



La pâte à pain met beaucoup moins longtemps à lever lorsqu'elle a été préparée avec un produit chimique plutôt qu'avec du levain. Un nouveau type de mixture sèche peut, lorsqu'il a été mélangé avec de l'eau et passé rapidement au four, produire des miches de pain fraîches et croustillantes en 40 minutes seulement.

Quoi de nouveau pour le dîner ?

Par Thomas E. Stimson

PRES de la moitié des frais de nourriture actuels portent sur des aliments qui n'étaient pas sur le marché il y a dix ans.

Les détaillants américains de l'alimentation disent qu'ils ont maintenant quelque 6 000 articles sur leurs rayons, comparativement aux 1 500 sortes d'aliments qu'ils avaient à vendre dans les dernières années de la période 1940-1950.

Il est possible maintenant d'acheter des nouveautés telles que des dîners avec bifteck ou des repas chinois ou mexicains complets avec toutes les garnitures, parfaitement à point et congelés à très basse température pour une bonne conservation. On peut acheter du thé en poudre, des oignons déshydratés, du riz à préparation instantanée et des légumes frais tout emballés. Avec d'aussi commodes aliments que ceux-ci, une maîtresse de maison peut préparer un dîner de cérémonie en tout juste une heure. Il n'y a guère plus de dix ans, le même repas

demandait trois ou quatre heures de préparation.

Une révolution a eu lieu dans l'industrie alimentaire, et cependant les savants spécialisés dans cette branche affirment que nous n'avons encore rien vu, que la grande révolution des aliments est encore à venir.

Ces savants parlent de nourritures « déshydrocongelées » et de « liquides secs ». Ils expérimentent dans leurs laboratoires de nouveaux aérosols alimentaires que vous pulvériserez à partir d'un bidon. Et ils auront bientôt des petits pois en conserve qui auront l'aspect et le goût des petits pois frais.

Ils ont préparé une nouvelle crème alimentaire qui contient de l'huile végétale à la place de beurre et peut ainsi être utilisée par les personnes qui souffrent du cœur. Ils font éclater des haricots de Lima et d'autres graines, avec du gaz carbonique afin de créer toute une nouvelle famille de petits « snacks » gonflés et éclatés (genre pop-



Les haricots tombant en cascade du bocal ci-dessus ont été traités pour ne plus requérir de trempage ; ils peuvent être cuits à l'étouffée et servis en quarante-cinq minutes. Ci-dessous, voici pour 37,50 NF d'aliments déshydratés et congelés... depuis des soupes jusqu'à des repas pour chiens.

Eh bien, que penseriez-vous d'une soupe à la crème d'olives, de haricots de Lima éclatés et d'une crème fraîche qui n'a jamais vu une laiterie ?

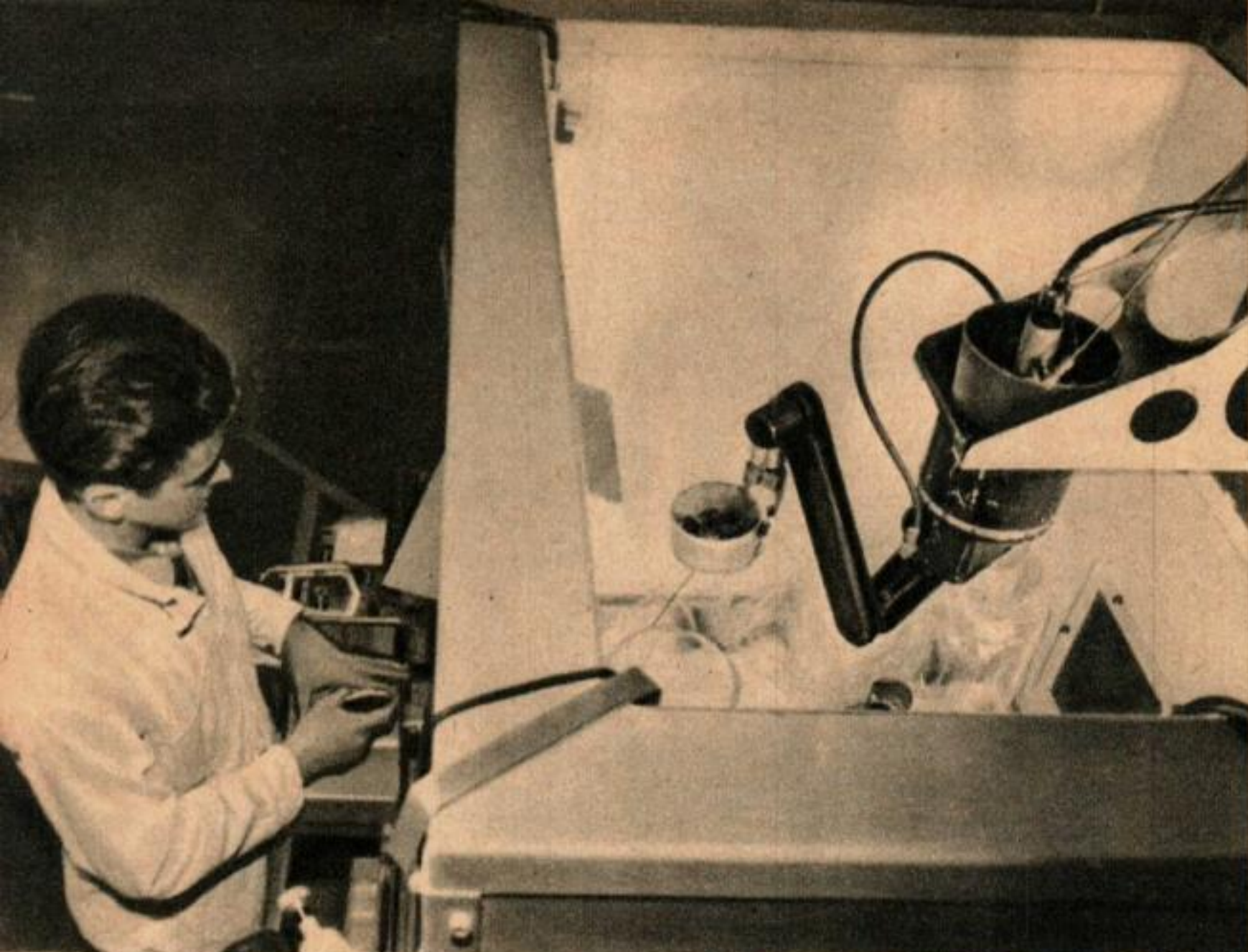
corn). Et ils ont découvert de nouvelles façons de rendre la viande tendre.

Il n'existe naturellement que très peu de nourritures absolument nouvelles. La plupart des perfectionnements en cours d'étude portent surtout sur de meilleures façons de conserver les aliments, sur l'addition ou la restauration de saveurs, sur la fabrication « sur mesures » d'aliments destinés à des personnes soumises à des régimes spéciaux.

Pour parler d'aliments qui soient réellement nouveaux (pour la plupart d'entre nous), que penseriez-vous d'une boîte de jeunes abeilles frites ? Ou d'une boîte de fourmis confites ou de sauterelles frites ? Vous trouverez ces « gourmandises » au rayon gastronomique de quelques grands magasins d'alimentation. Pour 15,50 NF, vous pouvez acheter une grande boîte de conserve de rat musqué bouilli, si vous vous sentez obligé de le faire et, sur les mêmes étagères, vous trouverez des boîtes de chenilles rôties et des steaks de serpent à sonnette.

Moins exotiques, et plus appétissants, sont certains des haricots à cuisson rapide « mis au point » par l'Institut de Recherches Stanford, en Californie. Les haricots secs ordi-





L'irradiation des aliments est expérimentée à l'Institut de Recherches Stanford dans le but de découvrir de meilleures méthodes de conservation.

naires exigent six heures de trempage et trois heures de cuisson ; les nouveaux haricots se cuisent au four à la perfection en quarante-cinq minutes et sans aucun trempage préalable.

C'est le docteur John P. Nielsen, le chef des techniciens de l'alimentation de cet institut, qui a obtenu les haricots à cuisson rapide après avoir étudié la chimie du haricot. Il a inventé une solution qui remédie à une déficience inhérente au haricot lui-même. Après avoir été traités par trempage dans celle-ci, les haricots sont séchés de nouveau et emballés pour la consommation. Le processus a déjà passé du laboratoire au stade de l'usine expérimentale et les haricots devraient être sur le marché dans un an environ.

Les haricots ainsi traités auraient une saveur légèrement plus agréable et seraient quelque peu plus digestibles que les haricots ordinaires. Des études sur la nutrition sont conduites dans l'espoir d'obtenir des haricots un pourcentage de valeur alimentaire plus grande encore.

Le docteur Nielsen a également conduit des études dans lesquelles des huiles végétales non saturées sont substituées à la matière grasse du beurre dans les crèmes alimentaires. Les huiles végétales concourent à abaisser la teneur du sang en cholestérol, et ces crèmes devraient, de ce fait, devenir

populaires parmi les personnes ayant des troubles circulatoires ou cardiaques. La différence de goût est très difficile à détecter et la nouvelle crème trompe à peu près toutes les personnes qui l'ont essayé avec du thé ou du café, ou sur des fruits et « cereals » (flocons d'avoine ou autres grains diversement traités que les Américains ont coutume de manger au « breakfast »). Cette crème sera, elle aussi, bientôt sur le marché.

L'une des choses les plus sensationnelles en train d'apparaître de ce côté de l'horizon alimentaire et la mise en « micro-capsule ». Ceci est une technique dans laquelle un liquide est changé en une poudre sèche et reste cependant immédiatement disponible en tant que liquide. Chaque minuscule globe liquide est enduit d'une mince pellicule de gélatine ou d'une autre substance soluble et digestible.

Cette idée d'enduit a été découverte par la Compagnie Nationale des Caisses enregistrées dans le but de mettre en capsule une teinture destinée à remplacer le papier carbone ; et les savants voient maintenant à cette idée un grand avenir dans le domaine des aliments déshydratés.

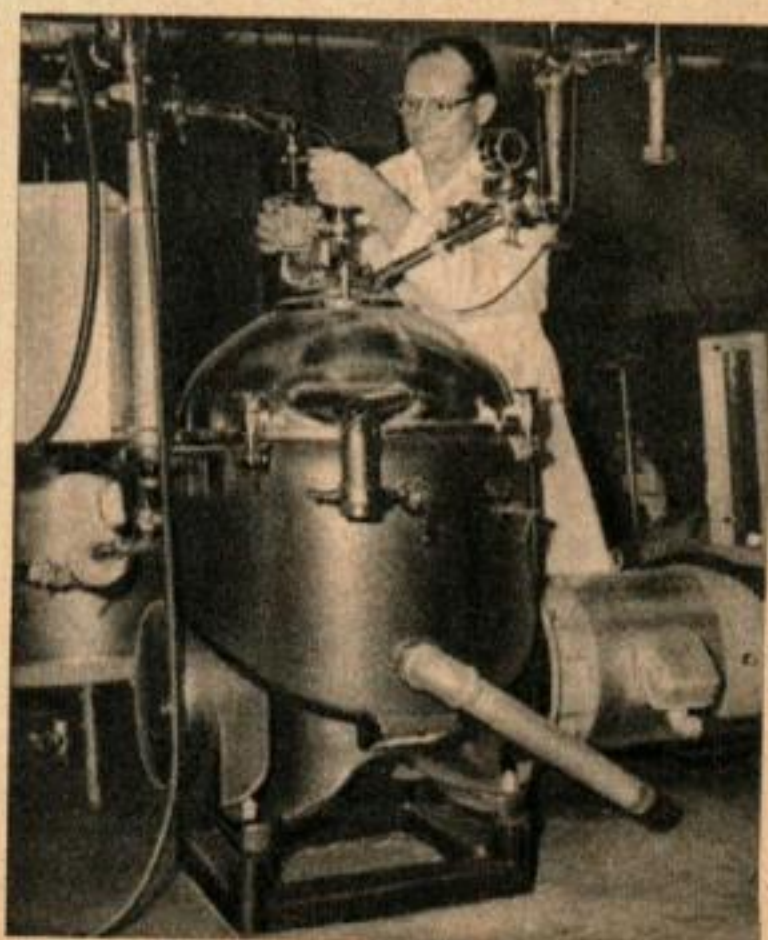
Ils projettent de mettre de la crème fraîche en capsules et d'ajouter ces capsules à du lait écrémé en poudre. La mixture sèche se transformerait instantanément, soit en crème, soit en lait entier, lorsque de l'eau lui serait



Des isotopes radio-actifs sont ajoutés aux insecticides et aux détergents utilisés pour protéger et laver les légumes, afin qu'un technicien équipé d'un compteur spécial puisse vérifier l'efficacité des nouveaux procédés de lavage. L'un de ceux-ci utilise les ondes soniques.

Les commandes de l'étuve du ministère de l'Agriculture des Etats-Unis sont très compliquées, mais cette machine expérimentale fournit de précieuses indications aux savants. Elle comprime les aliments desséchés en une feuille dense et épaisse facile à emballer.

Ce séparateur centrifuge utilisé à l'Université de Californie extrait le jus de la pulpe d'aliments tels que les tomates. Il sert à des expériences de recherche sur l'amélioration de la conservation de diverses purées et sauces.





Un « essayeur de goût » isolé dans une cabine à Stanford tend aveuglément la main pour recevoir un aliment au sujet duquel il devra rendre son jugement.

ajoutée. La matière grasse ne rancirait jamais parce que l'enduit de chaque globule prévient l'oxydation. Dans la suite de cet article, il sera question d'une autre nouvelle façon de conserver le lait frais ; c'est la méthode qui produira à la longue la meilleure qualité au meilleur prix qui sera adoptée le plus largement.

La plupart des aliments naturels contiennent jusqu'à 90 % d'eau. La même nourriture, lorsqu'elle a été déshydratée, ne tient plus qu'une fraction de la place qu'elle occupait précédemment, et peut être emmagasinée pour de très longues périodes de temps. Elle est restaurée à ses forme et dimension originales par absorption de l'eau dans laquelle elle est mise à tremper. Les œufs en poudre, le café instantané, la purée



Le séchoir-pulvérisateur de l'Institut convertit les liquides en poudre sèche. Il sert à l'étude de nouvelles préparations alimentaires.

de pommes de terre instantanée et diverses mixtures de soupes figurent parmi les produits déshydratés très largement répandus sur le marché.

Mais relativement peu d'aliments déshydratés possèdent toute la saveur et tout le goût agréable des produits frais.

Il semble possible d'extraire les huiles naturelles d'un légume, de les mettre en capsules et de les ajouter au produit déshydraté. Et il pourrait être praticable de conserver les vitamines de l'aliment de la même manière. Il arrive aussi que les enzymes qui font ressortir les caractéristiques de la saveur se perdent dans la déshydratation. La mise en micro-capsules des enzymes pourrait être la meilleure façon de régénérer la

(Suite page 110)



Ce séchoir à tambour est utilisé par un des savants du ministère de l'Agriculture des U.S.A. dans une étude dont le but est de mettre au point une purée de pommes de terre déshydratée améliorée... encore un autre plat « instantané ».



**JEUNES GENS
JEUNES FILLES
DEVENEZ TECHNICIENS**
*Diplômés
par l'État*

**E
G
C**

vous serez demain
INGÉNIEURS DIPLOMÉS

Les Cours par correspondance spécialisés de
L'ÉCOLE DU GÉNIE CIVIL

vous admettent à tout âge dans la classe qui vous convient, vous pouvez choisir les titres délivrés soit par le Ministère du Travail soit par le Ministère de l'Éducation Nationale.

MINISTÈRE DU TRAVAIL

Les diplômes sont délivrés après un concours d'entrée à l'une des branches ci-dessous dans le cadre des Centres de Formation F.P.A. ou O.R.T.

Les élèves font 10 mois de stage durant lesquels ils sont payés et le placement des élèves diplômés est rapide. Les élèves des deux sexes sont admis à la plupart des concours. Aucun diplôme n'est exigé pour le présent concours.

LES DIPLOMES REMIS SONT LES SUIVANTS : F.P.A. Agent technique électronicien - Dessinateur en mécanique générale - Conducteur de travaux (Bâtiment et T.P.) - Dessinateur en Béton armé et constructions métalliques - Commis en Bâtiment - Dessinateur en Bâtiment - Géomètre - Topographe - Plastiques.

O.R.T. - Agents techniques électriciens - A.T. de Laboratoire, de Radio-Télévision, Dessinateurs d'exécution en Mécanique générale - M. D.

Secrétaires de Direction (dames).

Egalement pour tous les Centres de Moniteurs.

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE

Les Techniciens doivent être en principe du niveau Bac-Math ou Technique mais aucun diplôme n'est exigé.

Les titulaires de C.A.P. et de B.P. font d'excellents candidats. Nous rappelons que l'E.G.C. prépare à tous les C.A.P. et B.P. Les dessinateurs qui sont aussi d'excellents candidats au titre d'Ingénieur peuvent préparer le C.A.P. et le B.P., ces examens sont d'ailleurs d'un niveau assez élevé.

DESSINATEURS C.A.P. et B.P., Dessinateurs en Mécanique - Bâtiment - Béton armé - Chauffage Central - Géomètres - Topographes.

TECHNICIENS: Adjointes Techniques - Travaux Publics - Adjointes Techniques Bâtiment - Techniciens d'Aéronautique - d'Analyses biologiques - de Bureau d'Etudes en Mécanique - de Chimie - de Diététique - Electrotechniciens - Electroniciens - de Fonderie, de Mécanographie, de Métreurs de Bâtiment, de Micromécanique - d'Opticiens lunetiers, de Radiotechniciens, de Secrétariat.

Professorat P.T.A. (Professeurs techniques adjoints, de collèges techniques et Centres d'Apprentissage).

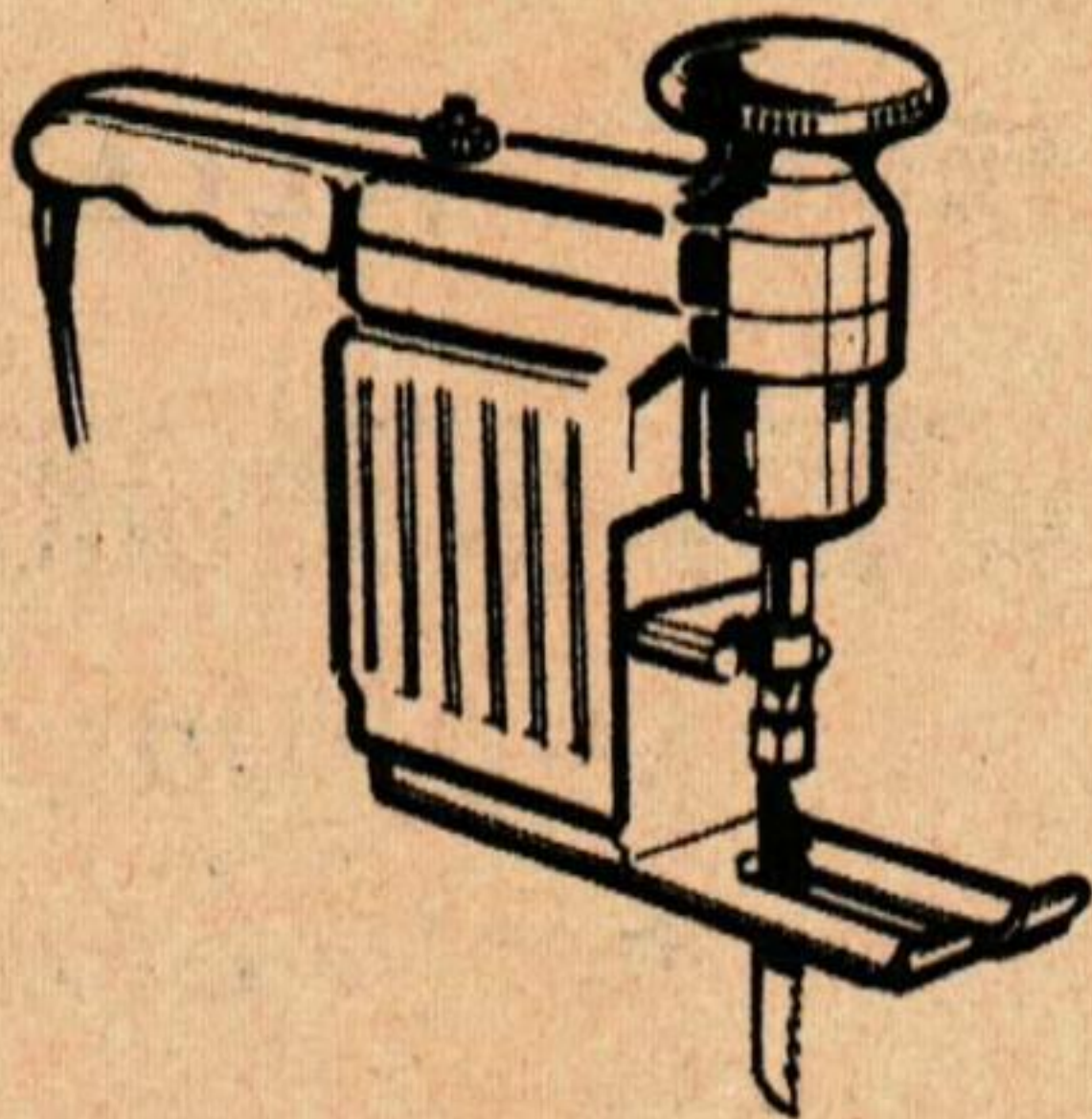
BACCALAURÉAT TECHNIQUE - Préparation intégrale aux deux parties - Experts géomètres D.P.L.G. - Promotion supérieure du Travail (Préparateurs scientifiques) - Dessinateurs et Chefs Dessinateurs des Chemins de Fer - Officiers mécaniciens de la Marine Marchande - Pilotes Mécaniciens de l'Aviation Civile.

Programme et renseignements gratuits contre deux timbres pour chaque spécialité.

ÉCOLE DU GÉNIE CIVIL

152, avenue de Wagram — PARIS-XVII^e — Téléph. WAG 27-97

SUPER-SCIE 60



Scie à découper, puissante, de grand débit. Une ampoule électrique incorporée dans le carter éclaire constamment le tracé à découper. Excellente prise en main ; appareil permettant de couper et de chanterner des bois durs (30 mm), des métaux et matières plastiques. Poids 2,600 kg. Puissance 150 W. Fonctionne sur 120 ou 220 V alternatif (à préciser), 12 000 vibrations-minute. Suspension sur silent-blocs. Lames interchangeables de 75 mm long pour bois, plastique ou métal (à préciser).

Article semi-professionnel : 160 NF.

GRANDS MAGASINS - QUINCAILLERIES

Documentation : **FRANCE-OUTILS**

156, Faubourg-Poissonnière. PARIS-X^e

**pour
fixer
agrafer
clouer**

sur
tous matériaux
dans toutes
les positions,
sous tous
les angles

vite :
agrafage aisé et rapide en des
endroits inaccessibles au marteau
mieux : aucun double martelage,
chaque coup amenant l'agrafe suivante
à moindre effort : le mécanisme de
l'appareil travaille pour vous
puisque'il multiplie la force du coup porté.
chargement par bandes

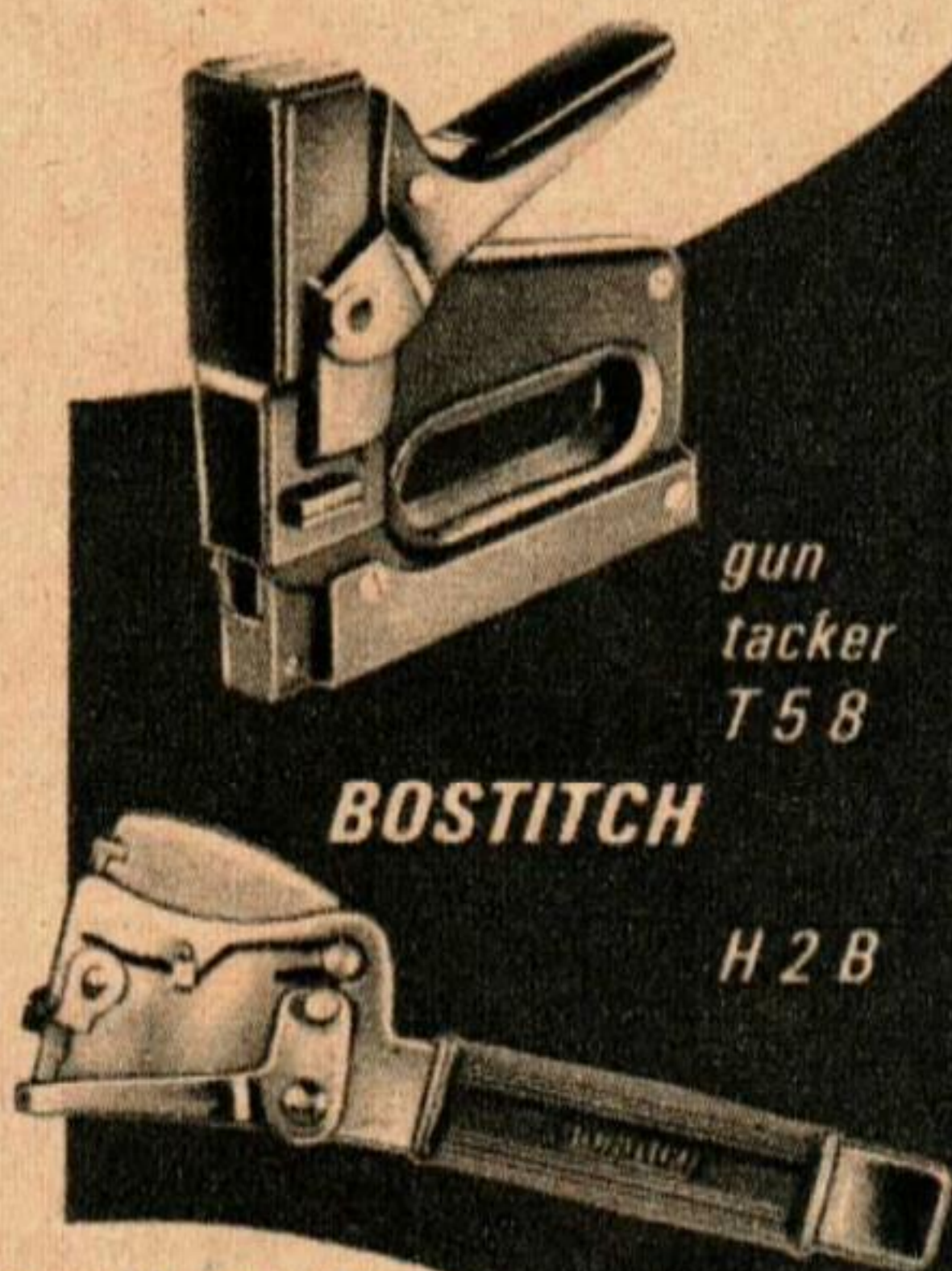
Ce sont des productions BOSTITCH la plus importante
fabrique mondiale d'agrafeuses et agrafes industrielles
(plus de 800 modèles)

Documentation MPB sur demande

seul agent général pour la France

SOFREMBAL

55-57, rue de la Voûte, Paris 12^e, DID. 70-87



PUB. DELAGE

Quoi de nouveau pour le dîner ?

(Suite de la page 60)

saveur fraîche lorsque l'eau est ajoutée à un aliment déshydraté.

Il serait, par exemple, peut-être possible de mettre en capsule les ingrédients qui produisent l'arôme et la saveur du café frais, et de les ajouter au produit déshydraté qu'est le café « instantané ». Pour de nombreuses personnes, ce simple perfectionnement serait une chose fantastique en elle-même !

Les techniciens de l'alimentation en ont déjà appris beaucoup sur la façon de séparer les odeurs et les saveurs pour analyser les composés chimiques qui leur donnent naissance. Et ils espèrent pouvoir stabiliser ces essences aromatiques, les conserver sur de longues périodes de temps, et les retourner aux aliments dont elles ont été extraites.

Au laboratoire régional de l'Ouest du ministère de l'Agriculture des Etats-Unis, par exemple, une technique portant le nom de « chromatographie par le gaz » est utilisée pour déterminer quelles sont les choses qui donnent au pain frais sa saveur et son arôme si attirants. Il a été découvert le fait surprenant que ceux-ci sont principalement dus à des acides, des alcools et des acétones, bien que l'ensemble du composé saveur-arôme comporte plus de soixante éléments constitutifs différents. Le but des recherches du ministère de l'Agriculture américain est de trouver un moyen de conserver ces substances volatiles de façon que du pain vieux de plusieurs jours retienne tout son attrait de « fraîchement cuit ».

Des études quelque peu similaires sont en cours au service de technologie alimentaire du groupe Davis de l'Université de Californie. Dans ce cas, le but recherché est de donner un arôme de fraîcheur et de levain à un « pain instantané » préparé par l'intendance de l'Armée de Terre. Le nouveau pain « lève » sous l'action de produits chimiques et non de levure, et il ne requiert qu'un très court temps de fabrication. En fait, il ne s'écoule pas plus de quarante minutes entre le temps où la mixture sèche est mélangée avec de l'eau et le temps où les miches fraîches sont retirées du four. Le seul ennui avec ce pain est qu'il n'a pas l'odeur de pain. Et c'est à cela que les gens de l'Université de Californie s'efforcent de remédier.

La mise en boîte aseptique est une autre des choses qui sont étudiées au groupe Davis. Dans le processus de la conserve ordinaire, les aliments subissent une cuisson finale dans la boîte afin que soient tués tous les micro-organismes qui pourraient les faire détériorer sans cette précaution. Dans la mise en boîte aseptique, la nourriture préalablement cuite subit une cuisson finale à 105 °C tandis qu'elle voyage à travers un échangeur de chaleur. Puis elle est refroidie immédiatement et scellée dans des boîtes qui ont été stérilisées dans de la vapeur surchauffée. L'un des avantages du procédé est que les aliments conservent beaucoup plus de leur valeur nutritive originale. Un autre est que leur saveur ressemble beaucoup plus à celle du produit frais.

Parmi les autres expériences du groupe Davis sur la conserve figure l'utilisation d'une « atmosphère » d'azote pendant le processus de la cuisson et de l'emboîtement. La couverture d'azote empêche l'oxygène atmosphérique d'entrer en contact avec les aliments, ce qui élimine les décolorations souvent causées par l'oxydation. Le groupe Davis étudie aussi la récupération des essences aromatiques... en « prenant au piège » les vapeurs qui se perdent pendant la cuisson. Il se peut que celles-ci puissent être condensées et réincorporées aux aliments juste avant la mise en boîte, leur redonnant leur saveur perdue et peut-être aussi les vitamines qui ont pu éventuellement s'échapper.

Une autre façon encore de conserver les aliments, laquelle a déjà une application commerciale limitée, est une combinaison des deux procédés de la déshydratation et de la congélation rapide. La nourriture est d'abord desséchée jusqu'à élimination d'environ la moitié de sa teneur en humidité, puis elle est congelée de la manière habituelle. Le procédé retient beaucoup des avantages de chacune des méthodes et élimine la plupart de leurs désavantages. Le produit « déshydro-congelé » pèse moins et prend moins de place qu'un produit simplement congelé et a cependant une meilleure texture, une meilleure apparence et une meilleure couleur qu'un aliment complètement déshydraté. Des pommes, cerises, pois, carottes, haricots de Lima et céleris ont été conservés de cette manière.



GRACE A UNE MÉTHODE QUI S'APPREND "TOUTE SEULE"

l'étude la plus complète de la réparation automobile d'aujourd'hui. Un texte clair, plus de 300 figures et schémas simplifiés.

NOTRE MÉTHODE VOUS FERA CONNAÎTRE A FOND

la technique et la pratique de l'automobile de tourisme, poids lourds, tracteurs.

Voici un aperçu sommaire de la MÉTHODE.

- 1^{re} PARTIE : Etude des organes tels que les conçoivent les constructeurs. Châssis. Ressorts. Essieu AV. Châsse. Pincement. Essieu AR. Pont. Différentiel. Couple conique. Démultiplication. Roues. Systèmes de freinage. Freins hydrauliques et électriques. Boîtiers et mécanismes de direction. Etc.
- 2^e PARTIE : Résistance à l'avancement. Moteurs. Carburateurs. Carburateurs (Solex, Zenith-Stromberg). Réglages. Cycles moteurs. Etc.
- 3^e PARTIE : Moteurs DIESEL. Injecteurs. Équilibrage dynamique. Éléments constitutifs des moteurs. Pistons, bielles, vilebrequins. Alésages, fûts, chemises sèches et humides. Culasses. Paliers de ligne d'arbre. Coussinets. Segments. Axes. Distributions. Etc.
- 4^e PARTIE : Refroidissement. Graissage. Alimentation. Caractéristiques des moteurs. Embrayage. Boîte de vitesses. Transmission. ÉLECTRICITÉ. Dynamos. Accus. Allumage. Bougies. Démarreurs. Éclairage. Etc.
- 5^e PARTIE : RÉPARATION et ORGANISATION de votre ATELIER. Outillage et accessoires. Réparations sur carrosserie, châssis, ressorts, amortisseurs. Sur l'essieu AV, l'essieu AR. Sur les roues, la direction, pneus et freins. Sur le moteur, l'embrayage, la boîte de vitesses et la transmission. Etc.

FEUILLES DESCRIPTIVES ET SCHÉMAS DE CABLAGE DES VÉHICULES ACTUELS. Une MÉTHODE vivante et complète, adaptée au cas de chaque élève par contacts personnels avec l'auteur de la méthode lui-même. L'usage de nos services pendant et après les études.

Renseignements et ouvrages techniques. Organisation des anciens élèves et de placement. MÉTHODE recommandée pour la préparation aux stages de formation des CHEFS D'ATELIER organisés par les constructeurs : Ex. Peugeot, Simca, etc. **ESSAI SANS FRAIS LE PREMIER MOIS D'ÉTUDE. RÉSULTAT FINAL GARANTI OU REMBOURSEMENT TOTAL.**

E.T.N. 20, rue de l'Espérance - PARIS-13^e

Envoyez-nous aujourd'hui ce coupon dans 48 heures vous serez renseigné

Messieurs,

Veuillez m'envoyer, sans frais, ni engagement pour moi, votre documentation n° E7, concernant le perfectionnement des Débutants ou des Professionnels de la Mécanique-Électricité Auto, des Dieselistes, des Électriciens Auto ou des Spécialistes « 2 roues » (S. V. P., rayer les mentions inutiles.)

NOM (en lettres capitales).....

ADRESSE

GALLUS Publ.

la scie sauteuse
BELLE
à bois et métaux



Capacité de sciage :
Bois 50 mm - Acier doux 3 mm
Alliages légers 6 mm
S'adapte à
toutes perceuses électriques
jusqu'à 10 mm de capacité,
y compris Multirex 6A,
Match 6N, Avia P6
Documentation n° 1239 sur demande

T.C.M.C.T.

11, av. de la Bourdonnais, Paris 7^e
SOL. 89-04

PUB. DELAGE

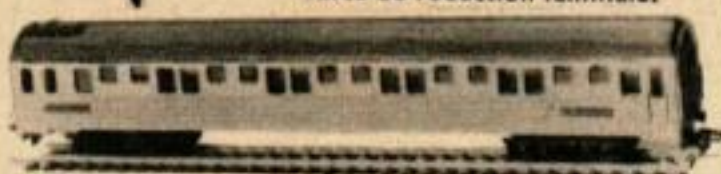


Vous vous êtes
ABSTENU

si vous n'avez pas commandé

**LE CATALOGUE
GÉNÉRAL R.M.A.**

2 volumes - 180 pages - 800 des-
sins, plans, schémas, conseils et
carte de réduction familiale.



Nouveauté VB - Single 16,50

NOUVEAUTÉS LIBRAIRIE

LE MATÉRIEL MOTEURS N.C.F. 19,00

320 pages - 500 gr. Fco 21,00

LOCOMOTIVES VAPEURS

PACIFIC 12,00

52 figures - 119 pages Fco 13,50

CHEMINS DE FER DE MON-

TAGNE FRANÇAIS 18,00

180 pages Fco 20,00

LES SECRETS DU MODÉLISTE Fco 2,50

CATALOGUE GÉNÉRAL RMA

Le plus important catalogue d'Europe
Fco recommandé contre 14 NF à notre
C.C.P. PARIS 11 964-93 R.M.A., 6, CITÉ DU MIDI

Aucun autre procédé, a-t-il été dit, n'offre de la nourriture en conserve de qualité comparable et à un prix aussi réduit, mais ce prix relativement bas n'est applicable qu'à des utilisateurs en gros tels que les restaurants et les organisations militaires. Malheureusement pour l'acheteur au détail, le coût du packaging ne diminue pas proportionnellement avec la dimension. La ménagère moyenne ne voudra probablement pas acheter plus de 150 g de pommes déshydrocongelées à la fois, sachant parfaitement qu'elles se gonfleront à 300 g lorsqu'elle les aura fait tremper dans l'eau. Quoi qu'il en soit, les aliments déshydrocongelés ne sont pas encore en vente au détail.

La science sonique (acoustique) ou utilisation des ondes sonores semble avoir un grand avenir dans l'industrie alimentaire. Dans l'une de ses applications, des ondes soniques ont été employées pour homogénéiser du lait complet qui est ensuite congelé et emmagasiné jusqu'au moment de la consommation. Du lait frais peut ainsi être disponible en tout temps pour les équipages de sous-marins ou de navires effectuant de très longs voyages. Le traitement sonique élimine l'inconvénient qu'avait précédemment le lait frais congelé, dans lequel les matières grasses se séparaient et se coagulaient.

La science sonique est aussi en train d'aider à rendre la viande plus tendre. Une préparation à base d'enzymes produisant cet effet est déjà sur le marché depuis bien des années, mais son effet « d'attendrissement » reste surtout confiné à la surface de la viande. Récemment, un brevet a été délivré pour une technique dans laquelle des ondes soniques entraînent les enzymes à travers toute l'épaisseur de la viande, la rendant ainsi uniformément tendre.

Les ondes soniques ont été utilisées expérimentalement à l'Institut de Recherche Stanford pour accélérer et améliorer le procédé de lavage au moyen duquel les fruits et les légumes sont nettoyés avant d'être traités ou envoyés au marché. Le traitement sonique élimine une grande partie des résidus d'insecticides que l'on trouve sur les fruits et légumes frais et concourt à enlever les détergers utilisés dans le processus du lavage.

Depuis plusieurs années, le corps de l'intendance de l'Armée de Terre des Etats-Unis recherche de meilleurs moyens de conserver la viande, et continue aujourd'hui à rechercher activement ces moyens. Les viandes déshydratées n'ont pas donné de trop bons résultats. Il a semblé pendant un certain temps que l'irradiation (exposition de biftecks et de rôtis aux rayons bêta ou gamma) serait la solution. Les aliments irradiés pouvaient être emmagasinés sans réfrigération ; ils avaient bon aspect et bon goût. Mais il a été récemment découvert que des animaux de laboratoire soumis au régime des aliments irradiés présentaient tous les symptômes d'une sévère déficience vitaminique. L'irradiation ne semble donc pour le moment pas être la réponse à la question. La solution finale pourrait encore être quelque

forme de déshydratation améliorée, peut-être avec des vitamines et des enzymes de conservation de la saveur, ajoutées sous forme « encapsulée ».

Tout bien considéré, les techniciens de l'alimentation ont tout une foule de nouvelles idées à l'étude ; il semble aujourd'hui que vous pourrez dans les toutes prochaines années acheter le produit de quelques-unes de celles-ci chez votre épiciers et juger par vous-même du résultat obtenu.

Votre dernière augmentation remonte à quand ?

Deux sortes d'hommes dans la vie : ceux qui sont augmentés à chaque occasion et qui vivent un peu mieux chaque année et ceux qui ont chaque mois une feuille de paie aussi mince.

Et pour vous ? Honnêtement : le mois des vacances, de la rentrée, du terme, de Noël, réussissez-vous à joindre les deux bouts ? Si vos enfants sont doués, êtes-vous sûr de pouvoir payer leurs études jusqu'à la fin ?

S'il y a de l'avancement, de l'augmentation, ce sera pour vous ou pour un autre moins capable mais plus instruit ?

Avez-vous déjà pensé qu'avec un peu plus de culture générale ou un bagage professionnel qui ferait de vous "un chef" dans votre spécialité vous auriez une situation plus stable et un avenir assuré ?

Dans ce cas, dites-vous que des milliers d'hommes qui n'avaient même pas fait des études moyennes ont pu, grâce au C.I.D.E.C. décrocher en quelques mois des situations très enviables : l'explication ? Au C.I.D.E.C. pas de théories inutiles : tout ce que vous apprenez chez vous, sans quitter votre emploi vous sert aussitôt dans votre travail.

C'est comme si vous étiez pris en main par un patron car les cours par correspondance du C.I.D.E.C. sont conçus par des hommes d'action qui vous guident tout droit vers ce qui est "payant".

Cette méthode d'avancement absolument révolutionnaire est exposée dans la brochure "A quoi tient la réussite".

Pour la recevoir gratuitement, faites ce simple geste qui sépare les rêveurs de ceux qui agissent : découpez ce bon, remplissez le, postez le.

Centre International d'Études par Correspondance

Après avoir marqué d'une croix la branche qui vous intéresse, postez ce **BON GRATUIT N°MP7** à l'une de ces adresses :

FRANCE
5, R. de Versailles
LA CELLE ST-CLOUD
(Seine-et-Oise)

BELGIQUE
62, quai Bonaparte
Liège

SUISSE
5, Bd des Philosophes
Genève



ÉLECTRICITÉ

- ☐ Monteur
- ☐ Electro-Technicien
- ☐ Dessinateur
- ☐ Ingénieur
- ☐ Radio-Télégraphiste

CHAUFFAGE

- ☐ Monteur
- ☐ Chef Monteur
- ☐ Dessinateur
- ☐ Sous-Ingénieur
- ☐ Ingénieur

AUTOMOBILE

- ☐ Motoriste
- ☐ Contremaitre-Mécanic.
- ☐ Dessinateur
- ☐ Sous-Ingénieur
- ☐ Ingénieur
- ☐ Chef de garage
- ☐ Technicien Diesel

ÉLECTRONIQUE

- ☐ Radio-Technicien
- ☐ Spécialiste Télévision
- ☐ Sous-Ingénieur-Electronicien

CHIMIE INDUSTRIELLE

- ☐ Aide Chimiste
- ☐ Chimiste
- ☐ Technicien Chimiste
- ☐ Ingénieur Chimiste

AVIATION

- ☐ Contremaitre-Mécanic.
- ☐ Dessinateur
- ☐ Sous-Ingénieur
- ☐ Ingénieur
- ☐ Pilote

BÉTON ARMÉ

- ☐ Surveillant de Travaux
- ☐ Conducteur de Travaux
- ☐ Dessinateur
- ☐ Sous-Ingénieur
- ☐ Ingénieur
- ☐ Spécialisations Bâtiment et Travaux Publics

MATIÈRES PLASTIQUE

- ☐ Technicien en matières plastiques
- ☐ Ingénieur

Sans aucun engagement de ma part, je désire recevoir gratuitement votre brochure "A quoi tient la réussite ?" et votre documentation sur la branche que j'ai marquée d'une croix.

Nom..... Age.....

Profession..... Adresse complète.....

..... BON N° MP7.....