

QUEBEC, SAMEDI 7 MAI 1938

(Copyright, 1938 by The Bell Syndicate, Inc.)

## Les CHEVALIERS DE L'AIR --- par HAL FORREST

NE POUVANT DECOUVRIR D'OU ETAIT VENU UN CRI ENTENDU PENDANT LA NUIT, TOMMY ET SKEETER RETOURENT A L'AVION ET S'EFFORCENT DE RASSURER LEURS PASSAGERS. PUIS ILS VONT SE COUCHER. AU JOUR, LES OCCUPANTS DE L'AVION SEVEILLENT LES UNS APRES LES AUTRES, ET TREVOR RECOMMENCE SES JEREMIADES. CETTE FOIS IL SEN PREND A SON FIDELE DOMESTIQUE, JACQUES.



Eh bien, Jacques !! Pourquoi restez-vous là immobile comme une momie? Faites quelque chose!

Oui, monsieur! Qu'est-ce que je dois faire, monsieur?



Allez-vous-en! Vous me tombez sur les nerfs!

Très bien, monsieur! Où dois-je aller?



Ah, bonjour, Mlle Stanley! Vous me paraissez avoir bien dormi?

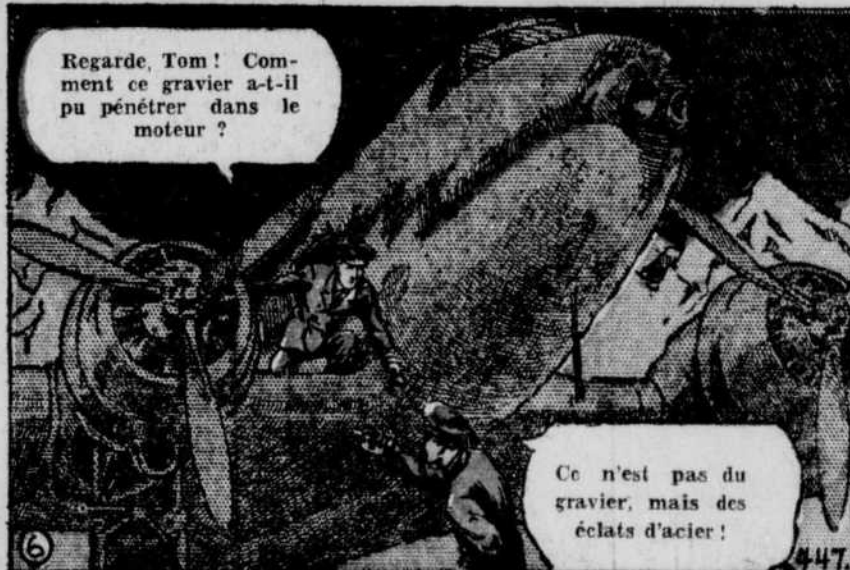
Très bien! Et, vous savez, je contrôle facilement mes nerfs!



Je crois qu'il y a quelque chose qui ne va pas dans cet avion. Les pilotes ne peuvent pas le faire repartir!



Alors, nous allons tous mourir de faim... dans cet affreux trou!



Regarde, Tom! Comment ce gravier a-t-il pu pénétrer dans le moteur?

Ce n'est pas du gravier, mais des éclats d'acier!



Grand Dieu! Qui peut bien avoir fait cela?

Je ne sais pas, mais cela n'a pu être accidentel! C'est la manière classique d'empêcher les moteurs de fonctionner!

Hal Forrest

## QUATRE AS

ANNE VENAIT DE TERMINER SON RECIT DE L'HERITAGE D'UNE MINE D'OR PAR SON PERE, QUAND LA PORTE S'OUVRIT ET LE SHERIF QUI ETAIT ALLE A LA RECHERCHE DE SINES ET DE CACTUS ENTRA.



J'ai couru au ranch, mais, je n'y ai trouvé personne.



Et comme je repartais de là, j'ai vu décoller un avion.



L'avion de Sines! Je regrette de n'avoir pas eu le temps de l'enlever!



Maintenant que vous avez les deux parties du plan, Mlle Medford, je vous suggérerais de les déposer dans un solide coffret de banque.



Ce Sines est encore au large, et il est dangereux.

Oui! Lui et sa cohorte n'hésiteraient pas à tuer!



Je voudrais essayer de localiser la mine. Je sais que c'est ce que mon père désirait que je fasse.



Comme Sines n'avait que la moitié du plan, il lui sera impossible de la trouver, puisque nous avons l'autre partie.

Mais il pourrait se faire qu'il ait fait une copie de cette moitié.

Hal Forrest

**TALENT MY** Club de Chevaliers de l'Air

Le Club d'Aviation

**CESSNA C-37**

4-PLACE

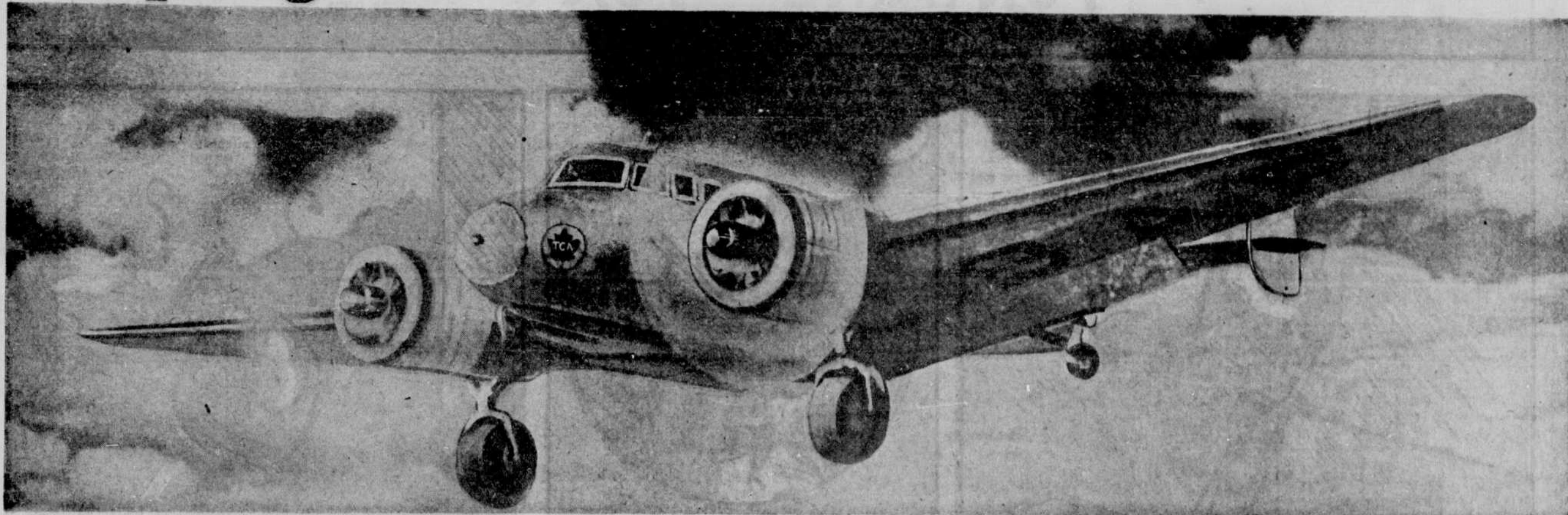
Semaine prochaine: CRUSADER AG-7

Pour détails et spécifications au sujet de cet avion, on est prié d'envoyer une enveloppe adressée et affranchie d'un timbre américain de trois sous à Talspin Tommy Flying Club, Chambre 711, 247<sup>e</sup> ouest 43<sup>e</sup>me rue, New-York, N.-Y.





# Le progrès de l'aviation au Canada



Par ROGER IRWIN

Cette photographie fait voir l'apparence qu'auront les avions à moteurs jumeaux, à 10 passagers, des Trans-Canada Air Lines, pendant le vol à l'exception de l'appareil d'atterrissage à éclipse qui n'est pas en fonctionnement.

SUPPOSONS qu'un homme veuille aller de Toronto à Edmonton, et qu'il veuille faire rapidement le voyage — aussi rapidement qu'il est possible avec des moyens de locomotion ordinaires, voici ce qu'il ferait :

Il prendrait le train de 6 p. m., s'embarquerait à bord d'un avion à Buffalo, d'un autre à Chicago et d'un troisième à Seattle. Il déjeunerait à Billings, Montana, mangerait un substantiel sandwich à Spokane et souperait à Vancouver. Son train partirait pour Edmonton à 6 heures et arriverait à 9 heures du soir, le même jour.

Il aurait parcouru un vaste territoire et traversé bien des nuages; il aurait été bien traité par les filles de tables et les assistants-pilotes et se serait senti quelque peu orgueilleux de pouvoir contempler à vol d'oiseau les montagnes, au lieu de se casser le cou à vouloir en regarder la cime d'en bas, et il aurait passé 54 heures en route.

Ce troisième avion, qu'il aurait pris à Seattle, est le plus important. Bientôt, ce sera des avions comme celui que l'on voit sur la photo et qui réduiront de moitié le temps nécessaire pour aller de Toronto à Edmonton, et avant la fin de l'été, ce temps pourrait bien n'être plus que de 16 heures. Un voyageur pourra partir de Toronto à 10 h. p. m. et déjeuner le lendemain dans la capitale de M. Aberhart.

Et ce qui importe encore davantage c'est que l'avion appartient à notre homme et à tous les autres Canadiens, en vertu de sa possession par les chemins de fer nationaux qui, de leur côté, détiennent tout le capital de souscription de Trans-Canada Air Lines.

Les gros avions Trans-Canada transportent les matières postales entre Winnipeg et Lethbridge depuis décembre. Au cours des deux derniers mois, ils ont fait la navette entre Vancouver et les Rocheuses. Quand la température le permettra, ils traverseront le défilé Crow's Nest. Si ces essais avec le transport postal ont du succès, on organisera ensuite un service de transport pour passagers entre Winnipeg et Vancouver.

En juillet, des avions à passagers feront le service entre Montréal, Ottawa, Toronto et la Côte. Quelques mois plus tard ils iront jusqu'à Moncton et cette ligne de navigation aérienne portera le nom de "Trans-Canada". Et comme elle sera en possession du quart de la route océanique entre l'Angleterre et Montréal, elle prendra rang parmi la demi-douzaine des plus grandes lignes aériennes du monde.

Et non seulement elle sera une ligne importante, mais elle sera sur ce continent une ligne fort achalandée. La route trans-Canada possède des avantages qui ont été tragiquement manqués du côté des Etats-Unis. Les montagnes, là, sont dangereuses et le seront probablement toujours. La neige et les nuages arrivent parfois sans avertissement, la radio et le rayon conducteur peuvent cesser de fonctionner. On n'a pas encore trouvé le moyen d'assurer une protection complète contre des désastres, comme ceux qui, au cours de l'année dernière, ont semé les débris de nombreux avions le long de la base d'une demi-douzaine de pics.

Au Canada les pics sont élevés, mais les chaînes de montagnes sont relativement étroites sur une étendue de 476 milles, ou 2 3-4 heures de vol. Elles s'étendent en éventail de l'autre côté de la frontière, et la zone dangereuse y est deux fois plus étendue. De plus, la structure du défilé Crow's Nest a permis l'établissement de champs d'atterrissage à des niveaux beaucoup plus bas que le long des routes des Etats-Unis. "Notre champ d'atterrissage le plus élevé, disait P.-G. Johnson, vice-président en charge des travaux, "est de 4,000 pieds. Tandis qu'aux Etats-Unis, les champs se trouvent à des niveaux aussi élevés que

sept ou huit mille pieds. Et plus le champ est haut, plus le démarrage et l'atterrissage sont difficiles. La densité de l'air est un facteur important."

"Nos avions peuvent voler à 10.000 pieds au-dessus de n'importe quelle montagne," disait l'hon. C.-D. Howe, ministre fédéral du transport.

Interviewé dans son bureau, à Oshawa, M. Howe nous a donné les détails d'un projet de transport de passagers qui devrait commencer à se faire en juillet. "Les avions, partiront probablement de Montréal à 8 p. m. et seront à Ottawa vers 8 h. 30, à Toronto à 9 h. 30 et en repartiront pour l'ouest à 10 heures pour arriver à Vancouver le lendemain, à midi," disait le ministre.

Ces avions sont des Lockheed Electras à 10 passagers, des monoplanes à moteurs jumeaux, à carrosserie entièrement métallique, de la couleur de l'aluminium, et à intérieur capitonné en bleu royal. Sur chacun brillera la

nouvelle insigne de la ligne portant les lettres T. C. A. et un oiseau au vol.

Pour le moment, il n'y aura pas de chambres-dortoirs, mais il y aura des sièges très confortables, comme la plupart des avions étatsuniens. Chacun de ces avions aura un pilote et un assistant-pilote, et, plus tard, peut-être, une fille de chambre. Cela dépendra naturellement de l'encouragement donné par les Canadiens, à ce nouveau service, mais, disait M. Johnson "Je suis porté à penser que plus tard nous pourrions ajouter un troisième membre à l'équipage, pour voir au confort des voyageurs, et ce troisième membre sera probablement une femme."

En ce moment, quelques-uns des meilleurs aviateurs du Canada pratiquent à une école de Winnipeg. Le Canada produit des experts du vol dit "bush flying", qui se fait sans autre aide que des cartes géographiques, une boussole et des balises, en bas.

On enseigne à ces hommes à suivre le rayon radiophonique d'un aéroport à l'autre.

Le pilote et son assistant font tous les jours le voyage de Winnipeg à Lethbridge. Du côté du pilote, dans la carlingue, le pare-brise est complètement recouvert d'un tissu. Il n'a rien rien autre chose pour se diriger que le bourdonnement de ses récepteurs de radio.

Quand ils sont à mi-chemin, l'assistant-pilote prend place à son tour dans le compartiment et sans voir, il dirige l'avion.

"Nous avons aujourd'hui 21 pilotes qui sont aussi compétents que les meilleurs de tout l'univers," disait M. Howe. "C'est un merveilleux groupe d'hommes," disait M. Johnson, "des hommes qui feraient honneur à n'importe quel pays."

Continuant ses explications, M. Johnson disait : "Nous prenons deux sortes d'hommes : les uns avec de l'ex-

périence et des années de service; les autres avec une bonne connaissance de l'aviation privée et qui ont fait un peu d'aviation commerciale, disons de 50 à 80 heures de vol. Quand ils auront reçu les instructions nécessaires, à l'école d'aviation, les premiers deviendront pilotes, et les deuxièmes assistants-pilotes.

"Quand notre personnel d'aviation sera complet, nous n'aurons plus besoin d'instruire de pilotes en chef. Les vacances seront remplies par les assistants-pilotes.

"La fondation des Trans-Canada Air Lines remonte à 1928, disait le ministre du transport. La possibilité de l'établissement d'un service postal aérien fut étudiée cette année-là et, en 1929, les premiers contrats furent signés, ceux de Winnipeg-Lethbridge-Edmonton, Moncton - Charlottetown et Montréal-Rimouski. Puis il y eut la crise économique qui ne laissa intacte que la route Moncton-Charlottetown. Le rêve de l'établissement d'un service transcontinental n'avait pourtant pas été abandonné, malgré la crise et les changements politiques. Le gouvernement conservateur avait mis des chômeurs célibataires sans foyer à la construction d'un aéroport. Des travaux considérables furent exécutés pendant les mauvaises années, mais les camps de construction, qui se trouvaient sous le contrôle du département de la défense nationale, provoquèrent des critiques politiques. Les salaires de famine et la discipline semi-militaire de ces camps les firent qualifier de "camps d'esclaves."

"Et c'est ce qui fit que le nouveau gouvernement abolit ces camps", dit M. Howe. "Ce n'était pas notre manière de procurer du travail aux chômeurs. Nous reprîmes ces travaux après les avoir établis sur une base commerciale et donnés par contrat."

Les champs, d'une côte à l'autre, furent décorés de grandes croix de saint André. On installa des stations de radio à tous les 100 milles, et des balises lumineuses encore plus rapprochées. Les Trans-Canada Air Lines étaient organisées.

La fondation de ce nouveau service n'exclut pas les entreprises privées d'aviation au Canada. Les lignes supplémentaires, sauf celle de Lethbridge - Edmonton, continueront d'être exploitées privément. Ainsi pourrait-il en être des lignes de liaison avec les routes des Etats-Unis, bien que M. Howe trouve qu'il serait difficile de donner des maintenant des précisions sur ce point. Actuellement, la Trans-Canada dessert l'embranchement Vancouver-Seattle, tandis qu'il y a des lignes privées entre Winnipeg et Fargo, D.N., Montréal et New-York et Montréal et Boston. Il est absolument certain que Toronto sera relié aux routes des Etats-Unis via Buffalo ou Détroit, ou les deux.

La date d'un raccordement océanique est encore douteuse, mais les envolées d'essai qui ont été faites l'été dernier ont obtenu un grand succès, et d'autres sont projetées pour la prochaine saison.

Le commandant en second est D. R. MacLaren, expert aviateur canadien qui fut choisi comme tel immédiatement après la formation de la nouvelle compagnie. Il demanda d'être placé pour le moment, sous le commandement d'un homme possédant plus d'expérience que lui dans l'aviation de transport. Ce fut M. Johnson qui fut choisi comme commandant en chef. Il s'occupait d'aviation depuis 1917, ayant été dix ans surintendant et président de la compagnie Boeing, à Seattle. Subséquentement, il fut nommé président, non pas d'une compagnie manufacturière, mais d'une compagnie d'exploitation: la United Air Lines. En 1933, une douzaine de compagnies des deux sortes se réunirent et formèrent la United Aircraft and Transportation Corporation, avec M. Johnson comme président. Quand Washington refusa d'accorder des contrats postaux à de telles corporations, ces compagnies se séparèrent et M. Johnson fonda sa manufacture de moteurs, à Seattle.

## Nom significatif

La Haye. — On sait les raisons qui ont décidé la princesse Juliana et le prince Bernhard, à appeler leur fille Béatrice. Ils aiment ce nom pour sa grâce et sa poésie. Beatrix veut dire: "celui ou celle qui rend heureux". C'est donc sous le signe d'un délicieux symbole que prélude l'existence de la princesse d'Orange.

La presse hollandaise, férue de petits détails historiques, a recherché les Béatrice qui s'illustrèrent dans le passé. Il y a la Béatrice de Dante, qui inspira la "Vita Nuova", la Béatrice des mystères médiévaux qui, rappe-

lons-le, est l'héroïne d'une très belle oeuvre de l'écrivain flamand Herman Teirlinck. Celui-ci a repris dans "Beatrix" le thème de la religieuse quittant son couvent pour les joies terrestres et revenant au cloître, bourrelée de remords, pour y trouver la Vierge Marie elle-même qui a pris sa place durant son absence.

De nos jours, le nom de Béatrice ne se retrouve que très rarement dans

les maisons royales. On ne connaît que deux princesses Béatrice, l'infante d'Espagne, fille aînée de l'ex-roi Alphonse XIII, épouse du prince Torlonia, et la princesse Béatrice d'Angleterre, fille de la reine Victoria, âgée de quatre-vingts ans, veuve du prince Henry de Battenberg.

Rappelons encore les titres de la petite princesse d'Orange-Nassau et princesse de Lippe-Biesterfeld. Sa mère est princesse d'Orange-Nassau, duchesse de Mecklenbourg et princesse de Lippe-Biesterfeld.

### Pendu au lasso

Vienne. — On vient de tirer au clair une fort curieuse affaire de meurtre à l'occasion de laquelle on a découvert que l'assassin s'était longuement entraîné au maniement du lasso avant de commettre son crime.

En 1920, un aubergiste de Rappolteith, près de Vienne, nommé Frantz Eskstiner fut trouvé pendu. A quel temps de là, sa veuve épousait un jeune homme et pendant des années la police tint le couple en observation, car elle avait des soupçons, sur lui. Tout récemment, des éléments étant intervenus, on a arrêté les deux époux et après un long interrogatoire, le meurtrier avoua qu'il avait littéralement pris l'aubergiste au lasso et l'avait pendu à une branche d'arbre avec l'aide de sa femme.

### BEATRIX

La Haye. — Les Hollandais continuent à se passionner pour tout ce qui, de près ou de loin, touche leur petite princesse.

On a donné déjà le nom de Béatrix à des écoles, des navires, des rues et des places. Les communes de Hollande ont envoyé au château de Soestdyk, leurs spécialités: Barneveld, ses oeufs bruns; Bois-le-Duc, ses pains d'épices; d'autres villes de grands pains que l'on offre, aux Pays-Bas, à l'occasion d'une naissance.

Puis les Hollandais se sont mis à épiloguer gravement sur la façon dont il convient de prononcer le nom de Béatrix. Fallait-il mettre l'accent tonique sur le "e" ou sur le "a"? Problème important s'il en fut! Les savants en linguistique opinent pour l'accent sur le "a" car Béatrix vient du verbe latin "beare" et les Latins appuyaient sur le "a".

### Les crocodiles

Adelaide. — Les requins et les crocodiles sont abondants dans les eaux australiennes, pourtant on n'avait pas eu l'occasion, jusqu'à présent, d'assister au combat d'un squal et d'un saurien. C'est cependant le spectacle peu banal qui fut offert à des chasseurs de la région de Port-Darwin, dans le nord de l'Australie.

Un requin attaqua un crocodile, celui-ci se débatta, et, après maintes péripéties, réussit à jeter le requin sur la côte où les deux adversaires luttaient féroceement. Puis, d'un bond, le crocodile réussit à regagner la mer, suivi par le crocodile qui entendait menacer sa lutte jusqu'au finis.

Effectivement, au bout de longs instants, on vit le requin remonter à la surface de l'eau, le ventre ouvert par les coups de queue que lui avait portés le saurien.

### La population de Berlin

Berlin. — Selon les statistiques établies au 1er janvier 1938, la capitale du Reich compte 4,299,318 habitants.

### Exportations d'armes

Washington. — La publication des licences d'exportation délivrées par le département d'Etat confirme certaine statistique récemment commentée par la presse.

La Chine et le Japon occupent les deux premières places parmi les acheteurs de munitions aux Etats-Unis durant ce mois.

### Un rajeunissement

Calcutta. — On mande d'Allahabad que le pandit Madan Hohan Malaviya, âgé de 77 ans, ancien président du Congrès hindou, vient de subir avec succès la première partie d'un extraordinaire traitement de rajeunissement.

Bien que le pandit n'ait encore reçu les soins que pour la moitié de la période entière qui est de quarante-deux jours, toutes les rides ont déjà disparu de son visage et il est maintenant capable de lire sans lunettes, ce qu'il n'avait jamais pu faire depuis quarante ans.

Le Dr Tapasi J. qui dirige le traitement a déclaré que quand la cure complète aura été suivie, le pandit paraîtra vingt ans plus jeune et que ses cheveux blancs seront redevenus noirs.

Fait extraordinaire, la mâchoire du vieillard depuis plus de vingt-cinq ans, montre les traces indéniables d'une nouvelle dentition.

Pour suivre ce traitement, le patient a été installé dans une chambre qui ne reçoit jamais la lumière du jour.

### INAUGURATIONS

Rome. — A l'occasion du 15e anniversaire de la fondation de l'aéronautique italienne, des manifestations militaires ont lieu dernièrement dans les différents centres d'aviation d'Italie et des colonies.

En Italie, 60 oeuvres importantes ont été inaugurées; ce sont : 29 nouveaux aéroports, 26 dépôts de mobilisation et 5 instituts.

Ces manifestations ont eu lieu simultanément; elles ont consisté seulement en la bénédiction du terrain ou de la construction et le salut au drapeau au roi et au Duce.

A Rome, la célébration de l'anniversaire a lieu à l'aéroport du Licteur.

# Les Gens de TONNERREVILLE

par FONTAINE FOX

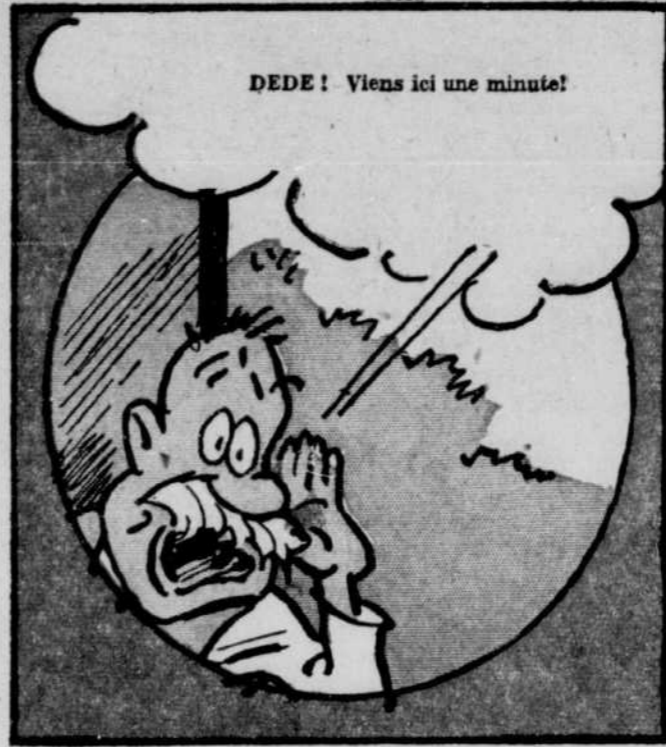
Grand'mère ne voit pas très bien



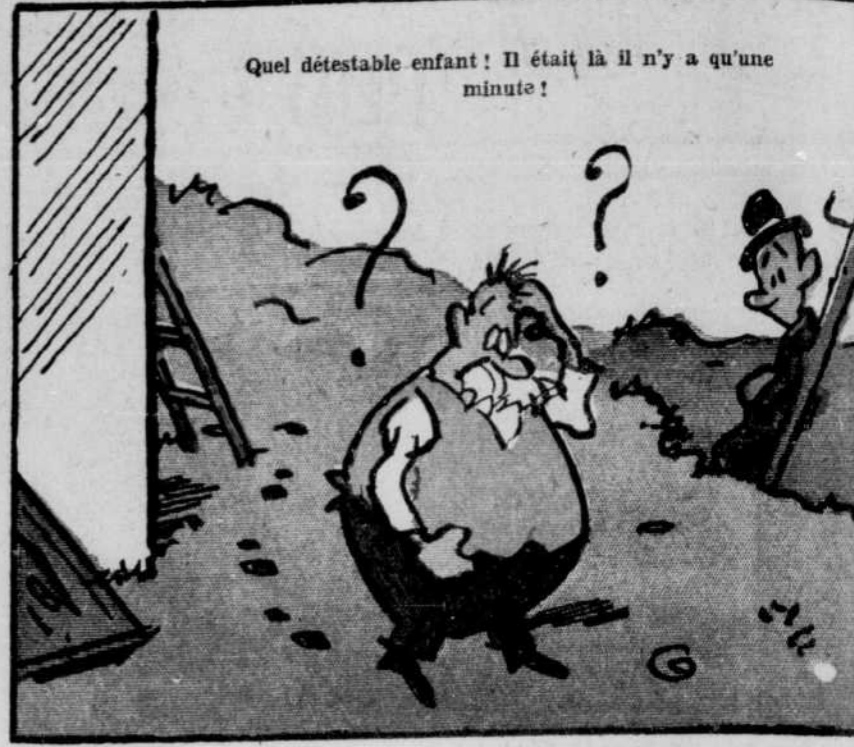
Copyright, 1935—by Fontaine Fox, Trade Mark Reg. U. S. Pat. Off.  
Copyright British Rights Reserved



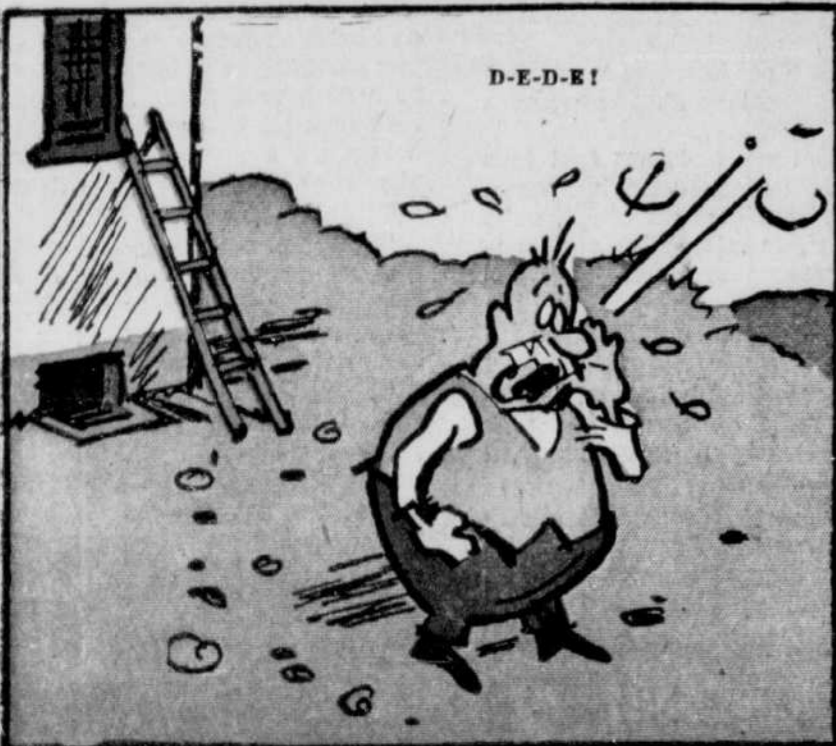
Maintenant que les grillages sont posés, je ferais bien d'envoyer quelqu'un avertir grand'maman.



DEDE! Viens ici une minute!



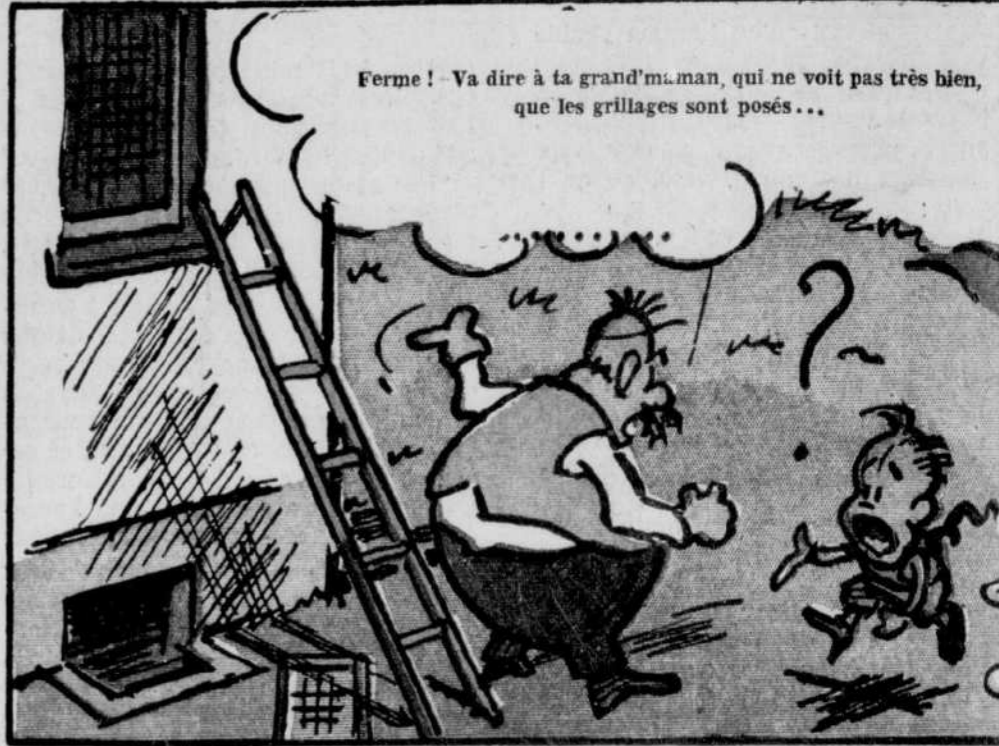
Quel détestable enfant! Il était là il n'y a qu'une minute!



D-E-D-E!



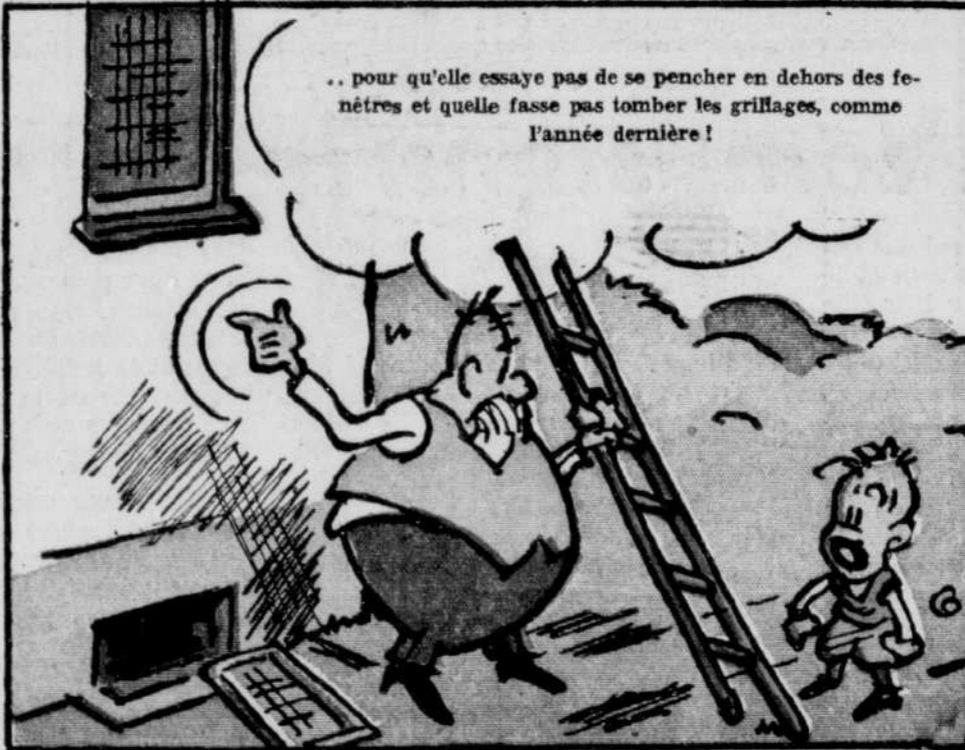
J'y vas, papa! Malheur de malheur! Pourquoi est-ce que vous m'appellez toujours quand j viens d'commencer quelque chose!



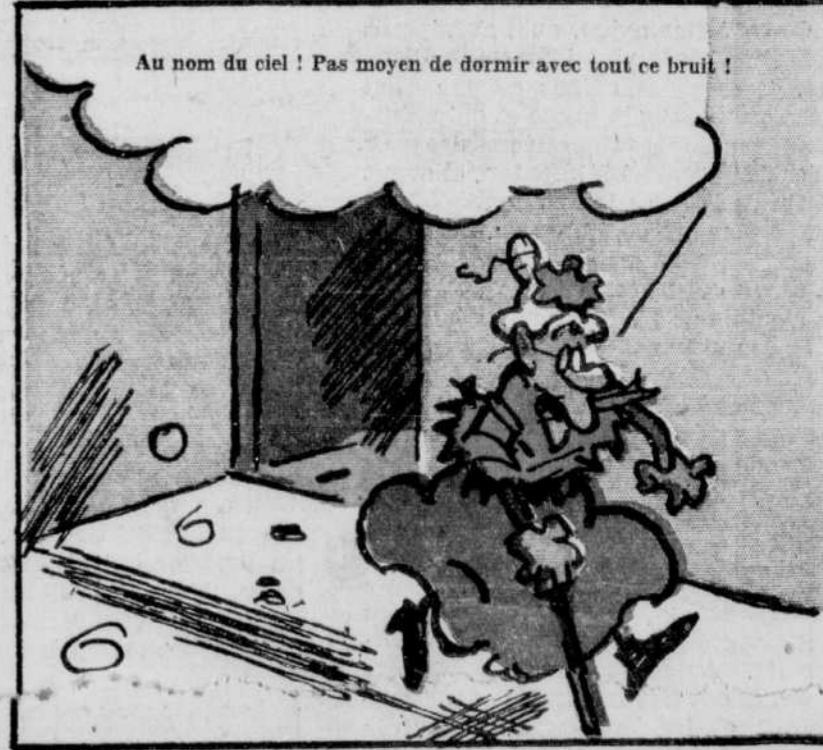
Ferme! - Va dire à ta grand'maman, qui ne voit pas très bien, que les grillages sont posés...



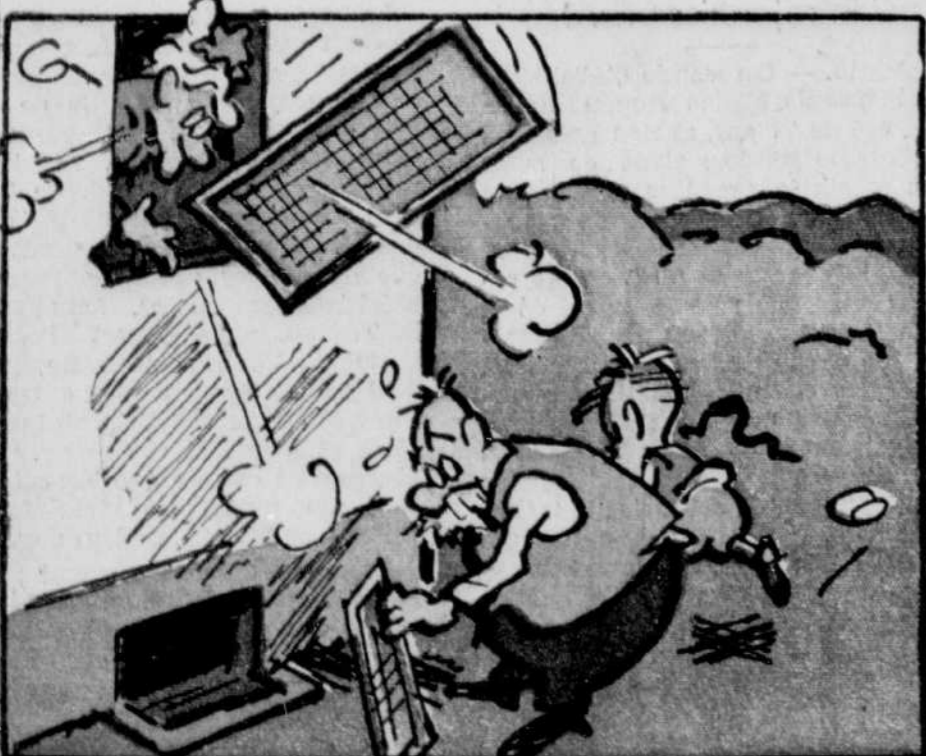
Pour l'amour de Dieu, qu'est-ce que tout ce tapage?



... pour qu'elle essaye pas de se pencher en dehors des fenêtres et quelle fasse pas tomber les grillages, comme l'année dernière!



Au nom du ciel! Pas moyen de dormir avec tout ce bruit!



Je crois que j'ai fait tomber le grillage! Je voulais voir qu'est-ce qui faisait tout ce bruit.



Vas-y et dis-y c' qui faisait du tapage!

## Vous enviez le sauvage? Oui!



Ce sauvage devait travailler dur pour allumer le feu—et sa cuisine était plutôt copieuse et grossière. Mais ses aliments copieux et grossiers assuraient à ses dents solides, nécessaires—les gardaient solides, nécessaires. Nous, gens modernes, nous mangeons des aliments mous, des aliments de civilisés—et nos dents ont trop peu d'exercice salutaire.

LA DENTYNE AIDE À CONSERVER LES DENTS PLUS SOLIDES, PLUS BLANCHES. Vous constaterez que vous mastiquez plus vigoureusement grâce à la consistance particulièrement ferme de la Dentyne. La bouche et les dents ont un exercice salutaire, les glandes salivaires sont stimulées, ce qui fait que la bouche se nettoie d'elle-même. Il a été prouvé que la Dentyne aide

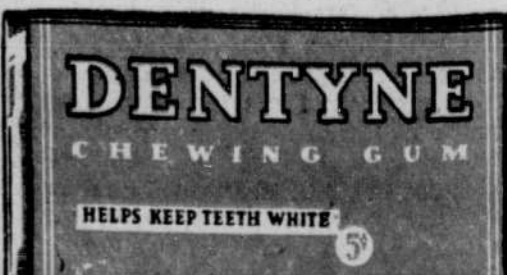
à avoir des dents plus solides et plus blanches!

SON GOÛT EST UN VRAI PLAISIR! Piquant et doux à la fois, délicieux! Sa saveur seule vous fera aimer la Dentyne—et vous trouverez le paquet de Dentyne particulièrement pratique pour la poche ou le sac à main (sa jolie forme plate est une caractéristique exclusive de la Dentyne).

AIDE À CONSERVER LES DENTS BLANCHES—LA BOUCHE SAINTE

# DENTYNE

DÉLICIEUSE GOMME À MÂCHER



MUTT & JEFF

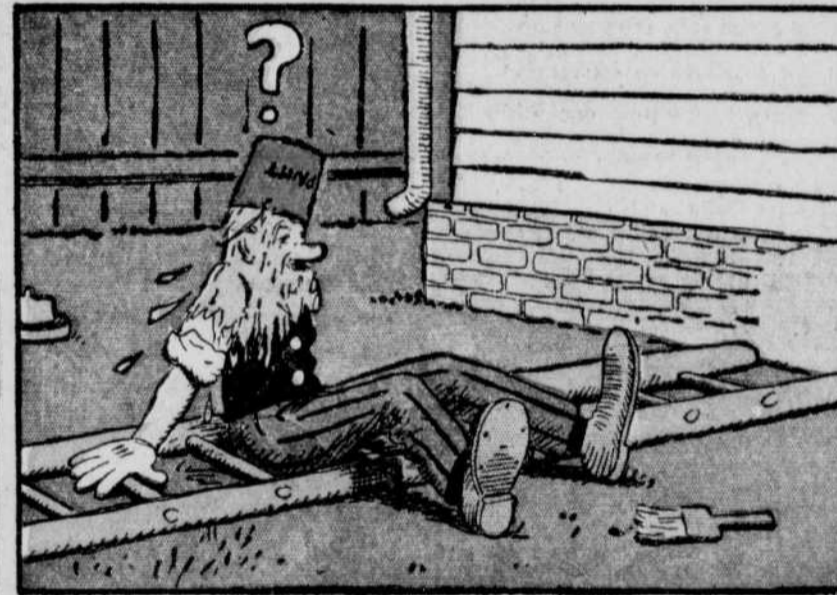
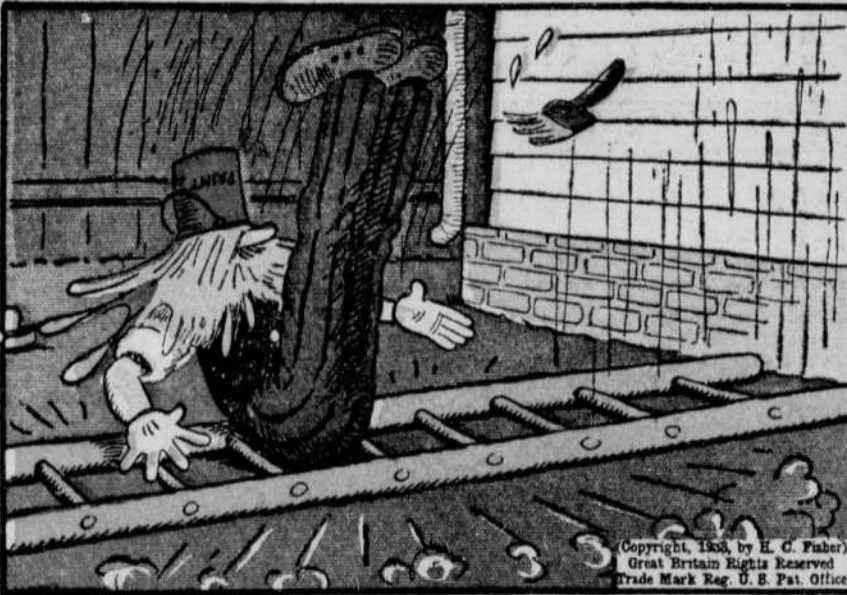
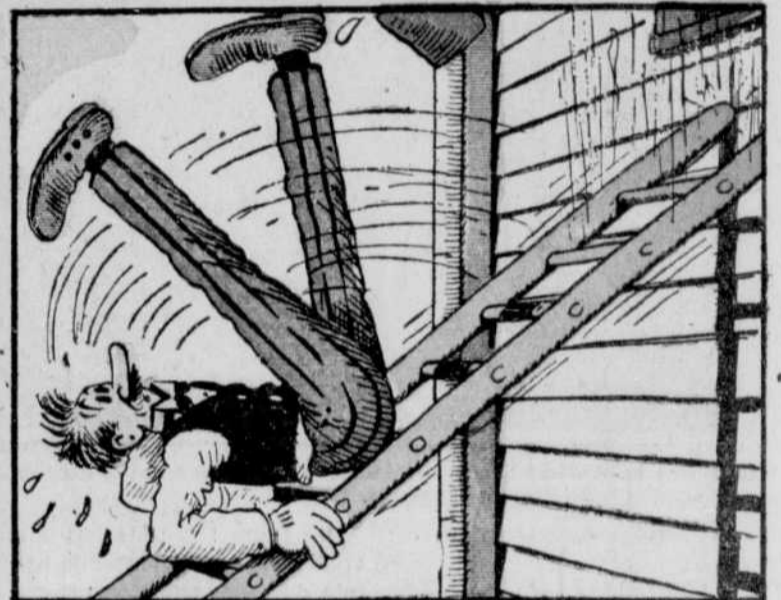
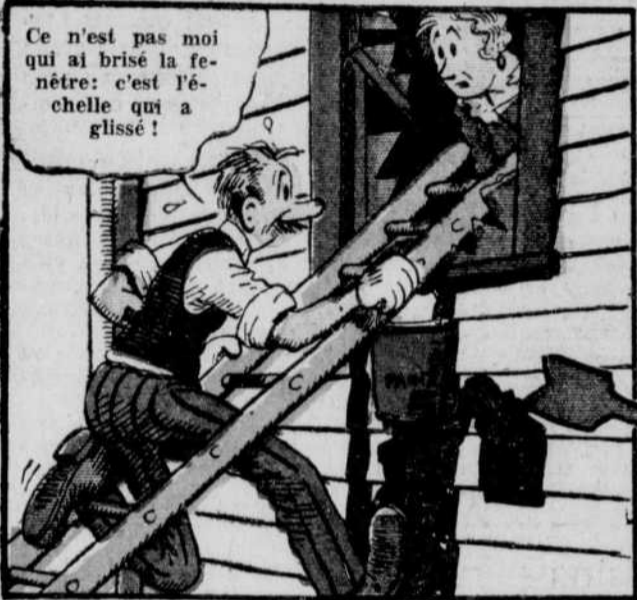
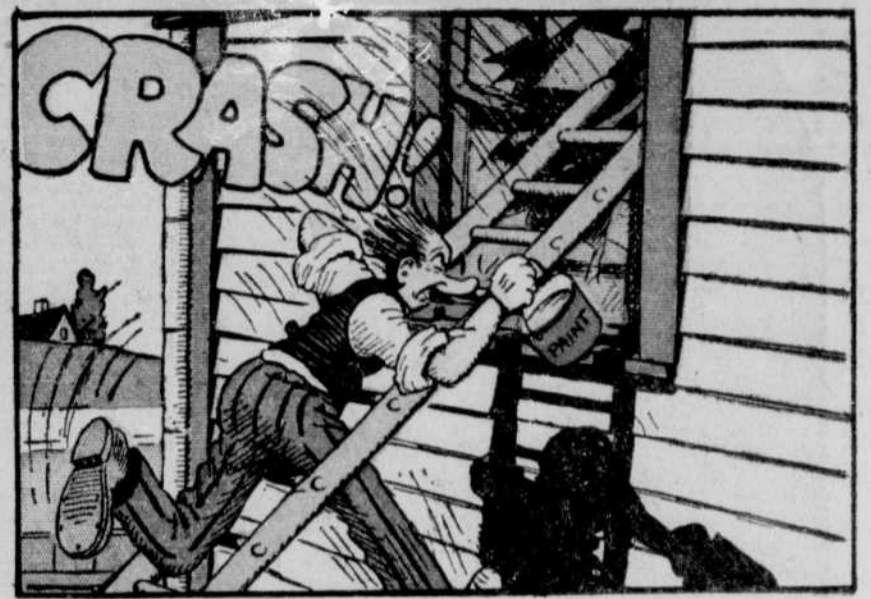
-: Qui est-ce qui a dit qu'une femme a le droit de changer d'idée? -:

PAR BUD FISHER

# MUTT & JEFF

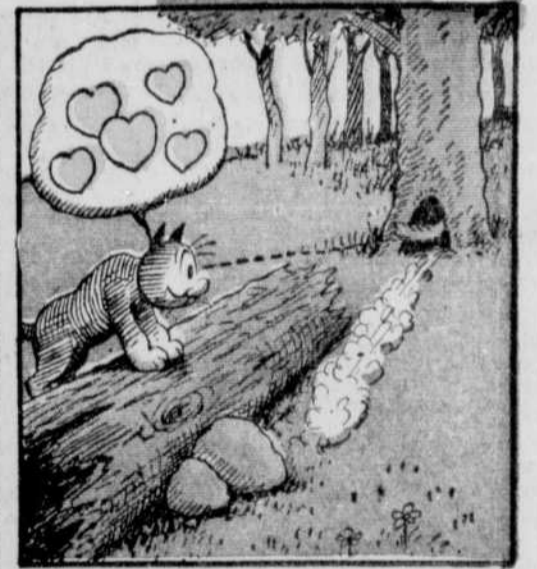
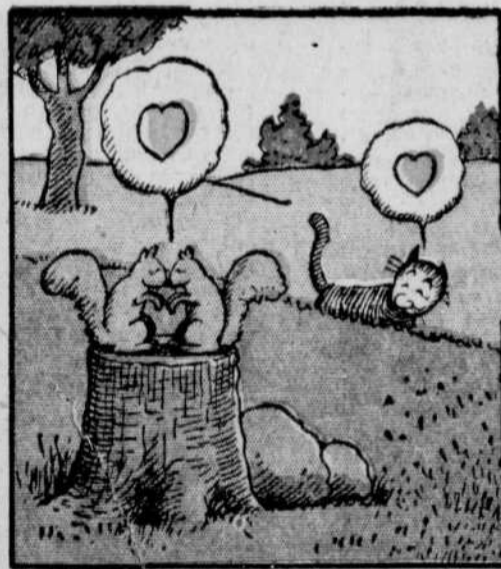
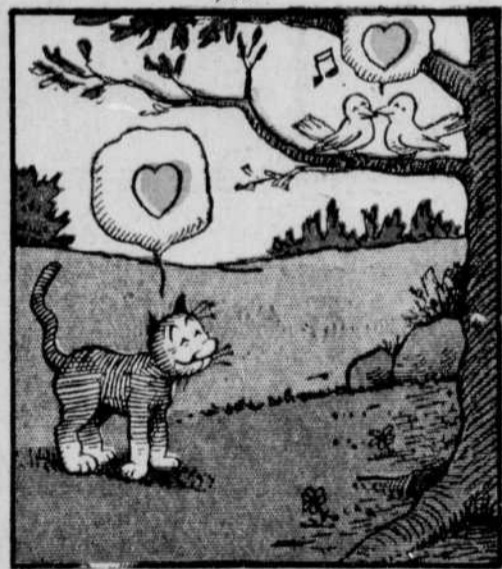
par BUD FISHER

Cicéron, va dire à ta mère qu'elle m'emporte la scie!



LE CHAT DE CICERON

PAR BUD FISHER



# LA FEMME A SON FOYER

## Des fleurs dans la maison

## Nos tout-petits Les repas de Bébé



Les fleurs intensifient le charme féminin et vous passeront le leur grâce si vous les traitez comme il convient. Voici des roses Talisman et des renoncules artistiquement groupées.

### Conseils d'une maman

Un hygiéniste affirmait que, pour assurer une saine dentition à l'adulte, il fallait dresser l'enfant à la propreté, de façon qu'au lieu de souffrir d'être obligé de se laver les dents il souffrit chaque fois que ses dents n'étaient pas lavées.

Etudiez les vêtements des enfants pour que, le plus tôt possible, ils puissent s'habiller et se déshabiller seuls. Ne leur imposez pas l'éclairage de vêtements fragiles, qui vous obligeraient à mille recommandations et gronderies, etc., etc.

Si l'on doit exiger que l'enfant se lave à domicile par bains et douches, on ne doit jamais le forcer aux bains de mer ou de rivière, si cela lui répugne tant soit peu.

Les aliments donnés à Bébé doivent toujours être de première qualité.

Ne donnez pas de friandises à vos enfants pendant leur digestion. Un bonbon par jour, à la fin d'un repas, est bien suffisant.

Laissez toujours grande ouverte la fenêtre de la pièce où bout sur le gaz une lessiveuse, une bassine ou même une casserole un peu volumineuse, car il peut arriver que la flamme soit éteinte sous le récipient, ce qui empêche la combustion complète du gaz d'éclairage.

Le tuberculeux ne doit pas être considéré comme un pestiféré. Il peut vivre au milieu des siens, sans leur nuire, s'il veut bien s'en tenir à toutes les précautions nécessaires.

L'infusion de feuilles sèches de tige est un remède précieux contre les maux d'yeux invétérés.

Des fleurs ! Si vous êtes une vraie femme, vous sentez le besoin d'en être entourée : vous savez qu'elles vous prêteront un peu de leur grâce et vous rappelleront avec discrétion mais avec quelle insistance qu'elles sont vos soeurs et votre image. Ayez donc des fleurs dans la maison. Des fleurs naturelles, évidemment, quelquefois, les jours de fêtes, les jours de réception. Mais si votre bourse ne vous permet pas, comme il est probable, ce véritable luxe, sauf pendant l'été, ne faites pas la moue sur les magnifiques fleurs artificielles que l'industrie fa-

brique maintenant dans une variété inouïe et avec un tel souci de la forme et de la couleur que l'oeil s'y méprend. Groupez aussi vos fleurs avec le plus grand soin. C'est tout un art, ne l'oubliez pas. Et la Japonaise soucieuse de ses futurs devoirs de maîtresse de maison, apprend à l'école l'art de faire des bouquets. Ci-dessus, voyez la jolie étoile de l'écran, Anita Louise a choisi et groupé elle-même les fleurs que vous voyez sur la table à café, au premier plan : ce sont des roses talisman aux tons dorés, et des renoncules d'or dans un vase bas en céramique blanche.

### La maison

## Une cuisine moderne

On fait à la cuisine électrique les mêmes reproches que l'on a fait, tout au début à l'éclairage par l'électricité : c'est dire que l'avenir des cuisines électriques nous semble assuré ! Il ne reste qu'un seul problème à résoudre : leur prix de revient encore un peu trop élevé. Mais si l'on pouvait froidement étudier tous leurs avantages, on s'y rallierait presque infailliblement.

La cuisine électrique s'impose comme un admirable résultat de propreté, d'hygiène, d'économie. Elle permet une installation très analogue à celle des plus belles salles de bain. Le revêtement mural est de faïence blanche, le fourneau, l'évier sont également blancs, laqués, ornés discrètement d'acier chromé. La lumière placée au-dessus du fourneau (et non au centre de la pièce), éclaire en plein la cuisson et la préparation des aliments.

Les plaques chauffantes qui sont actionnées par des manettes et réglées très exactement à un degré près, permettent de faire la cuisine avec une scrupuleuse précision (très favorable aux qualités gastronomi-

peut dire, est immédiat : il faut quelques minutes à peine pour qu'un jour soit parfaitement chaud et qu'une plaque fasse bouillir de l'eau. Si l'on sait se servir intelligemment du courant électrique, dont le prix est variable selon les heures du jour ou de la nuit, on arrive à des économies considérables.

La chaudière qui surplombe l'évier est remplie d'eau chaude à toute heure : le chauffage par accumulation, fort peu coûteux, permet un débit de plusieurs centaines de gallons pour les différents usages ménagers : c'est non seulement une économie d'argent, mais aussi une épargne de temps et de travail.

Les bonnes ménagères savent quelle humidité désastreuse est dégagee par la cuisine au gaz, et la fumée, la poussière que donne la cuisine au charbon. Rien de tout cela avec la cuisine à l'électricité : elle est aussi loin de ces inconvénients que l'ampoule électrique est loin de la hulleuse lampe à pétrole.

Un autre progrès merveilleux, à notre avis, des cuisines construites par les spécialistes d'avant-garde, c'est l'usage d'armoires spéciales destinées à tous les ustensiles de la cuisine et du ménage. Ces armoires de métal ripolinées extérieurement et intérieurement, parfaitement lavables, sont divisées, en tiroirs, casiers et rayons exactement prévus pour la batterie de cuisine, les instruments de lessive, les produits d'entretien, les pots, cruches, bouillottes et marmites nécessaires à la maison.

La place de chaque ustensile est indiquée et il ne peut y avoir aucun désordre dans la cuisine : tout doit être rangé parfaitement. Ce qui permet un entretien scrupuleux des murailles, des plafonds, dont le nettoyage à grande eau n'est entravé par aucune planche, aucun objet.

Cette rigoureuse propreté, est non seulement beaucoup plus saine et plus appétissante, mais elle a encore l'avantage de bannir toute "odeur de cuisine", sitôt finie la préparation des aliments. Ou se réjouit les odeurs persistantes de friture et de grillon ? Dans les foulilles nombreuses des vieilles cuisines encombrées, sous le manteau enfumé de la cuisinière... Dans la cuisine vide, nette, lisse que nous décrivons le moindre courant d'air chasse toute odeur désagréable.

Le résultat de tous ces perfectionnements que la cuisine devient vite une des pièces les plus sympathiques de la maison.

Et puisque nous en sommes au chapitre des armoires, n'oublions pas l'armoire à froid, la plus utile, la plus précieuse de toutes, surtout en cette saison.

La glacière électrique fait partie maintenant de l'équipement de toute cuisine moderne bien comprise.

L'irréprochable conservation des denrées que permettent ces appareils compense vite leur prix d'achat.

L'âge de l'enfant réglera l'importance de ces repas, lesquels, donnés à heures régulières, seront quatre : au réveil, soit vers huit heures du matin ; le second, plus copieux, aura lieu entre onze heures et midi ; à quatre heures, au plus tard, viendra le goûter que, vers six ou sept heures, suivra le dîner précédant de peu le coucher. Quelques mamans assurent qu'il est excellent de donner, vers dix heures, un demi-verre de lait. L'assertion est discutable et ceux qui s'occupent de périculture jugent que c'est là coutume plus assujettissante que bienfaisante, exception faite, bien entendu, des enfants débiles ou de ceux auxquels on ne peut faire accepter au petit déjeuner du matin une ration suffisante.

Dans ce petit repas matinal, rien ne vaut une bouillie : deux grands verres de lait, une cuillerée et demie de farine de céréales, un morceau de sucre, une pincée de sel la composeront ; jusqu'à deux ans, n'employez que des farines de céréales et ne craignez pas la variété ; elle a son utilité. Plus tard, s'intercaleront, entre leur diversité, les farines de légumineuses : pois, lentilles, haricots. Accompagnez la bouillie d'une cuillerée à café de miel, prise à jeun, elle aura une action laxative qui peut avoir son utilité.

Peut-être vous étonneriez-vous de ne trouver citée ici aucune farine chocolatée. A quel bon ? Si bébé accepte sa bouillie de céréales, inutile d'y substituer denrée plus coûteuse et aussi, notez-le, bien plus échauffante du fait de l'adjonction de matière chocolatée. Viennent les quinze mois du poupon : 4 onces de purée de pommes de terre, peu consistante et crémeuse à souhait se substitueront à une simple bouillie.

Même emploi pour une purée de pain grillé cuite à l'eau et adoucie de lait.

Point de purée de légumes verts, de lentilles avant dix-huit mois. A cet âge, se supportent également les fruits cuits réduits en purée.

Au sujet de la viande, des oeufs, il n'est pas, jeune maman, d'avis unanime. Tel médecin permettra du jaune d'oeuf peu cuit, à partir d'un an ; tel autre ne l'ordonnera qu'à vingt mois révolus. Même diligence au sujet de la viande : "Donnez un peu de jus de viande à bébé", ordonne le docteur ; ici, le bébé a un an : "Pas de viande avant trois ans", fait tel autre docteur d'un ton prérempli. Laissons à ces messieurs leur liberté d'opinions ; respectons-la, car, en matière infantile, il ne saurait être de règle stricte. Tout dépend de l'organisme de l'enfant.

Voici, jeune maman, comment vous pouvez envisager la composition du menu de bébé.

Grand déjeuner. — Bouillie ou purée ; fruits passés ; quelques bouchées de biscotte ou de pain grillé ; gelée de pomme ou yaourth au jus d'orange. Pour boisson, une timbale d'eau bouillie.

Goûter. — 6 onces environ de lait accompagné d'un petit beurre ou d'une biscotte, voire même d'un biscuit à la cuiller ou d'une gaufrette. Plus tard, se donnera du pain grillé quel bébé devra apprendre à mâcher. C'est au goûter qu'il convient de bien désaltérer l'enfant.

Dîner. — Une bouillie, gelée ou compote de fruits passés, jus d'orange ou pulpe de raisins.

Nous ne partageons point l'avis de donner de la banane au repas du soir, sa digestion n'est pas toujours aisée.

### A la cuisine

## Pudding au sirop d'érable

### MENU

- Foie et bacon —
- Pommes de terre bouillies —
- Chou ou laitue et oignons en salade
- Pudding au sirop d'érable —
- Thé ou Lait.

Une jeune mariée demande : "Comment faites-vous cuire le foie ? Mon mari l'aime beaucoup, mais il l'aime frit. Le fait est que si c'est du foie de veau vous n'avez pas besoin de le faire bouillir à moins que vous ne le désiriez. Mais le foie de bœuf doit être lavé, mis dans la poêle, couvert d'eau froide que vous laissez venir à ébullition. Vous enlevez ensuite le foie, le séchez, le plongez dans la farine, assaisonnez et faites frire. Pour le foie de veau, vous le lavez, l'essuyez le couvrez de farine, l'assaisonnez et le mettez dans la poêle avec le bacon.

Puisque c'est la saison du sirop d'érable, pourquoi ne pas essayer le pudding au riz et au sirop d'érable ? La recette que nous vous donnons ici peut servir huit personnes. Voici un renseignement supplémentaire qui peut vous être utile : 3-4 tasses de riz cuit dans une pinte d'eau bouillante vous donnera les 2-3 tasses de riz cuit que demande la recette.

### RECETTES

Salade de chou ou de laitue et d'oignons. — Mettez des tranches de gros oignons sur des feuilles de laitue ou du chou émincé et servez avec de la mayonnaise.

Pudding au riz ou au sirop d'érable. — 2-3 tasses de riz cuit, égoutté ; 2-3 tasses de lait ; 3 oeufs battus ; 1 tasse de sirop d'érable ; 1-2 cuill. thé de sel ; 1-2 cuill. thé muscade ; 1 tasse raisins. Mélangez bien tous les ingrédients. Placez dans un plat beurré, allant au four et laissez cuire pendant 35 minutes (ou jusqu'à ce que le flan soit pris) à 350°. Le dessert peut être servi chaud ou froid. Pour huit personnes.

Poisson canadien à la crème sur rôties. — Prenez une tasse ou une tasse et demie de n'importe quel poisson canadien cuit ou en conserve, effeuillé ou émincé ; assaisonnez le poisson avec du sel, du poivre et un filet de jus de citron. Confectionnez une sauce blanche en mélangeant deux cuillerées à bouche ou à soupe de beurre avec deux cuillerées à bouche ou à soupe de farine avec addition d'une tasse de lait et faites cuire la mixture jusqu'à ce qu'elle soit devenue sirupeuse, douilante et lisse, en remuant constamment. Puis amalgamez la sauce au poisson ; faites chauffer de nouveau ce dernier mélange et servez sur des tranches de rôties beurrées. Si on le désire, une cuillerée à bouche ou à soupe de persil haché ainsi qu'un oeuf à la coque cuit dur en tranches peuvent être incorporés à la sauce avant son amalgamation au poisson.

La chair des poissons, mollusques et crustacés du Canada constitue un aliment tout particulièrement recommandable parce qu'il est de digestion facile et riche en vitamines et substances minérales saines.

Petite meringues pour le thé de cinq heures. — 3 blancs d'oeufs battus ; 1 cuillerée à soupe, comble, de fécula de blé d'Inde (Corn starch) ;



1 tasse de sucre ; 1 cuillerée à thé de vanille. Battez les oeufs et ajoutez le sucre. Mettez dans un bain-marie. Brassez jusqu'à ce qu'il forme une petite croûte sur les cotés. Enlevez du feu et ajoutez la fécula de blé d'Inde et la vanille. Brassez et laissez refroidir pendant 10 minutes. Mettez par cuillerée à thé sur une toile beurrée et cuisez dans un fourneau à 275° jusqu'à légèrement brunis. Vous pouvez recouvrir de Coco ou de noix avant de faire cuire. Petits gâteaux au chocolat. — Pour les gâteaux au chocolat, prenez trois

blancs d'oeufs, une demi-livre de sucre en poudre et trois tablettes de chocolat. Réduisez d'abord le chocolat en poudre, puis mélangez-le au sucre.

Mettez les blancs d'oeufs dans un saladier et ajoutez-y en tournant sucre et chocolat. Quand tout est mélangé, ayez un papier blanc et mettez dessus le mélange, avec une cuillère à café, en espaçant de quelques pouces.

Enfournez à four pas trop chaud. On peut parfumer, soit avec de la vanille ou de la rapure de citron.

### Au jardin

## Les pivoines



Si vous devez acheter des pivoines, faites-le immédiatement. Préparez bien la terre. Elle doit être bêchée avec soin car une fois qu'on a planté des pivoines, on n'a pas besoin de les déranger pendant au moins 25 ans. Au printemps, on conseille d'acheter des plants de pivoines dans les entrepôts.

Ne les plantez jamais au même endroit où il y avait d'autres pivoines auparavant. La meilleure terre se compose de deux parties de terre glaise et d'une partie de fu-

mier de vache. Mais il faut que ce dernier soit absolument pourri, sinon il vaut mieux utiliser un engrais chimique. Il faut que le terrain ne soit pas sec mais très bien égoûté.

Quand vous plantez des pivoines, ayez soin que la couronne soit à deux pouces dans la terre ; si vous les plantez trop profondément, elles ne fleuriront pas. Qu'elles soient aussi à trois ou quatre pieds de distance et pas trop près d'autres plantes ou arbustes.

### Pour votre beauté

## Gladys vous conseille

### LE MASSAGE FACIAL

Que vos joues soient fermes, que votre front soit uni. — Des la vingt-cinquième année, songez-y et si, pour des raisons matérielles ou pécuniaires, vous ne pouvez fréquenter les instituts de beauté, empêchez vos joues de s'affaisser en massant les maxillaires inférieurs et supérieurs.

1° Passez les extrémités des doigts de la main droite en un mouvement horizontal, partant du nez et allant directement vers les oreilles.

2° Avec la main gauche, exécutez un mouvement partant de la naissance du menton et se dirigeant vers la lobe de l'oreille.

Quotidiennement exécutez ces mouvements vingt fois à droite, vingt fois à gauche du visage, et vous retarderez le glissement de haut en bas de vos joues, symptôme trop certain d'un relâchement de l'épiderme du visage.

Ainsi que tout massage, le mouvement indiqué n'aura d'action que s'il est continu et répété quotidiennement une vingtaine de fois.

Aussi facile que soit l'exécution de ces mouvements destinés à entretenir la fermeté des tissus, ils peuvent, par l'inhabileté de cette exécution, devenir plus pernicieux que bienfaisants, aussi doit-on conseiller aux masseurs d'occasion de

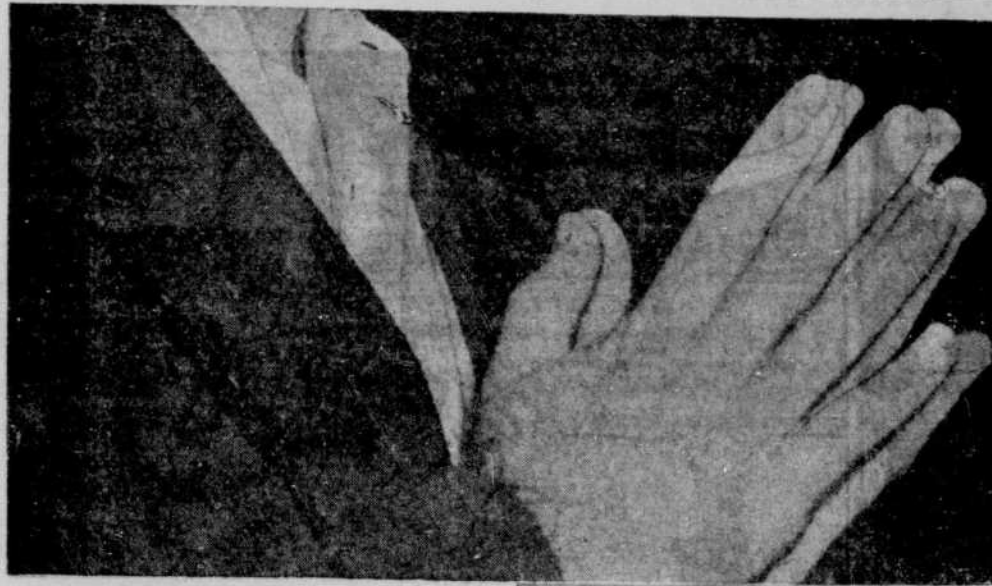
s'abstenir dans le doute et d'intensifier la circulation dans les muscles de la face, ce qui est le but à atteindre, en se contentant d'une tension de fortune et de pincements rapides entre le pouce et l'index à l'aide des deux mains agissant symétriquement et simultanément.

Tension du visage. — En deux mouvements simultanés, contractez les muscles de la paupière inférieure afin de la relever. En même temps, tendez les muscles de la bouche en fronçant les lèvres et en les avançant légèrement. C'est sur le visage ainsi tendu que, prenant la peau entre deux doigts de chaque main, vous la soulevez légèrement pour, ensuite, la laisser retomber brusquement.

Les mêmes pincements, effectués sur le cou, empêchant la fibrillation, signe avant-coureur de l'affaiblissement des muscles.

Quelques conseils. — Toute tentative de massage facial exige à la fois intelligence et prudence. Un simple effleurage sur les parties à peine marquées peut être suffisant pour retarder la ride, alors qu'il convient d'insister sur les parties fatiguées. Il importe avant tout, pour effacer quelques rides à peine indiquées, de n'en point faire naître de nouvelles.

GLADYS



Ces mains tirent si suave musique du violon que leur possesseur, Yehudi Menuhin, fut déclaré prodige dès l'âge de 10 ans. Il a les doigts d'une main un peu plus courts que ceux de l'autre.

# Un jeune prodige devenu grand

par  
RUTH ARELL

Il arrive souvent que le frère et la sœur jouent dans un même acte de vaudeville, mais qu'un frère et une sœur soient tous deux de grands musiciens, voilà ce qui se rencontre plus rarement.

Tel est pourtant le cas de Yehudi et de Hephzibah Menuhin. Le premier, célèbre violoniste, donna son premier concert à l'âge de 10 ans et fut alors proclamé prodige.

Il atteint sa vingt-et-unième année, le 22 janvier dernier. Il venait de se reposer pendant deux longues années. Il se préparait à partir pour une tournée de 74 concerts. La plupart devaient être donnés en Europe, mais le ramener à son ranch de Los Gatos (Californie) en juin. A six de ces récitals, il aura pour accompagnatrice sa sœur Hephzibah. Elle est âgée de 17 ans. Et son talent a déjà été fort goûté par les critiques, quoique il ne soit pas aussi extraordinaire que celui de son frère.

Il y a vingt ans, la famille Menuhin, qui était pauvre, vint de New-York à San Francisco où M. Menuhin avait obtenu une position comme instituteur. Un jour M. et Mme Menuhin désirant aller entendre l'orchestre de San Francisco, mais étant trop pauvres pour payer une garde qui prendrait soin de leur enfant pendant leur absence, amenèrent ce dernier avec eux. Tout alla au mieux. Le bambin ne pleura pas une seule fois. A partir de cette date, les Menuhin emmenèrent leur rejeton partout où ils allaient.

A l'âge de deux ans, Yehudi reçut un petit violon qu'il s'empressa de mettre en pièces. Lorsqu'il eut quatre ans et demi, il prit sa première leçon de violon. Il montra bientôt des dispositions extraordinaires pour la musique... tellement qu'à l'âge de sept ans il jouait déjà dans l'orchestre de San Francisco, celui-là même qu'il avait pour la première fois entendu quand il était bébé.

Dans l'intervalle, deux autres enfants étaient nés de l'union des Menuhin: Hephzibah et Yaltah. Eux aussi se montrèrent bientôt doués pour la musique. Ils devaient eux aussi prouver qu'ils avaient du talent. Peu après les débuts à New-York de leur frère aîné qui avait alors 10 ans, ils partirent avec leurs parents pour Paris, afin que le jeune musicien pût prendre des leçons de Georges Enesco, le célèbre violoniste roumain. Lors des visites que Toscanini fit à Enesco, il prit plaisir à donner des leçons à Yehudi. Quand le garçonnet s'arrêtait Toscanini s'abstenait de toute critique, lui disait avec un sourire pensif: "Continue, mon enfant. Tu ne sais pas faire de fautes."

Dès son premier concert le jeune musicien réussit à boucler le budget familial. Parents et enfants étant étroitement unis, tout se partage en commun. Chacun des enfants affiche pourtant de la personnalité; il la doit à la liberté qu'il a toujours eue, d'exprimer ses idées sans contrainte, sans censure.



Yehudi Menuhin, maintenant âgé de 21 ans et qui passe pour être l'un des plus grands violonistes du monde, joue un concerto de Schumann.

"Un bon père, une bonne mère devraient être comme un bon jardinier qui laisse pousser une plante sans trop de surveillance", a toujours dit Mme Menuhin. Il ne faut jamais ni pousser ni tirer et ne pas fatiguer les cerveaux des enfants, ni chercher à les modeler à sa façon. C'est ce que nous avons fait. Pour nous, le bonheur de chacun est plus important que la renommée et la richesse. Si Yehudi décidait d'abandonner la musique et de se faire cordonnier, nous en serions satisfaits... à condition toutefois que ce soit bien là son désir et qu'il fasse un cordonnier idéal."

Comme les jeunes Menuhin ont beaucoup voyagé par tout l'univers, ils n'ont pu suivre de cours réguliers. Heureusement ils ont pu acquérir de leurs parents un bon fonds de connaissances linguistiques et littéraires. Quand leurs moyens le leur ont permis, ils ont pris des leçons particulières. Ils connaissent tous bien le français, l'allemand, l'italien, l'espagnol et le russe. M. et Mme Menuhin suivent avec attention l'activité musicale de leur célèbre fils, mais lui laissent complète liberté pour sa vie privée.

Maintenant qu'il est devenu majeur ses parents espèrent qu'il se mariera bientôt. Ils n'ont de vœux sur personne en particulier, mais ils considèrent que pour avoir une vie conjugale aussi heureuse que la leur, il faut la commencer de bonne heure. Yehudi ne s'est pas encore prononcé sur les qualités qu'il désire trouver chez sa future épouse, mais Hephzibah, qui le

des "rendez-vous" et lisent des pièces et de la poésie.

Le violon magique du jeune artiste est un Stradivarius, fabriqué il y a 200 ans par Antonio Stradivarius, alors qu'il avait 19 ans. Cette année-là, il n'en fit que quatre au lieu des 40 qu'il avait coutume de faire. Il ne reste plus que 35 des violons construits par le Maître. Celui que possède Yehudi appartient à la princesse Khevenhueller, de Vienne, une célèbre violoniste à son époque. Quatre musiciens seulement ont joué sur cet instrument depuis 200 ans. Le premier fut le professeur Bohn, qui ne permit qu'à un de ses élèves de s'en servir — le célèbre Joachim — et seulement quand cet élève se fut exercé pendant des semaines sur d'autres instruments. Le dernier tsar de Russie acheta le violon de la famille Bohn. Il le prêta parfois au professeur Popoff. Pendant la révolution, Popoff fit traverser au violon les frontières de la Russie. C'était de la contrebande; aussi les Rouges mirent-ils sa tête à prix! Popoff vendit le violon à un Américain, Henry Goldman, de New-York, au prix de \$60,000. M. Goldman en fit cadeau au jeune Yehudi à l'occasion de son douzième anniversaire.

Pour Yehudi, ce violon est un ami. Il lui attribue des sentiments humains une vie humaine.

—Les gens rient, dit-il quand je leur déclare que mon violon se fatigue. Mais que vous le voulez ou non, il me demande vraiment grâce quand j'en joue trop longtemps.

Et c'est sans doute pourquoi il s'est un jour écrié avec conviction, en réponse à des compliments qu'on lui faisait à Chicago, "Comment pouvez-vous ainsi me complimenter? Je

jours qu'il ne percevait pas le défaut. A la demande du jeune artiste, il examina le violon avec une scrupuleuse attention et finit par découvrir d'où venait le mal. La transpiration avait amolli la colle en un certain endroit et produit une petite fente dans laquelle l'extrémité d'une lame de rasoir aurait pu être introduite. Cela avait gâté le son de l'instrument de façon imperceptible pour toute autre oreille que celle de Yehudi. Une heure après la réparation accomplie, Yehudi s'en retourna heureux son violon sous le bras.

Il y a deux ans, il acheta un ranch de 100 acres à Los Gatos, dans les montagnes de Santa Cruz, à environ 60 milles de San Francisco. Les jeunes Menuhin s'y sont développés en prenant de l'exercice en plein air.

Des amis de toutes les parties du monde, sont venus leur rendre visite, affirmait dernièrement Mme Menuhin. Les enfants passent des heures dans la piscine, à nager, à plonger, à exécuter des prouesses sur des chevaux et des canots de caoutchouc. Yehudi a appris à conduire une automobile. Lui et ses frères et sœurs font aussi du tennis, du badminton, de l'équitation. Ils ont une petite ménagerie pour s'amuser. Nous ne nous tracassons pas à leur sujet. Il n'y aurait pas de bonheur possible si nous avions constamment peur qu'un malheur arrive."

Près de la maison d'habitation, il y a un théâtre miniature où les jeunes gens s'exercent soit au violon, soit au piano. Les murs sont couverts de photographies de grands musiciens. Les Menuhin y jouent aussi, de temps en temps, de petites pièces en italien et en français.

Le morceau le plus difficile que Yehudi va présenter au public durant sa



Yehudi Menuhin et ses sœurs, Hephzibah (à gauche) et Yaltah, dans la piscine de leur propriété, à Los Gatos, Californie.

connaît bien, dit que celle-ci devra être intelligente et belle au moral autant qu'au physique; elle devra être en excellente santé, sérieuse et bonne.

En attendant cette compagne idéale, Yehudi ne jouit pas seulement de la vie familiale. Il a fait de Willa Cather sa confidente. "Tante Willa", comme Yehudi appelle la célèbre romancière américaine. Elle est depuis des années une amie de famille et elle demeure près d'eux en Californie.

Quand leurs nombreuses occupations leur laissent un peu de répit, ils ont

trouve que j'ai mal joué; mon violon était mal disposé". Stokowski eut beau en cette occasion essayer de le persuader qu'il avait bien joué, il ne put y parvenir. Yehudi insista même pour aller à New-York et consulter l'un des deux seuls experts en réparations de violons du monde en qui il a confiance.

—Quelque chose ne va pas, dit-il, à l'homme, en passant l'archet sur les cordes. Entendez-vous cela?

—Je n'entends rien, déclara l'expert.

Yehudi joua à plusieurs reprises de son instrument, et l'expert disait tou-

ournée, est le "concerto perdu" de Schumann. Schumann le composa en 1853, une année avant de devenir fou. Il l'envoya au grand Joachim qui ne l'a jamais joué. Ce dernier stipula dans son testament que cette pièce ne devrait être jouée que 100 ans après la mort de Schumann. Elle ne devait donc pas être jouée en public avant 1956. Mais l'année dernière, Yehudi eut en main une copie de la partition et la trouva si belle qu'il supplia le gouvernement allemand de lui permettre de la jouer. Le gouvernement du Reich lui accorda cette permission.

## Le serum du cancer

Londres. — Le Dr E. W. Lumsden, attaché au grand hôpital de White-chapel, qui travaille depuis plusieurs années à des recherches sur le sérum du cancer vient de déclarer que ses travaux lui ont donné des résultats si satisfaisants qu'il croit pouvoir annoncer bientôt que le sérum du cancer est découvert.

Des expériences maintes fois répétées portant sur des rats infectés de tumeurs cancéreuses, ont démontré que le traitement du Dr Lumsden aboutissait à faire engendrer par le sang des malades des fagocytes qui consomment rapidement la destruction des tumeurs cancéreuses et immunisent rapidement le sujet.

Des essais complémentaires ont été faits en inoculant du sang de rat cancéreux à des moutons et le succès du traitement a encore été complet.

Les savants à qui les résultats détaillés des travaux du Dr Lumsden ont été communiqués inclinent à croire que, même si le traitement ne donnait pas sur l'organisme humain tous les résultats désirables, il contribuerait d'une façon importante à faire progresser la lutte contre la terrible maladie.

## Les boîtes de conserves

Les industriels ont reconnu que le fer des boîtes de conserves, qui est parfois attaqué quand il s'agit de légumes, de poissons, etc., ne montre la plupart du temps aucune trace de corrosion quand elles ont contenu des conserves de fruits. Ils ont attribué cette protection au sucre qui existe dans ces dernières, tandis qu'il n'y en a pas dans les autres. Ils ont même constaté que la protection est d'au-

tant meilleure que les dentistes est moins

Il fallait donc que l'agent protecteur impurifié du sucre de l'analyse de sucre, et on saut le sucre blanc de 0.5 à 1 p. cent métalliques autres enlevées aux et de préparation

pourquoi l'Association de que, si jamais on organise une assurance générale contre la maladie, cette assurance comporte le des infirmières.

## Nègres

Des voyageurs Congo rapportent extrêmement nom bus nègres habitans les enfants de 2 à 15 ans clusion toutefois d

On a compté ju dans les écoles élémentaires, avec l'aide con-Dominion et des provin-

absentes du sucre purifié, mais se trouvent dans les sucres de moins bonne qualité.

Il est donc avantageux, tout au moins en ce qui concerne la non-corrosion du fer blanc des boîtes métalliques, d'utiliser le sucre roux pour la fabrication des conserves. Resterait à planifier les produits conservés et les ne sur l'Ethiopie. Lord Buffrenant pas de la Georges Bonnet, dans leurs états avec d'autres délégués étatiques. L'ouverture de la 101e session du Conseil aujourd'hui, ont tous deux demandé qu'on libère promptement les états membres qui veulent reconnaître cette souveraineté. Ils veulent que le débat public sur leur proposition s'engage demain, si possible.

Mais on rapporte qu'un mouvement pour la convocation de l'Assemblée plénière bat son plein. Il est l'oeuvre de la Colombie, du Chili et du Mexique. Les porte-parole de la délégation anglaise et de la délégation française expriment quand même la confiance que leur proposition sera adoptée, si le conseil en est saisi. Ils redoutent des retards, par contre, si la question est posée devant l'Assemblée. Le plan anglo-français consisterait seulement à laisser chaque membre du Conseil faire une déclaration concernant la souveraineté

## Portrait enchanteur

Budapest. — La façon dont le roi Zogu et la comtesse Géraldine Apponyi se sont connus est assez romantique. Les trois sœurs du roi Albanais étaient en visite à Budapest, il y a un an, et à cette occasion, on leur présentait aussi la comtesse Apponyi. En partant, les sœurs du roi demandèrent à la comtesse un médaillon avec son portrait. C'est de ce portrait que le roi Zogu est tombé amoureux. La première rencontre personnelle aurait eu lieu à Rome dans le palais de l'ancien ministre italien à Budapest, le prince Colonna.

Au sujet de la situation financière de la comtesse, on apprend qu'elle hérite en commun avec sa sœur que celle-ci pour 700 jours de leur on plus tôt que la date de fortune lui assurait un correspondant à sa situation tant plus qu'elle vit

Mme Adèle Apponyi, pour s'affranchir astidieuse de la Musée National Peps entre la bi- des sections ma

## Ecole clandestine

Varsovie.—A la suite de la découverte d'une organisation clandestine dans certaines écoles de jeunes filles de Varsovie, dirigée par un étudiant qui distribuait des paquets d'explosifs et de produits chimiques aux membres de cette organisation, le ministre de l'Instruction Publique a ordonné à tous les directeurs des écoles de Varsovie de prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter la propagation politique à l'intérieur des écoles et empêcher la constitution de pareilles organisations politiques secrètes.

## LES DENTISTES

9. — L'Association dentaire Canada a proposé aujourd'hui la commission Rowell d'un service public de soins dentaires financé par le Dominion pour ceux qui n'ont pas les moyens de se faire traiter. Le service dentaire des enfants de 2 à 15 ans sera assuré. Il y aura, également des dents de tous les âges dans les écoles élémentaires, avec l'aide con-Dominion et des provin-

## FAM

Rochester, N. H., 9 (A.P.) — Une famille de trois personnes a péri aujourd'hui dans l'incendie de sa demeure. Les victimes sont Arthur Harris, 57 ans; sa femme Flora, 51, et leur fils Arthur 14, tous natifs de

LA FAMILLE FRIC

--- Bichonné n'est pas d'humeur à parler ---

PAR SOL HESS

Copyright, 1938, by The Ben Syndicate, Inc. (Trade Mark Reg. U. S. Pat. Office) 5-8

**PROBLEME SOUMIS PAR ADAM SCHUBEL, DE CHICAGO**

Mettez un vingt-cinq sous sur une petite carte et tenez-les en équilibre sur le bout de l'index de votre main gauche.

ESAYEZ ÇA!

Enlevez la carte sans toucher à la pièce d'argent.

Avec un petit coup sec donné avec le médus de la main droite

la carte peut être enlevée sans déranger le vingt-cinq sous.

ZEF LE NAIF

--- Plus de peur que de mal ---

PAR SOL HESS

Crime! J'ai encore dormi trop longtemps.

Cré nom! Encore en retard!

Christophe s'ra pas content.

Si y peut pas me j'ter dehors!

Bonjour, Christophe. J'su-t-un peu en retard!

Zef es-tu passé par le magasin Prixcoûtant?

Non? Eh ben, vas-y. Y a là quelque chose de r'marquable! Qué chose qui t'ra ouvrir les yeux! J'te dis qu'ça!

Crime! J'pensais qu'y allait m'donner une r'clée, parce que j'étais en r'tard, mais non, pas un mot.

J'me d'mande c'qui peut y avoir de si r'marquable à c'magasin-la! Y dit qu'ça va m'fera ouvrir les yeux!

Oh... j'voué!

VENTE A PRIX REDUITS DE REVEILLE-MATTIN

KLOTZ CLOCK

W.A. Carlson 5-8

ache. Mais il faut que ce soit absolument pourri, si il vaut mieux utiliser un engrais chimique. Il faut que le terrain ne soit pas sec mais très bien égoutté.

Quand vous plantez des pivoines, ayez soin que la couronne soit à deux pouces dans la terre: si vous les plantez trop profondément, elles ne fleuriront pas. Qu'elles soient aussi à trois ou quatre pieds de distance et pas trop près d'autres plantes ou arbustes.

Poissons rôtis; tasse de poisson; ve, eff; nez le; vre et; Coni; médi; che; cuill; farin; lait; qu'à; se; cons; saut; nouv; vez; rées; à bo; ains; en t; À la; au; L; et; un; rec; dig; nes; tair; 28 JIMO; cir; 16

les odeurs persistantes de friture et de grillon? Dans les fourneaux encombrés, sous le manteau enfumé de la cuisinière... Dans la cuisine vide, nette, tisse que nous décrivons le moindre courant d'air chasse toute odeur désagréable.

Il résulte de tous ces perfectionnements que la cuisine devient vite une des pièces les plus sympathiques de la maison.

Et puisque nous en sommes au chapitre des armoires, n'oublions pas l'armoire à froid, la plus utile, la plus précieuse de toutes, surtout en cette saison.

La glacière électrique fait partie maintenant de l'équipement de toute cuisine moderne bien comprise.

L'irréprochable conservation des denrées que permettent ces appareils compense vite leur prix d'achat.