







**Ski-Club Bovernier**  
 Samedi 23 et dimanche 24 janvier  
**3<sup>e</sup> Concours interclubs**  
**FOND • DESCENTE • SLALOM**  
 Voir communiqué

On demande  
**Jeune FILLE**  
 de 17 à 18 ans, sérieuse, honnête et de confiance, pour faire le ménage de 3 personnes et aider au magasin. Vie de famille. Faire offre M. Louis Baud, rue de Neuchâtel 20, Yverdon.

Banque demande une  
**Sténo-dactylo**  
 travaillant rapidement, avec notions d'allemand et comptabilité.  
 Offres manuscrites détaillées sous chiffre R115 au bureau du journal « Le Rhône ».

**Jeune homme**  
 muni du diplôme de l'Ecole d'Agriculture de Châteauneuf, prendrait des vignes à travailler  
 S'adresser à Abbet Nestor, Martigny-Bourg.

CHERCHE  
**Jeune FILLE**  
 pour s'occuper d'un bébé de 18 mois et aider au ménage. - Mme Buloz, épicerie, Vernier, Genève.

A vendre un  
**Potager**  
 à 3 trous, état de neuf. S'adres. à Perraudin Ulysse, Saillon.

AVIS  
 A vendre jeune  
**VACHE**  
 prête au veau. S'adresser à Bender Etienne de Charles, Mazembroz-Fully.

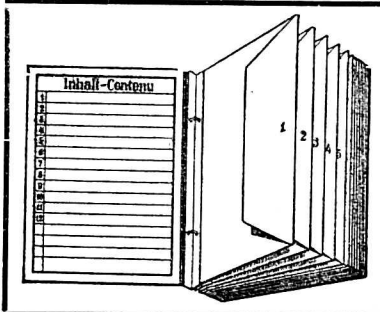
MARTIGNY  
 On demande  
**Jeune FILLE**  
 couchant chez elle, pour aider au ménage et au magasin. Entrée immédiate. S'adr. au journal s/ R114.

JE SERAIS ACHETEUR de 2 beaux  
**veaux**  
 femelle, race d'Hérens, de 8 à 15 jours.  
 Jules Michaud, à Bovernier.

**Billets de la Loterie Romande**  
 en vente à L'IMPRIMERIE PILLET \* MARTIGNY

**Le ménage le plus modeste**  
 peut posséder des

- Actes d'achat de propriétés,
- Billets de loterie,
- Bordereaux d'impôts,
- Contrats de locations,
- Livrets militaires,
- Papiers de famille,
- Passeports, Certificats d'origine,
- Police d'assurance incendie, vie, etc.



et lorsqu'on a besoin d'une de ces pièces importantes, on ne la retrouve pas, car elle se trouve peut-être réduite au fond d'un tiroir, ce qui peut provoquer des pertes de temps et des ennuis sérieux. Aussi, n'hésitez pas à vous procurer à

l'Imprimerie Pillet, à Martigny  
 téléphone 6 10 52, un

**Classeur à documents**

vous permettant de conserver tous ces papiers en ordre et de les retrouver immédiatement.  
 Prix du classeur (22,5 X 33 cm.), avec 12 poches, pratique et fermé, même avec beaucoup de documents **Fr. 11.50**

**C'est un objet que vous n'achetez qu'une fois et qui vous évitera beaucoup d'ennuis et de pertes de temps.**

**Commerçants, Artisans**

Pour vos besoins d'IMPRIMÉS, tels que:

- FACTURES
- ENVELOPPES
- ETIQUETTES
- CARNETS
- A SOUCHE, etc.

adressez-vous à

**Dillet** IMPRIMEUR  
 MARTIGNY Tél. 6 10 52

LIVRAISON RAPIDE

**Sautez sur l'occasion!**  
 Vous sauterez peut-être de joie!  
 Prenez un billet de la  
**LOTERIE ROMANDE**  
 tirage 13 février

SION, Place du Midi Chèques postaux Il c 1800

**FOURRURES**  
 Nous disposons encore de fourrures rares et recherchées, superbes manteaux de Skunks véritable, Opossum naturel et autres, Mouton doré superbes, Agneaux d'Anatolie, Chats russes, Chevretilles exotiques, etc. Superbes capes chaudes et seyantes. Grand choix de Renards argentés véritables, blus, etc. Ecrivez-nous pr renseignements ou choix.  
**PROFITEZ DE NOS PRIX, C'EST UNE AUBAINE!**  
**Comptoir de Fourrures M. Alfter**  
 Rue du Lac 2, à Yverdon. Maison suisse fondée en 1903.

---

**Fr. 35,591.-** ont été versés par l'assurance du journal LE RHONE à ses abonnés victimes d'accidents

**La Bergère d'Evolène**  
 est en vente au prix de 1 fr. au bureau de l'Imprimerie Pillet Martigny

**Pour la Ménagère**  
 Quelques conseils sur l'utilisation rationnelle du séré

L'emploi du séré dans la cuisine ne date que de quelques années. Aujourd'hui, cet excellent produit peut être obtenu presque partout dans les laiteries et les magasins spécialisés. En outre, la ménagère peut aussi le préparer facilement elle-même; il suffit, pour cela, de passer du lait caillé à travers une étamine ou un tamis fin et de le laisser bien égoutter. On peut se procurer dans le commerce du séré de lait entier et du séré de petit lait.

La fabrication du séré permet une utilisation extrêmement rationnelle du petit lait. Cet aliment très nourrissant est surtout riche en albumine, lactose et sels nutritifs. Le séré de lait entier contient, en outre, une forte proportion de graisse. Selon l'emploi auquel on le destine, on donnera donc la préférence au séré de lait entier ou au séré de lait maigre. En raison de sa teneur élevée en graisse, le séré de lait entier convient particulièrement bien comme masse à tartiner pour remplacer le beurre. On peut, à cet

— Et que pouviez-vous faire de pis? s'exclama-t-elle en piquant une aiguille dans ses cheveux gris, depuis quand est-il permis à une jeune fille bien élevée de courir les champs avec un jeune homme? ... Sont-ce là les exemples que vous avez légués votre défunte mère? Je l'avais élevée dans d'autres principes, Dieu merci! et ce n'est pas elle qui se serait compromise de la sorte! ... Du reste, je l'ai toujours dit, vous n'avez rien des de Lisle... Vous êtes une Desrônis des pieds à la tête.

— Qu'entendez-vous par là, madame? dit Amable en bondissant.

— J'entends, monsieur, qu'on récolte ce qu'on a semé, et que quand on donne à ses enfants les exemples que vous avez mis sous leurs yeux, on ne doit s'en prendre qu'à soi s'ils tournent mal...

— Si votre petite-fille, répliqua-t-il agriement, était restée à Renesson, elle aurait sans doute été mieux surveillée et mieux élevée?

— Certes oui, monsieur, je m'en flatte.

— Eh bien, prenez-la donc et gardez-la! ... Quant à moi, je ne veux plus d'elle... Sa vue me fait mal!

— Père, s'écria Camille en joignant les mains, je me repens... Ne me renvoie pas, ne me renvoie pas! Et comme Amable faisait le geste de la chasser, elle s'élança vers son frère et lui prit les mains: — Sosthène, continua-t-elle d'une voix brisée, sois bon, j'ai tant de chagrin! ... intercède pour moi, ne me repousse pas!

Mais Sosthène retira brusquement ses mains et se retourna du côté de la fenêtre.

— Laisse-moi, grommela-t-il, je n'ai qu'une chose à te dire: c'est que ton Marcel me paiera cher l'affront qu'il nous a fait!

La malheureuse Camille recula jusque sur une chaise où elle s'affaissa en s'accoudant sur la table.

effet, travailler le séré avec du cumin, du sel, des fines herbes, de la purée de tomate ou du schabzieger, ou simplement saupoudrer les canapés de séré de l'une ou l'autre de ces matières. Mais vous pouvez aussi préparer de délicieux canapés doux en travaillant le séré avec de la confiture, des noix hachées, du miel, des fruits secs, du concentré de jus de fruits ou une compote de fruit assez épaisse.

Le séré de lait entier peut également remplacer la crème dans les entremets, les crèmes pour tartes, ainsi que dans de nombreux mets aux fruits.

Le séré de petit lait est plus ferme que le séré de lait entier et il trouvera surtout son emploi dans la préparation des pâtes. Il est particulièrement avantageux pour les pâtes à tartes, à biscuits, les crêpes fourrées, rissoles, soufflés, quenelles, etc.

Le séré s'obtient contre coupons de fromage. 100 grammes de coupons de fromage donnent droit à 200 grammes de séré de lait entier ou 400 gr. de séré de petit lait. Il présente de nombreux avantages pour la ménagère: moins de points de fromage, prix modique, multiples possibilités d'emploi, teneur élevée en principes nutritifs. Sachons donc profiter de cet aliment sain qui convient à tous les organismes.

**Recettes**

**Gratin de chou, pommes de terre et sauce.** — Un plat de feuilles de chou blanchies, un plat de pommes de terre bouillies coupées en tranches, 1 tasse de sauce Béchamel (évent. un reste), quelques cuillerées de fromage râpé, 1 morceau de beurre, graisse ou un peu de crème de ménage, 4-6 moitiés de cervelas.

Garnir, par couches, un plat allant au feu préalablement graissé de feuilles de chou, pommes de terre et fromage, arroser le tout de sauce blanche. Saupoudrer légèrement de fromage râpé et garnir de quelques noisettes de beurre ou graisse. Couper les cervelas en deux dans le sens de la longueur, les ranger sur le légume et les enduire d'une légère couche de graisse ou d'huile. Faire gratiner le mets pendant environ 20 minutes, ou cuire le légume séparément sur la plaque et sauter les saucisses à la poêle.

**Pommes de terre et tomates de conserve avec crème au séré.** — Environ 750 gr. de pommes de terre en robe des champs, 5-6 tomates de conserve (stérilisées ou au sel), env. 100 gr. de séré, demi-tasse de lait, demi-cuillerée à thé de sel, un peu de beurre, graisse ou crème.

— Ah! murmurait-elle en sanglotant, je suis perdue, puisque tout le monde m'abandonne!

Son désespoir fendait le cœur du bonhomme de Lisle; il prit son grand courage, s'approcha de sa petite-fille et lui tapant doucement sur l'épaule:

— Non, petiotte, protesta-t-il, votre grand-père ne vous abandonne pas, venez avec moi, — et nous verrons, ajouta-t-il, en jetant autour de lui un regard de défi qui stupéfia Mme de Lisle, nous verrons si quelqu'un ose vous molester! ...

En même temps il prenait Camille sous les bras et il était en train de la dodeliner comme une enfant, quand la porte s'ouvrit et Victoire entra précipitamment:

— Monsieur, dit-elle à Desrônis, Mlle Montclair est malade... Il y a là une femme qui vient vous chercher. — Il paraît que ça presse.

On introduisit la personne qui apportait cette mauvaise nouvelle. — Toute haletante, elle racontait qu'étant montée à midi dans le « capharnaüm » pour préparer le très modeste repas de tante Aurélie, elle l'avait trouvée immobile, la tête couchée sur sa table, au milieu de ses paperasses, et respirant à peine. Avec l'aide de la propriétaire de la maison, elle avait porté Mlle Montclair sur son lit, mais jusqu'à présent la malade n'avait pas repris connaissance.

L'apparition de cette femme effarée et la gravité de l'événement qu'elle venait annoncer modifièrent brusquement l'état des esprits.

— C'est peut-être une attaque de paralysie, s'exclama Desrônis, il y avait quelque temps que ça la cherchait, et elle avait déjà eu un avertissement...

Tout en parlant, il s'élançait dans son cabinet et en revenait avec son chapeau et sa trousse de poche. En entendant le récit de la femme de ménage, Camille était devenue très pâle, ses sanglots s'étaient

Couper les pommes de terre et les tomates en tranches et les ranger par couches, dans un plat à gratin graissé. Battre le séré avec le lait et le sel, verser cette crème sur les mets, mettre encore quelques noisettes de beurre ou de graisse ou un peu de crème sur la surface, puis gratiner au four, ou sur la plaque en utilisant un disque isolant (amiante).

Si l'on emploie des tomates au sel, il faudra réduire la proportion de sel en conséquence et ne pas saler la crème.

**LA RADIO AU SERVICE DES PECHEURS.** — Les pêcheurs danois ont proposé de ne sortir que si le bateau d'exploration annonçait par radio la possibilité de faire de belles prises à tel endroit mentionné par lui, ceci dans le but d'économiser le carburant.

**Pourparlers matrimoniaux**

Lui. — On dit que les époux arrivent un jour à se ressembler!

Elle. — Ceci est fait pour me déterminer à vous refuser définitivement.

arrêtés et elle serrait convulsivement le bras de son grand-père. Sosthène lui-même avait été secoué par cette nouvelle inattendue et il avait quitté l'embrasure de la fenêtre pour se rapprocher de sa sœur.

— Je cours à la ville haute, dit Amable.

— Attendez! ... reprit Mme de Lisle, qui avait envisagé immédiatement les choses au point de vue pratique; si Mlle Montclair reprend bientôt connaissance, comme je l'espère, il serait peut-être convenable qu'elle vit les enfants auprès d'elle... Sosthène et Camille sont ses héritiers; elle me l'a déclaré à plusieurs reprises, et vous jugerez sans doute à propos de les appeler là-haut, dès que les circonstances le permettront.

— Oui, certainement, répondit Desrônis, je vous ferai prévenir s'il y a urgence...

Il sortit et arriva dix minutes après à la maison de la côte Phulpin. Le docteur reconnut les symptômes d'une apoplexie séreuse; l'épanchement avait eu lieu dans la partie gauche du cerveau. Amable essaya de pratiquer une saignée qui ne donna presque aucun résultat, puis il couvrit les jambes de sinapismes violents, et appliqua de la glace sur la tête. A la suite de ce traitement, Mlle Montclair reprit peu à peu ses sens, mais il lui fut impossible de parler; la paralysie avait déjà envahi la langue et tout le côté droit du corps. Vers le soir, Amable fit appeler Sosthène et Camille, qui arrivèrent accompagnés de Mme de Lisle.

En entrant dans la petite chambre nue, meublée seulement du lit, de deux chaises et d'une table de nuit, Camille eut un douloureux serrement de cœur; elle s'approcha du chevet, tandis que Sosthène se tenait au pied du lit, et baisant au front la vieille fille: