le Jardinage pratique

A propos de semis

La réussite des semis dépend non seulement de la bonne qualité des graines, mais aussi de la nature du sol, de la façon de semer et de l'époque à laquelle on procède à cette opération.

Graines. — Avant de faire le semis, il est utile d'essayer ses graines. Pour cela, pas de difficulté. Dans le fond d'une assiette ou d'un plat, on dispose à plat deux à trois feuilles de papier buvard, sur lesquelles on place les graines à essayer. On recouvre du même nombre de buvards, on humecte le tout et on maintient humide dans un local où règne une température douce.

De temps en temps, on soulève les feuilles supérieures et lorsqu'on aperçoit que les graines gonflées vont éclater leur enveloppe pour laisser passer le germe, on se rend compte de la proportion qui pourra germer ; faire l'essai sur 50 graines par exemple.

Nature du sol. — Le sol doit être en excellent état. La terre doit être travaillée lorsqu'elle est saine, bien ressuyée pour ne pas faire de mortier autour de la bêche.

On ensemence d'abord les sols légers, on termine par les terres fortes et humides. Il est bon d'attendre que la terre soit suffisamment réchauffée. Enfin, ne semer qu'en sol bien rassis.

Le semis. — Le semis en rayon est le plus rationnel, il économise la semence, et aussi la main-d'œuvre pour les sarclages qui peuvent être faits avec les instruments, le travail à la main étant trop long.

La graine sera enterrée d'une profondeur égale à 4 à 5 fois sa grosseur. Recouvrir la graine de terreau, ou mieux mettre du terreau au fond du sillon ; on place les graines on recouvre de terre ordinaire.

Le terreautrage des semis est le meilleur moyen de s'assurer une levée régulière et rapide. Ce terreau est riche, il cède à la jeune plante des aliments, ce qui lui permet de croître plus vite et de mieux résister ensuite aux insectes et maladies. On termine le semis en plombant légèrement le sol.

POUR VOS JARDINS, employez les ENGRAIS HORTICOLES du NOIR MOUTON, utilisés et appréciés partout. — Catalogue sur demande au siège social, à VALENCIENNES.

Comment utiliser nos produits

Pommes de terre duchesse au parmesan. — Un kilo de pommes de terre de Hollande, 90 grammes de beurre, deux cuillerées à bouche de parmesan râpé, deux cuillerées à bouche de lait, deux jaunes d'œufs, sel, poivre.

Pelez les pommes de terre, lavez-les et essuyez-les. Jetez-les dans une casserole d'eau salée et faites prendre l'ébullition ; couvrez et retirez sur feu modéré pour bouillotter pendant vingt-cinq minutes. Egouttez complètement et faites perdre l'humidité sur le coin du feu. Passez au tamis, puis saillez poivrez. Ajouter peu à peu le beurre et travaillez pendant huit minutes. Incorporez le lait, puis le fromage et les jaunes d'œufs ; étalez sur un plat et laissez refroidir et reposer pendant deux heures.

Mettez la pâte sur une table saupoudrée de farine et aplatissez-la avec le rouleau.

Coupez des losanges réguliers de quatre centimètres environ de côté et déposez-les sur une plaque beurrée. Dorez la surface des losanges avec un jaune d'œuf. Faites cuire au four chaud pendant dix minutes. Servez aussitôt.

Veau à la jardinière. — Un kilo de veau dans le quasi ou dans l'épaule désossée, dix petits oignons, vingt-cinq carottes nouvelles, une livre de haricots verts, un peu de bouillon.

Mettez le morceau de veau à la cocotte et faites-le bien dorer des deux côtés. Retirez-le au chaud. Mettez alors dans le jus, une dizaine de petits oignons, vingt-cinq petites carottes nouvelles, une livre de haricots verts et faites-les étouffer en couvrant la cocotte. Remuez de temps en temps, ajoutez un peu de bouillon, quelques cuillerées suffisent. Lorsque les légumes sont presque cuits, découvrez la casserole, remettez la viande et laissez encore 20 minutes sur le feu, de façon que les légumes roussissent eux aussi et n'aient pas l'aspect de légumes bouillis, mais qu'ils soient légèrement dorés. Servez le rôti découpé en tranches, entouré d'une couronne de légumes et arrosé de jus.

Beignets. — 250 grammes de farine, trois jaunes d'œufs, une cuillerée d'eau-de-vie, une bonne pincée de sel fin, lait, pommes, friture, sucre en poudre.

Prenez 250 grammes de farine, faites un trou au milieu, mettez dans ce trou trois jaunes d'œufs, une cuillerée d'eau-de-vie, une bonne pincée de sel fin. Délayez et pétrissez bien le tout, puis ajoutez peu à peu le lait jusqu'à ce que la pâte soit devenue comme une crème, c'est-à-dire un peu plus épaisse que la pâte de crêpes. Trempez dans cette pâte des ronds de pommes de l'épaisseur d'un sou et faites frire à pleine friture, très chaude. Les beignets se servent chauds et saupoudrés de sucre en poudre. On peut remplacer les pommes par des oranges.

Coquilles d'huîtres. — Douze huîtres, un morceau de beurre, une cuillerée de farine, un verre de vin blanc, fines herbes hachées, mie de pain champignons.

Détachez les huîtres de leurs coquilles avec soin et mettez-les cuire dans leur eau ; quand elles commencent à se raffermir, retirez-les du feu. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine, délayez et mouillez avec un verre de vin blanc et très peu d'eau, ajoutez des fines herbes hachées très fin, faites réduire la sauce. Mettez-y les huîtres et retirez du feu aussitôt. Ayez des coquilles Saint-Jacques vides ou des coquilles en métal, mettez trois huîtres par coquille et remplissez de jus. Saupoudrez de mie de pain émiettée très fin, arrosez d'un peu de beurre fondu et faites prendre couleur à four très chaud. Les champignons, coupés en morceaux de petite dimension, font très bien dans la sauce des huîtres.

Langue de veau en macédoine. — Une langue de veau, carottes, navets, pommes de terre, bouquet garni, quelques pointes d'asperges, petits pois, haricots verts, artichauts, une mayonnaise persil.

Nettoyez la langue. Après l'avoir fait dégorger à l'eau froide pendant une heure, mettez à cuire dans de l'eau salée avec quelques carottes, navets, pommes de terre, un bouquet garni. Lorsque la langue sera bien cuite (il faut deux ou trois heures), retirez-la, pelez-la et mettez-la à refroidir, ainsi que les légumes. Émincez les légumes pour en faire une macédoine. Vous y ajoutez, suivant la saison : des pointes d'asperges des petits pois, des haricots verts, des tranches de tomates crues, d'artichauts bouillis etc. ; plus votre macédoine sera variée, plus elle sera délicate et bonne.

Faites une bonne mayonnaise que vous dresser au milieu d'un plat rond, arrangez tout autour votre macédoine, puis disposez en couronne les tranches de la langue entourées de persil frisé.

le Réveil Agricole

Les travaux d'entretien dans les blés

En raison de la qualité défectueuse des semences utilisées et du mauvais hiver, les froments se présentent cette année dans des conditions peu favorables. Le nitratage précoce conseillé par les agronomes, et que nous avons aussi préconisé, fut d'un excellent effet : les surfaces nitratées sont maintenant plus vertes ; elles ont repris à la faveur d'une température printanière une végétation normale.

D'autres soins doivent être donnés sans retard : hersages et roulages constituent les travaux d'entretien qu'il est indispensable d'entreprendre sur toutes les emblavures il y a lieu pour ces façons d'envisager la nature du sol.

Dans les terres saines, calcaires ou argilo-calcaires, les jeunes plantes souffrent particulièrement, à cette époque, du déchaussement. La terre s'est soulevée, boursouflée, par le gel ; il est urgent de la tasser, de la rasseoir, par un coup de rouleau. Il n'est pas nécessaire de tasser énergiquement, mais il est bon d'opérer rapidement, avant que la terre se croûte. On prendra donc un rouleau de grande longueur et de poids moyen. Le croskill est fort avantageux à utiliser, car il serre énergiquement le sol, en laissant de nombreuses aspérités à la surface. la terre se trouve émiettée, elle se réchauffe mieux.

Dans les terres à éléments fins, de nature siloc-argileuses, limons et blanches terres, les pluies ont battu la surface, et le blé se trouve gêné dans ce milieu clos et froid. Il faut ouvrir ces terres, les aérer, aussitôt qu'il sera possible. L'emploi de herses à dents moyennes ou courtes est à conseiller ; il est bon dans les exploitations à céréales, de posséder un jeu complet de ces herses spéciales.

Dans les deux cas, — hersage et roulage, — les jeunes plantes sont froissées légèrement, ce qui favorise le développement d'organes supplémentaires, au niveau du collet, c'est l'important phénomène du tallage. Ce tallage, dont l'utilité est quelquefois contestée, permettra cette année de regarnir les nombreux vides causés par l'hiver. Beaucoup de surfaces sont, en effet, très clairsemées.

Or le tallage est avantageux dans les sols bien fertilisés ; les 3 ou 4 tiges supplémentaires qui se développent, poussent vigoureusement et ne tardent pas à repoindre le maître brin ; la floraison sera normale et l'on n'aura nullement à craindre l'échaudage.

Dans le cas de terres contenant du calcaire, il est avantageux de faire suivre le roulage d'un hersage, et lorsqu'il s'agit de terres de limon, après la herse vient le rouleau.

Les blés forts recevront des façons d'entretien, mais à l'aide d'instruments plus légers, pour ne pas trop exciter la plante au tallage.

SUR LE BINAGE DES BLÉS

Cette opération est maintenant pratiquée par la majeure partie des cultivateurs de notre région. Pour les petites surfaces, la houe-pousette est souvent employée, on peut biner 30 à 40 ares par jour ; dans les fermes plus importantes, on possède des houes mécaniques qui travaillent le sol sur une largeur égale à celle couverte par le semoir. Une condition est nécessaire, c'est que la terre soit dans un état très favorable, c'est-à-dire bien ressuyée, saine ; les mauvaises herbes sont coupées et la terre reste bien meuble derrière l'appareil.

Lorsque le binage est bien fait, on en tire des excédents de rendements très appréciables. C'est ainsi que dans des essais effectués à plusieurs reprises à la ferme extérieure de Grignon, on a constaté qu'un seul binage permettait d'augmenter le rendement à l'hectare de 3 à 5 quintaux.

Mais il est essentiel que l'opération du binage soit exécutée de bonne heure, ce qui n'est pas toujours possible, car certaines années, par suite de pluies trop fréquentes, on ne peut pénétrer dans les terres que très tardivement. Il faut se méfier d'un binage tardif ; en terre très fertile, les tailles supplémentaires montent régulièrement, l'épiaison et la maturité sont normales. Tandis que dans les terres qui manquent de profondeur, le tallage est lent, les jeunes pousses sont saisies par les premières chaleurs, il s'ensuit de l'échaudage.

Le binage est donc une pratique fort recommandable, il favorise la bonne végétation des pousses secondaires et permet une épiaison et une maturation convenables. Il caractérise l'agriculture avancée au même titre que le déchaumage, les labours profonds, et contribue pour une large part à l'augmentation de nos rendements en céréales.

LABOR.

la basse cour

L'élevage du lapin

A la suite de notre article du 28 Février, nous dirons d'abord que deux femelles sont insuffisantes pour fournir une gibelotte chaque semaine. Ce serait surmener les mères et apporter des difficultés dans l'élevage des lapereaux. Trois femelles sont nécessaires, car il ne faut pas laisser trop de petits. La moyenne dans beaucoup de races est de sept petits et même plus par portée. Les meilleurs cuniculiculteurs recommandent de ne laisser que six petits et encore ne les élèverons-nous pas tous.

Pour ne pas fatiguer les mères, quatre portées par an suffisent. Il est prudent de ne pas forcer, car affaiblir la mère serait compromettre la santé des élèves et il faudra que les lapereaux soient très vigoureux pour qu'ils donnent à l'âge de 5 à 8 mois une gibelotte savoureuse et abondante, ainsi qu'une belle fourrure. Répétons que la fourrure n'a toute sa qualité qu'à l'âge de huit mois et qu'il ne faut jamais faire la reproduction avant cet âge, autrement on n'élèverait que des reproducteurs dégénérés. Disons encore qu'une femelle qui donne des petits vigoureux doit être gardée plusieurs années et qu'elle sera plus apte à la reproduction la seconde et la troisième année qu'à l'âge de huit mois.

On reconnaît qu'une femelle désire le mâle lorsqu'elle recueille des brindilles de paille entre les dents, frotte sa mâchoire sur les parois de son clapier et s'agite d'une façon anormale. Elle portera 30 à 32 jours et allaitera ses petits pendant 48 jours.

Le mâle doit aussi avoir tout son développement pour faire un bon reproducteur. Il n'atteint toute sa force qu'à l'âge de dix mois et peut être consacré cinq ans. Lui laisser quatre ou cinq jours de repos après chaque saillie.

La fourrure des lapins nés courant Janvier et jusqu'à fin mai et la meilleure, comme aussi celle des sujets élevés dans des clapiers au grand jour.

Une maladie peu grave et très fréquente est la gale dans les oreilles. Il faut surveiller ses sujets de près car cette affection est très contagieuse. Sitôt qu'on la remarque, il suffit d'introduire, dans le pavillon, de la pommade d'Helmerich à deux reprises en cinq ou six jours, pour qu'elle disparaisse.

Nous parlerons, dans une prochaine causerie, du clapier, et du régime à faire suivre à nos élèves.

Disons encore que toutes ces questions sont traitées dans le bulletin mensuel de « La Basse-Cour Familiale de Lille ». Faites-vous inscrire à ce groupement et vous recevrez ce bulletin bourré de conseils et où il sera répondu à toutes les questions intéressant le petit élevage dans la famille ; la cotisation annuelle est de 10 fr.

PIERRE DE LILLE.

Contre toutes les maladies infectieuses, employez le CURAZOL de R. MARTIN à Feignies. (Voir plus loin aux annonces)

Savon Cadum

Un Savon neutre et pur, tel que le Savon Cadum, est indispensable pour l'hygiène de la peau. De plus, il est économique, car, parfaitement sec, il s'use jusqu'à la toute dernière parcelle. Prix. 2 francs.

Comment utiliser nos produits

Pommes de terre duchesse au parmesan. — Un kilo de pommes de terre de Hollande, 90 grammes de beurre, deux cuillerées à bouche de parmesan râpé, deux cuillerées à bouche de lait, deux jaunes d'œufs, sel, poivre.

Pelez les pommes de terre, lavez-les et essuyez-les. Jetez-les dans une casserole d'eau salée et faites prendre l'ébullition ; couvrez et retirez sur feu modéré pour bouillotter pendant vingt-cinq minutes. Egouttez complètement et faites perdre l'humidité sur le coin du feu. Passez au tamis, puis saillez poivrez. Ajouter peu à peu le beurre et travaillez pendant huit minutes. Incorporez le lait, puis le fromage et les jaunes d'œufs ; étalez sur un plat et laissez refroidir et reposer pendant deux heures.

Mettez la pâte sur une table saupoudrée de farine et aplatissez-la avec le rouleau.

Coupez des losanges réguliers de quatre centimètres environ de côté et déposez-les sur une plaque beurrée. Dorez la surface des losanges avec un jaune d'œuf. Faites cuire au four chaud pendant dix minutes. Servez aussitôt.

Veau à la jardinière. — Un kilo de veau dans le quasi ou dans l'épaule désossée, dix petits oignons, vingt-cinq carottes nouvelles, une livre de haricots verts, un peu de bouillon.

Mettez le morceau de veau à la cocotte et faites-le bien dorer des deux côtés. Retirez-le au chaud. Mettez alors dans le jus, une dizaine de petits oignons, vingt-cinq petites carottes nouvelles, une livre de haricots verts et faites-les étouffer en couvrant la cocotte. Remuez de temps en temps, ajoutez un peu de bouillon, quelques cuillerées suffisent. Lorsque les légumes sont presque cuits, découvrez la casserole, remettez la viande et laissez encore 20 minutes sur le feu, de façon que les légumes roussissent eux aussi et n'aient pas l'aspect de légumes bouillis, mais qu'ils soient légèrement dorés. Servez le rôti découpé en tranches, entouré d'une couronne de légumes et arrosé de jus.

Beignets. — 250 grammes de farine, trois jaunes d'œufs, une cuillerée d'eau-de-vie, une bonne pincée de sel fin, lait, pommes, friture, sucre en poudre.

Prenez 250 grammes de farine, faites un trou au milieu, mettez dans ce trou trois jaunes d'œufs, une cuillerée d'eau-de-vie, une bonne pincée de sel fin. Délayez et pétrissez bien le tout, puis ajoutez peu à peu le lait jusqu'à ce que la pâte soit devenue comme une crème, c'est-à-dire un peu plus épaisse que la pâte de crêpes. Trempez dans cette pâte des ronds de pommes de l'épaisseur d'un sou et faites frire à pleine friture, très chaude. Les beignets se servent chauds et saupoudrés de sucre en poudre. On peut remplacer les pommes par des oranges.

Coquilles d'huîtres. — Douze huîtres, un morceau de beurre, une cuillerée de farine, un verre de vin blanc, fines herbes hachées, mie de pain champignons.

Détachez les huîtres de leurs coquilles avec soin et mettez-les cuire dans leur eau ; quand elles commencent à se raffermir, retirez-les du feu. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine, délayez et mouillez avec un verre de vin blanc et très peu d'eau, ajoutez des fines herbes hachées très fin, faites réduire la sauce. Mettez-y les huîtres et retirez du feu aussitôt. Ayez des coquilles Saint-Jacques vides ou des coquilles en métal, mettez trois huîtres par coquille et remplissez de jus. Saupoudrez de mie de pain émiettée très fin, arrosez d'un peu de beurre fondu et faites prendre couleur à four très chaud. Les champignons, coupés en morceaux de petite dimension, font très bien dans la sauce des huîtres.

Langue de veau en macédoine. — Une langue de veau, carottes, navets, pommes de terre, bouquet garni, quelques pointes d'asperges, petits pois, haricots verts, artichauts, une mayonnaise persil.

Nettoyez la langue. Après l'avoir fait dégorger à l'eau froide pendant une heure, mettez à cuire dans de l'eau salée avec quelques carottes, navets, pommes de terre, un bouquet garni. Lorsque la langue sera bien cuite (il faut deux ou trois heures), retirez-la, pelez-la et mettez-la à refroidir, ainsi que les légumes. Émincez les légumes pour en faire une macédoine. Vous y ajoutez, suivant la saison : des pointes d'asperges des petits pois, des haricots verts, des tranches de tomates crues, d'artichauts bouillis etc. ; plus votre macédoine sera variée, plus elle sera délicate et bonne.

Faites une bonne mayonnaise que vous dresser au milieu d'un plat rond, arrangez tout autour votre macédoine, puis disposez en couronne les tranches de la langue entourées de persil frisé.

ECHOS ET INFORMATIONS

LES NOUVEAUX TARIFS DE TRANSPORTS POUR LES ENGRAIS

Le Conseil supérieur des chemins de fer, dans sa séance du 22 février 1928, a approuvé le relèvement des tarifs de transports proposés par les réseaux, avec application à partir du 13 mars 1928.

Pour atténuer les effets de ce relèvement sur les engrais, les tarifs de base en sont réduits de 10 % pour les chaux, fumiers, superphosphates acores, sylvinite et de 5 % pour les autres engrais plus riches : chlorure de potassium, cyanamide, nitrates, sulfate d'ammoniaque, etc...

LE PROJET DE LOI SUR LES MINES DOMANIALES DE POTASSE

D'après la « Journée Industrielle » du 20 janvier, la Commission des Mines réunie sous la présidence de M. Charles Baron, vient d'être saisie d'un projet de loi adopté avec modification par le Sénat, portant organisation des Mines domaniales de potasse d'Alsace.

LA CONSOMMATION DES ENGRAIS DANS LA RÉGION DU NORD

On estime que la région à culture betteravière du Nord de la France et de la région de Paris, utilisent à elles seules, plus de la moitié des engrais azotés employés dans la France entière et la majeure partie de ces fumures est réservée à la betterave sucrière.

LA CHAUX DÉTRUIT L'ACIDITÉ DU SOL

« A quel cela sert-il dit le Dr Ramm, ministre prussien de l'Agriculture, d'épandre sur les champs des quantités de sulfate d'ammoniaque, tellement considérables que le sol en devient malade et qu'ensuite on soit obligé de le guérir, en employant de la chaux. » Il y a là un gaspillage d'argent inutile ».

LA LOI SUR LES ASSURANCES SOCIALES EST VOTÉE

Les agriculteurs sont favorables à la loi, mais elle devra être remaniée ; la Commission d'agriculture à la Chambre, qui a l'appui de la plupart des groupes politiques se propose de déposer un projet rectificatif, destiné à remédier aux inconvénients constatés, au cours de la prochaine législature.

LE BONHEUR EST AU VILLAGE

Le Bonheur est au village écrit le sénateur-paysan Huyeux. Oui, mais à la condition que nous apportions au village le confort et la joie.

Dragées aux algues marines

le plus énergique des dépuratifs, fait merveille dans toutes les altérations du sang et maladie de la peau : Eczéma, démangeaisons, prurigo, furonculose, acné, couperose, rougeurs de la face, herpès, plaies variqueuses, hémorroïdes, arthritisme, douleurs rhumatismales, etc., chasse la bile, dispense de se purger, rend l'intestin libre, préserve des complications grippales. Une seule dragée au repas du soir régularise les fonctions digestives. La boîte, 5 fr 5. Envoi contre 5 fr. Dépôt toutes pharm. et Lab. BOURILLOT, rue Berbisey, Dijon.

CONDITIONNEMENT DE TOURCOING

Du 5 au 10 mars courant, les entrées à la Condition Publique ont été de :

Laine peignée, 701.477 k. ; Laine filée, 260.958 k. ; Blousses et laines diverses, 220.361 k. ; Coton, 45.651 k.

Le nombre de lots se monte à 1089 pour un total de 1.303.445 kilos.

Conditionnements, 3083. Tirages, 587 ; Dégraissages, 27.

MARCHES DES COTONS

LE HAVRE, 12. — Clôture. — Mars 613, avril 613, mai 612, juin 607, juillet 608, août 604, septembre 601 octobre 596, novembre 595, décembre 597, janvier 596, février 598. Tendance irrégulière. Vente, 1300 b.

LIVERPOOL, 12. — Am. : Mars 994, avril 987, mai 984, juin 980, juillet 977, août 950, septembre 970, octobre 953, novembre 948, décembre 948, janvier 947, février 946, mars 29, 945.

— Sak. Mars 1848, avril 1839, mai 1833, juin 183, juillet 1843, août 1843, septembre 1842, octobre 1839, novembre 1832.

NEW-YORK, 12. — 11 h. : Mars 1849, mai 1854, juillet 1849, octobre 1814.

NEW-ORLEANS, 12. — 6 h. 45 : Mars 1843, mai 1820, juillet 1808, octobre 1793.

Gaston MINET, Tailleur
LILLE, 42, Rue de Paris, 42, LILLE
VETEMENTS tout faits et SUR MESURE
Spécialité de Costumes d'Enfants

Cours de Denrées alimentaires

DANS LE NORD ET LE PAS-DE-CALAIS

VILLES	BEURRE le kilo	OEUFS le quarteron de 30	POULETS la pièce	LAPINS le kilo	POMMES DE TERRE le kilo
NORD					
Lille	22 à 23	15 à 16	16 à 28	11 à 11.50	2.15 à 2.40
Valenciennes	21 à 22	15.60	25 à 30	13	0.55 à 0.75
Douai	22 à 24	16	20 à 22	13 à 14	0.60 à 0.65
Avesnes	19.75	13	15 à 20	14	0.90 à 1.00
Dunkerque	23	15	15 à 30	12.50	0.65
Hazebrouck	21.50	15	12 à 18	11.50	0.60 à 0.70
PAS-DE-CALAIS					
Arras	21 à 22	14 à 16	15 à 22	11 à 12	0.55
Béthune	24 à 25	13 à 14	15 à 25	11 à 12	0.60
Bruay	24	12 à 13	15 à 26	12 à 13	0.65
St-Poi-sur-Ternoise	18 à 20	16	15 à 20	8 à 11	0.70 à 0.80
St-Omer	19 à 20	12 à 13	15 à 22	9 à 11	0.50
Hesdin	21 à 23	10 à 11	18 à 25	11 à 12	0.60 à 0.65

Bourse de Lille du 12 Mars 1928

CHARBONNAGES	C. P	C. d.-d.
Alba	650	647
» Part	645	...
Aniche	1685	1681
Anzin	1485	1485
Béthune	5995	6000
» Ip.	590	556
Blanzy	1082	1082
Bruay	4210	4300
» Ip.	430	435
Carvin	1575	1580
Charbon. Boul.	144	145
Carenos	620	610
Courrières	977	980
Crespin	325	328
Dourges	1646	1648
Escarpelle	2790	2800
Frankenheim	590	616
Gouy-Servins	501	...
Lens	588	590
Lievin	440 50	445
» c. de 30 act	13245	13165
Ligny	691	687
Marles 76 %	710	...
Nord d'Alais	870	883
Ostricourt	1530	1555
Thivencelles	432	432
Vindin	206	...
Vicoigne	787	791
Vimy	350	339

	C. P	C. d.-d.
Ak. C. Nd Fr	590	590
Blache-St-Vaast	801	803
Constr Méc.	520	521
Delattre rouer	885	881
Denain Anzin	1908	1947
Escaut Capital	896	924
Fives-Lille	1650	1700
Nord et Est	737	716
Mét Fr Belge	1100	1158
Jeumont	523	535
» Part	1771	1800
Louv et Recq	2530	2535
Cie Ind M. T.	102	...
St-Amand F L	2520	...
Lam. et Samb.	555	...
Senelle Maub.	1910	2045
Wauquier	336	355

TROLES	C. P	C. d.-d.
Monte-Carlo	115	115 50
» Part	31	30
Omn Pét Nord	...	...
» Part	...	...
Omnium N.-E.	212	225
» Part	...	...
Pechelbronn	926	935
Pétr Premier	565	565
Polona a)	15	15
» Part	7 50	...
Potok	...	...
Raff Pét Nord	422	434
Silva-Plana	162	173
» Part	1995	2158
Wankowa	...	...
» Part	...	...
Zagorn a)	28	...
» Part	24 50	...

PÉTROLES	C. P	C. d.-d.
Bustenari (a)	85	87
» Part	130	138
Dabrowa Cap.	582	605
» Jce.	225	230
» Part.	658	695
Estera (a)	37	37 50
» Part	47	...
Fin Pétroles-Fr-Polonaise	950	965
» Part.	308	316
Grabownika	1215	1200
» Part	140 50	145
Ind. Pologne	840	870
» Part	175	...
LilleBonn. ord.	885	895
» » prior.	1300	1315
Mileno	59	61
» Part	28 50	...

VAL. DIVERSES	C. P.	C. d.-d.
Bethunoise	536	543
El et G du Nd	627	630
Energ El N Fr	704	715
S. E. Billy-Mont	450	450
id. part	3650	3500
Etabl Agache	12.0	1264
Compt Linier	1070	1080
Cot St-Quentin	523	529
Fil Filet de Fr	550	545
Filature du Nord	902	900
Tiberghien	565	575
» Part	1870	1870
Cimts Boulonn	715	...
et C. H d N	501	500
Saint-Gobain	5500	5704
Kuhlmann ex-c	930	934
Glaces An anc	2195	2145
Gl. verres [illegible]	6300	6300
Crédit du Nord	1060	1060

MÉTALLURGIE	C. P	C. d.-d.
Blanc-Misseron	132	138
Aciéries France	211	211
Aciéries Longwy	1380	1438
Aciéries Nord	281	285
Sambr. et Meus	1340	...
Etablis Arbel	300	300
Ch de France	208	205

	C. P	C. d.-d.
Bons 7 % 1926	560	...
» 7 % 1927	563	...
Ch. N. 5 % 1919	500	...
» 5 % 1920	500	...
» 6 % 1921	515	...
» fév 1922	510	...
» juill 1922	514	...
» janv 1923	510	...
» juin 1923	522	...
» janv. 1924	523	...
Société Marseill de Crédit, a. lib	905	...

RENTES. — Bons du Trésor 1920, 526 ; 1923 (sept.), 534 ; 1924, 540 ; 1926, 556 ; 1927 6 %, 485.

OBLIGATIONS. — Département Nord (1892, 506 ; 1924, 408 ; 1922, 488 ; 1926 (janvier-juillet), 481 ; 1926 (mars-septembre), 525 ; 1927 (mars-septembre), 530 ; 1927 (avril-octobre), 530 ; Département du Pas-de-Calais 1926, 537 ; 1927, 520 ; La Bassée 1921, 490 ; Ropbaix 1927, 500 ; Crédit National 1919, 499 ; 1920, 496,50 ; 1921, 487 ; 1922 (février-août), 508 ; 1929 (janvier-juillet), 510 ; 1923 (avril-octobre), 500 ; 1924, 519 ; Electrique Lille-Roubaix-Tourcoing, 504 ; Artésienne de Force et Lumière, 508 ; Electrique du Nord-Ouest, 492 ; Aciéries de Blanc-Misseron 1924 6.50, 467 ; Arbel 1919, 467 ; 1922, 460 ; Blache-Saint-Vaast 1926-27, 486 ; Denain et Anzin 4 %, 490 ; 1927, 990 ; Escaut et Meuse 1907, 452 ; Usines de l'Espérance 1912, 360 ; Fabrique de fer de Maubeuge 1920, 478 ; Forges et Aciéries du Nord et de l'Est 1906, 430 ; Groupement de la Grosse Métallurgie, 491 ; Mines américaines, 447 ; Société Métallurgique de Pont-à-Vendin, 400 ; Saint-Sauveur Arras, 507 ; Senelle-Maubeuge, 20 série, 492 ; Agache fils 400 ; Comptoir de l'Industrie Linière, 501 ; Cotonnière de Saint-Quentin, 477 ; Gratry 492 ; 8.50 %, 495 ; Filatures et Filoteries de Fourmies 6.50, 506 ; 7 %, 495 ; Immobilière d'Industrie Textile 2e série, 502 ; Industries Textiles des Régions sinistrées, 496 ; Lainière de Roubaix, 6 %, 492 ; 7 %, 496 ; Linière de La Madeleine, 496 ; Etablissements Nicolle L., 491.50 ; Société Anonyme de Linguage, bon 500, 495 ; obligation 500, 484 ; Etablissements Voituriez, 465 ; Baignol et Farjon, 6 %, 470 ; 7.50, 512 ; Ciments et Chaux Hydrauliques du Nord, 492.50 ; Eglises évastées, 504 ; Immobilière de l'Artois, 6.50 h. 513 ; 7 %, 525 ; Lille-Bonnières-Colombes, 4.50, 433 ; 6 %, 500 ; Produits Céramiques de Maubeuge, 490 ; Grands Etablissements du Touquet-Paris-Plage, 500 ; Tuileries de Beauvais, 488 ; Tuileries du Nord et du Pas-de-Calais, 490 ; Verrerie et Manufactures de Glaces d'Aniche, 500 ; Houillères du Nord et du Pas-de-Calais, 490 ; 1926, 492 ; 1927, 494 ; Aniche 1903, 392 ; 1906, 397 ; Anzin, 514 ; Charbonnages du Boulonnais 1920, 450 ; Courrières 1910, 492.50 ; Crespin-Nord 1re hyp. 449 ; 2e hyp. 483 ; Escarpelle 1925, 508 ; Drocourt 1923 et 1924, 300 Lens 1923, 499 ; 1924, 500 ; Nord d'Alais 1906, 376 ; Ostricourt 1897, 320 ; 1905, 396 ; Vicoigne 1906, 475 ; 1911, 360.

Bourse de Paris du 12 Mars

Rentes Françaises	C. d.-d.
3 % perpétuel	68 05
3 % amortissa.	77 ..
3 1/2 % amorti	90 45
5 % 1915-16	88 40
4 % 1917	74 35
4 % 1918	74 60
5 % 1920	105 60
6 % 1920	99 40
4 % 1925	107 90
5 % 1927	106 50
B.T. 6 % 1919	531 ..
— 6 % 1923 sep	537 ..
— 5 % 1924	546 ..

Les tendances du marché restent extrêmement favorables. Au Parquet, notamment, la hausse est à peu près générale et favorise plus spécialement outre les Rentes, les Banques, les Charbonnages, les produits Chimiques, les Métallurgiques, etc. Les valeurs internationales ne sont pas oubliées ; le Suez est plus ferme en effet et le Rio réalise d'appréciables progrès avec l'appui de l'arbitrage. La Coulisse se montre surtout attentive aux spécialités du moment, qui sont les valeurs de Sole artificielle, Huanchaca, Goldfields, etc, et qui conservent pour la plupart, une grande fermeté d'allure. Du côté des pétrolifères, on s'est occupé principalement des valeurs européennes. Au contraire, l'Eagle et le groupe Royal Dutch qui 666 pour ainsi dire délaissés de côté.

Au Parquet, nos Rentes sont fermes : le 3 % passe de 67.60 à 68.05, le 5 % 1920, de 105.35 à 105.60, etc. Banques en forte avance ; Banque de France 16.075 (+150), Banque de Paris 3890 (+30), Union Parisienne 1775 (+27), Crédit Foncier 2750 (+40), etc. Union Européenne 1620 (+34). Les Transports sont également en reprise : l'Est est ferme à 1015 (+6), le Nord à 1390. Avance de la Transatlantique à 1840 (+20). Les Valeurs d'Electricité sont à hauteur de leurs cours précédents. Produits Chimiques très fermes : Kuhlmann 960 (+15), Péchiney 2800 (+650), de même pour les Charbonnages : Lens gagne du terrain à 502 et Courrières à 978. La Roy est en hausse à 1040 (+24), Paîtes à 719 (+6).

Parmi les valeurs à change, le Suez s'établit à 17.380 (+140), le Rio à 5780 (+60), l'Azote à 2000 (+37), les Sucreries d'Egypte à 1158 (+14), la Banque du Mexique à 938 (+9), les Caoutchoucs de l'Indo-Chine à 1615 (+6), Wagons-Lits plus hésitants à 1256 (—8) et Banque Ottomane à 1580 (—48). Les Fonds Ottomans perdent quelques fractions : Unifiée 123.42 contre 124, le Serbe plus lourd, à 151 contre 153.50. Réaction des Fonds Russes : Russe Consolidé 23.70 contre 24.70.

En coulisse, les Sud-Africaines conservant à peu près leurs cours antérieurs, à l'exception de la Goldfields en nouvelle avance à 371 (+7.50) et la Tanganyika à 491 (+9). Les Caoutchoucs-Mines sont irrégulières et s'établissent à peu de chose près à leurs cours précédents. Les Pétroles ont des attitudes variées : Royal Dutch plus faible à 30.800 contre 30.300 tandis que le Groupe Polono-Galicien est en vive hausse. Crédit Général des Pétroles plus (+85), Maïpoiskis 764 (+16). Parmi les spéciales, la Huanchaca est ferme à 930 (+10). Tubize est en vive avance à 1705 (+43). Valeurs françaises bien tenues notamment la Hotchkiss à 1975 (+25).

LE CHANGE

PARIS, 12. — Clôture. — Londres, [illegible] ; New-York, 25.42 ; Allemagne, 607.50 ; Belgique, [illegible] ; Danemark, 691 ; Espagne, 427.75 ; Hollande, [illegible] ; Italie, 134.10 ; Prague, 75.40 ; Roumanie, [illegible] ; Suède, 681.50 ; Suisse, 489.50 ; Vienne, [illegible