'était le Prince Louis de Monaco, général de division dans l'armée française et sa fille, la gracieuse princesse Charlotte, qui avaient voulu assister aux prises de vues de "Untel Père et Fils".

EDWIGE FEUILLERE JOUE "LA DAME AUX CAMELIAS"

Edwige Feuillère que nous allons voir bientôt dans plusieurs films importants et qui vient de terminer les prises de vues "Mayerling à Sarajevo", n'est pas seulement une excellente artiste de cinéma; elle est aussi une grande artiste de théâtre. Actuellement, en attendant de tourner un nouveau film, elle fait une grande tournée de guerre dans toute la France, au profit de l'oeuvre du "déjeuner du soldat". Elle joue le rôle de Marguerite Gauthier dans "La Dame aux Camélias", tandis que Pierre Richard-Willm interprète à ses côtés le rôle d'Armand Duval.

UN PERMISSIONNAIRE QUI ARRIVE BIEN

C'était au cours de la réalisation d'"Un Soir d'Alerte", film qui évoque les premiers mois de la guerre. Tout le monde qui peuple un square parisien passera, avec ses joies, ses peines et, bien entendu, ses amours, devant les yeux du spectateur. Il y a également une scène du "bistro du coin" au cours de laquelle un militaire en permission se voit offrir, par Lucien Baroux, remplaçant le patron du bistro, plusieurs tournées, des cigarettes, le tout gratuitement, au grand mécontentement de la véritable patronne.

Or, le jour où l'on tourne cette scène, un permissionnaire, comédien dans le civil, vint faire un tour sur le plateau et serrer la main aux amis et camarades. Ce ne fut qu'un cri. "Voilà l'homme qu'il nous faut." Et quelques minutes après, sans avoir quitté son uniforme, notre soldat jouait aux côtés de Lucien Baroux, une scène qui ne manquera, certes pas de naturel.

MAURICE CHEVALIER DONNE UNE AUTO A LA FERRAILLE

"Avec votre ferraille, nous forgerons les armes de la victoire", peut-on lire un peu partout en France, et la campagne pour la récupération de la vieille ferraille porte ses fruits.

Maurice Chevalier, n'a pas voulu rester en arrière. Il a apporté lui aussi, au centre de récupération de Paris, une ferraille de marque et de poids: une auto, une vieille auto qu'il conduisait lui-même. "Je n'ai pas voulu faire un geste théâtral a déclaré Maurice, j'espère que mon geste sera imité et que, bientôt, de nombreuses voitures de rebut vont s'amonceler au centre de récupération.

SIGNALEMENT PRECIS

— Et comment est-il, ton flirt?

— Epatant. Un type à la Pierre Richard-Willm, à l'allure de Jean Gabin, la stature de Jean Murat, le regard de Charles Boyer et qui embrasse à la Georges Rigaud.

Coco Aslan et Jacqueline Dumonceau viennent de se fiancer. Ces deux grands artistes de la radio française, jouent ensemble dans le film de Ray Ventura, "Tourbillon de Paris".

Fernand Gravey réalisera lui-même son prochain film intitulé "Tempête sur l'Europe".

Gaby Sylvia vient d'écrire une pièce de théâtre qu'elle espère faire présenter prochainement.

Roland Toutain et Louise Carletti, deux acrobates de cirque seront partenaires dans "Macao, enfer du jeu".

C'est Pierre Blanchard qui sera le principal interprète du film "La Valse de l'Adieu".

"Pour le Maillot Jaune" est terminé, les deux principaux in-

Réda-Caire dont son dernier film "Marseille Mes Amours" sortira bientôt sur nos écrans tournera prochainement "La Rue de la Gaité".

C'est Georges Rigaud qui sera le partenaire de Danielle Darrieux dans "Ce n'est pas pour les Enfants".



Dans un hôpital de Touraine, Pierre Leblanc (Fernand Gravey), blessé, retrouve, sous les traits de son infirmière, Sonia (Elvire Popesco), une riche mondaine qui, ayant remarqué son talent de dessinateur, l'avait autrefois incité à s'occuper du monde. Cette belle scène est tirée du film "Le Paradis Perdu", l'une des plus belles productions de l'année qui nous sera montré sous peu. Rarement l'écran français nous a donné un film aussi parfait que celui-ci. Un titre à retenir.

ALCOOLISME GUERIT PAR L'ALCOOL

par Joseph ANDRIEU

Extraits de "JeSais Tout", Paris.

Alcooliques, cela ne signifie pas ivrognes; cela veut dire gros buveurs, amateurs d'apéritifs et de liqueurs, consommateurs à l'excès de vins généreux. Pratiquement, cette absorption quotidienne de spiritueux, même sans ivresse, c'est de l'alcoolisme et du plus dangereux, car il est méconnu. La quantité moyenne d'alcool bue par habitant s'élève, en France, à 5 gallons par an; alors qu'au Canada, par exemple, elle ne dépasse pas 1/2 gallon.

On a trop tendance à se représenter l'alcoolique sous l'aspect du pochard traditionnel. Certes, l'organisme non habitué à l'effet de l'alcool marque les symptômes bien connus de l'ivresse. Quand l'excitation ou l'abattement que provoque celle-ci est terminé, l'abus de la veille ne laisse que de l'embarras gastrique, des maux de tête et de l'inaptitude au travail. Il ne s'agit là que d'une intoxication passagère. Cette ébriété pure et simple est très rarement grave.

Le plein d'alcool

Infiniment plus redoutable est l'alcoolisme chronique, qui maintient en permanence dans l'organisme une importante quantité d'alcool. Pour obtenir ce résultat, il est nécessaire de renouveler sa "provision" avant le délai de 16 à 20 heures, au bout duquel l'alcool est normalement éliminé. Les alcooliques chroniques absorbent des spiritueux plusieurs fois par jour, sous les formes les plus diverses: apéritifs, vins, rhum, eau-de-vie, liqueurs, etc... Ils boivent généralement sans gourmandise, mais en obéissant à un appel impérieux. Ils versent l'alcool dans leur estomac, comme un automobiliste refait le plein d'essence à la pompe distributrice. Ils ont toujours, et de

jour comme de nuit, pendant 10, 20, 30, 40 ans, une quantité à peu près constante d'alcool dans le sang. Accoutumés à ce poison, ils ne présentent pas de symptômes visibles: c'est plus ou moins lentement qu'ils évoluent vers la cirrhose du foie, vers une altération du système nerveux, des troubles de la vision, des accidents cardiaques, des crises générales subites, qui peuvent être mortelles.

En attendant, l'alcoolique garde les apparences de la belle santé tant qu'il maintient sa teneur en alcool. Cependant, il n'est pas sans remarquer que ses mains tremblent parfois, qu'il éprouve des crampes dans les jambes, que son sommeil est agité et peuplé de cauchemars, que son estomac ne fonctionne pas parfaitement, que sa peau prend, surtout au niveau de la face, une coloration assez vive, qui fait d'ailleurs illusion en donnant "bonne mine".

Mais vienne, pour une raison quelconque, l'impossibilité de boire, de fournir à l'organisme, et plus spécialement au cerveau, sa dose journalière d'alcool... c'est alors que la terrible maladie se démasque... Phénomène des plus curieux: tandis que, pendant de longues années, pas une seule fois l'alcoolique n'est venu alerter l'alcoolique, même après des libations massives, une crise souvent fort grave survient de 12 à 15 heures, 20 heures au maximum, après la dernière absorption d'alcool. L'homme est pris d'un tremblement de plus en plus intense: il sue, commence à délirer, et finalement ne peut être maîtrisé que par la camisole de force.

On connaît bien les difficultés et les dangers de la désintoxication des morphinomanes ou des cocaïnomanes, par exemple. La mort peut survenir si on les prive du jour au lendemain de la dose de stupéfiant qu'ils sont accoutumés à recevoir. Il importe de ne diminuer celle-ci que très progressivement.

Découverte du au hasard

Comment donc guérir un alcoolique déclaré ou qui s'ignore? En l'empêchant de boire, tout en lui donnant cependant de l'alcool... eSulement, au lieu d'introduire ce dernier par la bouche, on le fait passer directement dans le sang. Au cours de l'été 1938, un marchand de chevaux est hospitalisé à Saint-Germain-en-Laye. On sait que presque toutes les tractations auxquelles doivent se livrer ces commerçants se fond à verre d'alcool à la main et l'eau-de-vie dans la bouche. L'homme présente des troubles respiratoires, des sueurs abondantes, des frissons. Comme il a été blessé pendant la guerre et qu'il a conservé un petit éclat dans la poitrine, on pense tout d'abord à un abcès du poulmon. L'on prescrit, comme toujours en pareil cas, des injections intraveineuses d'alcool. Dès le deuxième jour, une amélioration considérable se manifeste. Au cinquième jour, le malade est à peu près guéri. Or il ne s'agissait nullement d'un abcès du poulmon, mais tout simplement d'un manque d'alcool. Trois injections d'alcool avaient suffi pour ramener l'alcoolique à l'état normal, et lui faire éprouver un tel changement dans sa vie que, depuis sa sortie de l'hôpital, il est devenu sobre...

Ce qui importe, c'est de faire cesser l'action de boire, de remplacer, dès le premier jour du traitement, l'alcool "de bouche" par l'alcool "de veine", et de limiter progressivement la quantité du produit injecté. L'alcool utilisé est de l'alcool ordinaire. Il s'introduit généralement par les veines du pli du coude. La cure dure en moyenne six jours. Elle peut se faire à domicile, surtout quand il s'agit d'un sujet qui a conscience de son intoxication et qui veut s'en sortir. Aucune douleur à redouter. Aucun accident à craindre. (Le Recueil)