LA JOURNÉE SPORTIVE

CYCLISME

Le grand Prix Knockaert à Pérenchies

C'est jeudi 17 mai, jour de l'Ascension que se disputera sur le parcours de Pérenchies-Bethune et retour cette belle épreuve ouverte aux 3e catégories et débutants. Des prix importants récompenseront les vainqueurs. Elle réunira au départ la plupart des teams de région. Les engagements sont reçus jusque mercredi soir chez M. Knockaert, cycles à Pérenchies ou chez M. Derwyter, au siège du V.C.T. 43 rue d'Anvers à Tourcoing.

Après le circuit de "l'Avesnois"

DES PRIMES A FOURMIES

Une collecte faite à Fourmies avant le passage des concurrents de notre « Circuit de l'Avesnois » par notre correspondant M. Liénard a produit la somme de 65 francs qui a été répartie comme suit : 23 fr. à Davoine Albert de l'U.V. Fourmisienne ; 14 fr. à Collet de l'U.V. Fourmisienne ; 14 fr. à Palfroix de l'U.V. Fourmisienne. Ces trois primes seront remises aux bénéficiaires par les soins de notre correspondant.

D'autre part, une prime de 10 fr. offerte par M. Liénard dépositaire du « Réveil » est offerte à Beaussart dernier coureur passant à Fourmies. S'adresser à M. Liénard.

Nous remercions tous les membres de l'Union Vélocipédique Fourmisienne la police en un mot tous ceux qui ont aidé notre correspondant dans sa tâche.

LES

Epreuves cyclistes du Réveil du Nord

CIRCUIT DU CAMBRESIS

27 MAI — 140 KILOMETRES

Plus de 3.000 fr. de prix

1.000 francs au Premier COUREURS !

Les engagements pour ce Circuit sont reçus par notre Service Sportif, rue de Paris, 186 bis, à Lille, et par M. Paul Degrémont, 27, rue Saint-Vaast, à Cambrai.

LE GRAND PRIX DU C.C. BERCKOIS

« Nous rappelons que c'est le jeudi 17 courant, le Grand Prix du Club Cycliste Berckois, 100 km., ouvert à toutes catégories. Engagements : 4 fr. reçus dès maintenant chez Alexandre, 20, rue Orange ».

AU VÉLODROME DE MONTIGNY-EN-GOHELLE

La grande réunion de l'Ascension s'annonce des plus ouvertes. Un programme doté de 5.000 francs de prix et allocations mettra en présence toutes nos fines pédales régionales.

5 équipes de tandems sont engagés et nous ferons assister à une course où le team : Boucher-Lengagne aura à se défendre contre Voet-Van Isegheim, Lehrer-Verschate, les frères Lamoart et Decraene. Une Américaine sur 60 tours nous vaudra certainement des sprints très disputés. Enfin une innovation, une poursuite par deux équipes de cinq coureurs. Les engagements sont reçus chez Lecat, Route de Harnes à Montigny-en-Gohelle.

LE GRAND PRIX CARPENTIER-SPORTS A CAMBLAIN-CHATELAIN

C'est le jeudi 17 mai, qu'aura lieu à Camblain-Châtelain, le « Grand Prix Carpentier-Sports », ouvert aux coureurs de 4e catégorie et débutants, sous le contrôle de l'U.V.F. sur le parcours suivant :

Camblain-Châtelain, Cauchy, Floringhem, Pernes, Vaihuon, Brias, Ourton, Divion, Camblain (2 fois), soit 50 kilomètres.

La distribution des dossards se fera chez M. Louis Ducantier, rue de Pernes à 14 h. 30. Le départ sera donné à 15 heures.

500 fr. de prix viendront récompenser les jeunes vainqueurs.

Les engagements : 4 fr. sont reçus chez Louis Ducantier à Camblain-Châtelain et à Lens, chez Carpentier-Sports, Boulevard des Ecoles.

LE GRAND PRIX ALLAVOINE A LENS AVEC LE CONCOURS DU « RÉVEIL DU NORD »

C'est dimanche 20 mai qu'aura lieu à Lens, le grand concours dénommé « Grand Prix Allavoine » organisé par le Vélo-Club Lensois, avec le concours du « Réveil du Nord » ; elle est réservée aux coureurs de toutes catégories des départements du Pas-de-Calais, Nord, Somme, Aisne et Ardennes professionnels et amateurs, exclus, sur un parcours de 125 km. environ. 1.600 fr. de prix seront attribués aux vainqueurs.

La remise des dossards s'effectuera à 13 h. 45 et le départ sera donné à 14 h. 30.

Les engagements : 5 fr. sont reçus au siège du V.C.L. chez M. Allavoine, Route de La Bassée.

LE TOUR D'ITALIE

La 2e étape du Tour d'Italie Cycliste s'est disputée aujourd'hui sur le parcours Trente-Ferrl (306 km.). Elle a donné le classement suivant :

1. Binda ; 2. Piémontesi à 2 longueurs ; 3. Linari, 60 coureurs arrivés ensemble ont été classés ex aequo.

FOOTBALL-ASSOCIATION

LES RÉSULTATS DU 13 MAI

Victoire de l'Olympique Lillois à Rouen. — Notre grand club local a, dimanche dernier, remporté une nouvelle victoire, en triomphant des finalistes de l'Académie de France l'an dernier, l'U.S. Quevillaise par 3 buts à 2.

Un très nombreux public assistait à ce grand match ; dans la tribune d'honneur, se trouvaient MM. Lebas, Président de la Ligue de Normandie, Lozac, Maire de Quevilly, Henri Jooris, membre du Bureau Fédéral de la 3 F. A., Hurard, ancien Président du F.C. Rouennais, Hamel, arbitre Fédéral, etc...

L'Olympique Lillois présentait la formation suivante : But : Vandeputte ; arrières : Duponchel, Delbraycelle ; demis : Dengios, Berry, Dujardin ; avants : Duval, Hoffmann, Von Au, Lecat, Dermie.

On connaît la réputation de la solide de Quevilly commandée par l'International Bonnardel, mais les « Dogues Lillois » firent une splendide première mi-temps, menant par 3 buts à 0 : le premier sur centre de Duval, repris par Von Au, les deux autres sur shoots fulgurants de Duval, à nouveau en possession de sa licence A, et sur ouvertures magnifiques de Von Au.

Malheureusement, durant la seconde mi-temps, Duponchel et Berry qui avaient joué la veille à Paris, dans le match Equipe B de France contre Anglais de France, laissèrent du pied ce qui permit à Chapiro de marquer un premier but pour Quevilly, le second le fut par un effort personnel de Deans qui fonça sur le gardien de but en possession de la balle et la rentra dans les filets.

A remarquer divers déboulés de Dermie qui échouèrent de justesse. Bref, match qui fut intéressant jusqu'à l'ultime minute.

Iris Club Lillois bat Royal Sporting Club de Menin par 5 buts à 0. — Le Royal Sporting Club de Menin rendait à l'Iris Club Lillois la visite que ce dernier lui avait faite en fin de saison. A l'aller, en cette occasion, Menin avait gagné ; l'ICL, à pris une nette revanche. Le jeu fut de bonne facture et malgré le caractère uniquement amical de ce match intéressant fut réellement soutenu de bout en bout.

Il y a lieu de se féliciter du football produit par les deux onze, malgré de part et d'autre, neuf mois de chocs très durs. Menin fut moins à l'aise que sur son terrain et devant son public ; d'un autre côté l'ICL ne sembla nullement affecté par une saison de beaucoup moins bonne que les précédentes et remporte en excellente impression. L'équipe s'entendit bien et le bonne coordination aidant il y a lieu de prévoir qu'elle se propose de faire regarder d'elle. Une mention bien méritée à son gardien de but qui fut, lui, en grand style.

Les Juniors de Marquette à Lourches. — Les juniors du F.C. de Marquette se sont rendus hier à Lourches pour disputer le challenge offert par les champions du Nord des Juniors. Marquette jouant en 3e série, Lourches lui rendait 2 buts et tout en perdant le match par 2 buts à 1, Marquette gagna la partie par 3 à 2.

A la mi-temps, le score était de 1 à 1. En seconde partie du jeu, Marquette amarrait un but refusé pour faute du centre-avant. Lourches réussit son second point par le demi-centre quatre minutes avant la fin. Très bon arbitrage.

Olympique Marcquois 1 A bat Moderne-Club Lillois 1 A par 3 à 2. — Devant une belle galerie, cette partie fut très disputée sur le terrain de Marcq.

L'O.M. est actuellement qualifié pour figurer en 2e division.

Un grand match à Lille le jour de l'Ascension. — Pour déterminer le vainqueur d'une des finales du Challenge Paris-Nord-Normandie, se disputeront le grand match C.A.P.-O.L., dimanche prochain au terrain de l'Avenue de Dunkerque.

Tous les sportsmen du Nord se rappelient avec quelles difficultés, le C.A.P. qui devait pourtant briller dans la Finale de la Coupe de France, réussit à battre l'O.L. après 3 heures et demie de jeu par un but d'écart.

Les deux valeureux adversaires vont se retrouver aux prises dimanche prochain.

Dans ce même challenge les deux équipes viennent de rencontrer Quevilly : le C.A.P. a été vainqueur par 3 à 1 et l'O.L. a été vainqueur par 3 à 2 mais Berry et Duponchel fatigués, n'étaient pas en possession de tous leurs moyens.

On voit par cette ligne que le match va être des plus intéressants et sera des plus disputés.

Un match Minimes O.L.-U.S.T. — L'U.S.T. qui vient de remporter le titre de Champion du Nord Minimes, se trouvera face à l'équipe Minime de l'O.L., qui a un excellent classement dans le Championnat du Nord.

Les Juniors de l'O.L. ont récemment sur le terrain du Racing Club de Roubaix, battu celui-ci par 3 à 2.

Or, le R.C.R. Juniors vient de remporter la Coupe du Nord devant leur public, les Minimes de l'O.L. voudront prouver qu'ils valent ceux de l'U.S.T.

Ce match aura lieu en lever de rideau de grande rencontre C.A.P.-O.L.

LE CHALLENGE DE LA VILLE DE DOUAI

S.C. DOUAI 1 A BAT R.C. ARRAS 1 A PAR 3 BUTS (2 de handicap) A 0

Après le C.A. Paris, le S. Roubaisien, l'Excelsior de Tourcoing, les Racingmen Arrageois n'ont pu venir à bout des « jaunes et noir » du Sporting local et celui-ci conserve la tête de son challenge attendant la venue jeudi, du R.C. Roubaix 1 A et le 20 mai, du Club Français 1 A.

Les 2 équipes dominèrent chacun leur mi-temps, la 1re étant nettement pour les locaux qui auraient dû ouvrir le score, si le trio attaquant avait plus souvent tenté le but et malgré le brio des Tassin, Vasse et Fournier.

Les visiteurs marquèrent dès le début de la 2e mi-temps sur cafouillage, puis sur un remarquable coup franc botté par Verschave, Riquoire plaça sur la barre transversale, Dupuis Roger reprit et rentra le but égalisateur ; de nombreux corners, très joliment shootés par Bourdin ne permirent pas aux visiteurs d'augmenter leur score.

Belle partie des Arrageois Bourdin, Vasse, Tassin, Fournier et Logny ; à Douai, Cros, Dujardin, Verschave, Pasko furent les meilleurs, mais toute l'équipe mérite des félicitations.

L'arbitrage impeccable de M. Mausse, du S. Roubaisien, fut très remarqué tant des joueurs que du public : il est souhaitable de le revoir à l'œuvre.

H. C.

C.A.S.G. LILLE BAT A.S. FLERS PAR 1 A 0

Ce dernier match de championnat joué sur le terrain de Flers fut suivi par un nombreux public. La partie fut plaisante à suivre, et resta longtemps indécise. La mi-temps survint sur le résultat C.A.S.G. : 1 — A.C.F.O. : 0.

Conscients de l'enjeu de ce match les banquiers jouèrent la 2e mi-temps avec cran et augmentèrent leur avance en scorant deux fois. De par cette victoire, le C.A.S.G. est assuré de reprendre sa place en division supérieure.

C.A.S.G. 1 B BAT A.C.F. 1 B PAR 6 BUTS A 2

De par cette victoire l'équipe 1 B des banquis a est champion de son groupe. Partie jouée par deux équipes courageuses, néanmoins les Généraux traduisirent leur supériorité et s'assurèrent le gain du match.

EN BELGIQUE

R.F.C. Malines 4 — R.C. Gand 1.
R.C. Bruxelles 1 — D.C. Bruxelles 1.
S.C. Anderlecht 0 — S.K. Lierse 1.
H.S. Gand 1 — Berckem Sport 1.
Standart Club 5 — F.C. Anvers 0.
C.A. Bruges 3 — U.S. Gilloise 0.
Beerchot Anvers 4 — F.C. Bruges 0.

Un grand match de propagande et de charité organisé par le District d'Artois

FRANÇAIS CONTRE ETRANGERS D'ARTOIS

Terrain des Sports des Carabiniers de Billy-Montigny. Coup d'envoi à 15 h. 30 précises

Le District d'Artois va clôturer sa saison officielle par une grande journée sportive qui aura pour théâtre, le terrain des Sports des Carabiniers de Billy-Montigny, rue de l'Egalité. Les rencontres sont organisées au profit de M. Cloris Dhalleine, arbitre officiel de l'Artois malade depuis un an.

Le Comité d'Organisation a mis sur pied deux belles rencontres : à 14 heures, match de Juniors entre le Stade Béthunois et l'U.S. Liévin arbitre M. Théhoux.

A 15 h. 30 : **Match de sélection « Français » contre « Etrangers », Arbitre : M. Debout.**

La formation des deux équipes a été établie comme suit : « Français » (Maillots rouges).

But : Joly (C.B.M.) ; arrières : Dessaint (S.H.), Wartel (R.C. Sains) ; demis : Lucas (A.G.G.), Sambourg (P.P.W.) Mitternynck (R.C. Sains) ; avants : C. Delassus (O.M.) P. Delassus (O.M.), Willemez (U.S.S.M.H.L.). Remplaçants : Gayet (P.P.W.), Lévêque (U.S.C.L.), Birlouez (S.H.), Lohez (E.S.M.).

« Etrangers » : (Maillots blancs rayés bleus)

But : Donfort (R.C. Hersin) ou Naydek (U.S.C. Lens) ; arrières : Sczesniak (C.B.M.), Lasczinski (S.H.) ; demis : Schinetz (C.S.D.), Gilka Max (C.S.A.), Nardony (A.S.B.) ; avants : Nauish (C.B.M.), Mathysiak (A.S.B.), J. Pawlack (C.B.M.), L. Pawlack (C.B.M.), Kozykywiez (C.S.A.). Remplaçants : Sickectowski (U.S.L.), Krejcak (U.S.D.M.), Walker (U.S.D.M.), Kewicznjak (A.S.H.).

Cette sélection fait entrevoir que la rencontre sera très serrée car dans les deux équipes, défense et attaque sont de valeur sensiblement égalé en tant qu'individualités : la rapidité de cohésion des lignes sera à n'en pas douter l'un des grands facteurs de la victoire. Cette dame capricieuse va-t-elle sourire aux vaillants « boyaux rouges » ou aux valeureux étrangers du district.

AÉRONAUTIQUE

LE RALLYE-BALLON DU PRINTEMPS

C'est jeudi, 17 mai, à 14 h. 30, que s'envolera de la Place de la République le ballon « Excelsior ». En plus du superbe vase de Sèvres, offert au gagnant par la sympathique mécène Henri Jooris, les concurrents auront à se partager les nombreux accessoires d'automobiles, d'une valeur de 6.000 fr., offert par de nombreux exposants de la Foire Commerciale, et qui sont exposés chez M. Debièvre, 29, rue Nationale.

A cette occasion, l'Association Aéronautique, organisera un concours de photographie avec la collaboration du Photo-Club du Nord et le concours habituel de pronostics.

Pour tous renseignements, s'adresser au Secrétariat de l'A.A.N.F., 98 rue des Canonniers à Lille. Tél. 4454 de 15 h. à 19 heures.

GNOME RHONE

VAINQUEUR DU TOURIST TROPHY FRANÇAIS (COUPE ANS LOO)

classement cat. 500 cmc. ers ex- BERNARD mono NAAS

34, Rue de Lisbonne, Paris

Succursale :

LILLE

31, rue de Paris, 31

BOXE

A VALENCIENNES

UN MAGNIFIQUE GALA AURA LIEU LE 20 MAI A L'HIPPODROME

Morelle contre Delfanne

Le manager Corneau donne aux Valenciennois une nouvelle preuve de son inlassable activité dans le domaine pugilistique. Il sait que pour faire revivre dans la région le beau sport de la boxe, il ne suffit pas d'organiser des réunions mais qu'il faut surtout présenter des beaux combats lors de ses réunions.

C'est pourquoi le 20 mai au cours d'un gala, organisé à l'Hippodrome de Valenciennes, tous les amateurs de boxe de la région verront entre autres se dérouler entre deux poids mi-lourds coureurs réputés, un match des plus disputés.

— Morelle, ex-champion de France mi-lourd contre Delfanne, le commençant d'Onnaing : voilà n'est-il pas vrai, une belle tête d'affiche.

Le match a été conclu mercredi soir devant le dévoué Corneau par MM. David d'Aniche et France Briscot d'Onnaing, qui ont en maîtres le premier les intérêts de Morelle l'autre ceux de Delfanne.

Les gages pour ce combat qui aura lieu en 10 reprises de 3 m. ont été choisis d'un commun accord et sont MM. Durieux, Guillain et Dupuis, tous trois sportsman Valenciennois. La rencontre sera dirigée par M. Corlinet, arbitre licencié de la F.F.B.

Le programme de cette réunion sera complété par 4 beaux 10 rounds, qui verront opposés les meilleures jeunes espoirs de Fresnes, Anzin, St-Amand, Valenciennes, Onnaing, Somain et Denain.

Nous reviendrons sur cette manifestation du « noble art » à Valenciennes.

HOMOLOGATIONS

Le Conseil de la Fédération Française de boxe a homologué le résultat du match Régis-Moracchini à l'issue duquel Régis a été proclamé champion de France poids coqs. Le résultat du match Cavalda-Laffineur a également été homologué. Ce match ayant été déclaré nul, Laffineur conserve son titre de champion de France poids mi-moyens. Le boxeur Evrard, champion des Flandres et du Pas-de-Calais ne faisant plus le poids de la catégorie abandonne son titre. Le Conseil enregistre cette déclaration et proclame le boxeur Chartrel qui avait régulièrement défié Evrard.

LUTTE

A LA LIGUE DU NORD

Le secrétaire général de la Ligue du Nord de Lutte avise les membres du bureau qu'une réunion aura lieu le 20 mai à 10 h. 30, au siège du C.A.W., 11, rue Mnauel, Lille. Un délégué de chaque club est prié d'être présent. — Le secrétaire général : H. RUOLT.

ESCRIME

LE MATCH ÉTUDIANTS, SALLE GUILLERMIN-NICTOU A LILLE

Aujourd'hui mardi 15 mai, à 20 h. 30 précises, se disputera dans le local de la Salle Guillermin-Nictou, 6, rue Nicolas-Leblanc à Lille (2e étage), un match entre une équipe de 10 tireurs des Etudiants et une équipe de 10 tireurs de la Salle Guillermin-Nictou.

Cette rencontre promet d'être intéressante, en raison de la qualité des tireurs, qui feront partie des deux équipes.

En effet, l'équipe des Etudiants comprendra en outre : MM. Michel Godin, champion de France Scolaire et son frère André Godin ; M. Beauchamps, champion du Nord Epée 2e série ; M. Willefers, champion du Tournoi de Saint-Omer en 1925 ; M. Royenval, finaliste du Tournoi de la Délivrance, etc...

L'équipe de la Salle Guillermin-Nictou, comprendra en outre : M. Paul Guillermin, le tireur Nordiste bien connu ; M. René Lévy, champion du Nord, Fleuret 2e série 1927.

CYNOPHILIE

L'EXPOSITION CANINE INTERNATIONALE DE LILLE

Les nombreux engagements qui parviennent au secrétariat du Club Saint-Hubert du Nord, 13, rue Faidherbe, à Lille, font augurer un succès remarquable pour sa prochaine Exposition canine internationale des 19 et 20 mai.

Doté de prix importants, et agrémentée d'une intéressante Exposition de la chasse et de la pisciculture, cette belle manifestation sportive présentera un attrait tout particulier.

Nous sommes assurés dès ce jour de la participation des plus beaux spécimens de chiens de chasse, d'utilité et d'agrément. L'exhibition la plus curieuse d'animaux sauvages, de poissons et de gibier vivant de toutes provenances fera affluer les visiteurs qui pourront voir, entre autres, des renards, blaireaux, putois, faisans, foulnes, chevreuils, sangliers, grues cendrées et couronnées, kanichs coscorabas, tadornes, poules d'eau bleues et gibier aquatique varié.

Le lundi 21 mai, un Concours international de Chasse sous terre sur renards, clôturera cette série d'attractions.

Nous rappelons que la clôture des engagements est proche et nous invitons les cynophiles désirant y participer à demander d'urgence, feuilles d'engagement et règlements au Secrétariat, 13, rue Faidherbe, à Lille (Tél. 51-99).

HIPPISME

COURSES SAINTOLOUD

PREMIERE COURSE. — 1. Réjane (W. Sibbritt) g. 31 ; pl. 14.50. — 2. Halmy (Bazot) pl. 51. — 3. Trireme (C. Duforez) pl. 17.50.

DEUXIEME COURSE. — 1. Mas (Béguiristain) g. 103 ; pl. 20.50. — 2. Eclatement (Dupuit) pl. 21. — 3. Souvenir Royal (C. Liez) pl. 19.

TROISIEME COURSE. — 1. Mansard (E. Hervé) g. 81.50 ; pl. 19. — 2. Lautarer (H. Sembiat) pl. 13. — 3. Rayon de Bonheur (E. Chancelier) pl. 19.50.

QUATRIEME COURSE. — 1. The Outlaw (F. Hervé) g. 118.50 ; pl. 30.50. — 2. Roggar II (H. Sembiat) pl. 19.50. — 3. Hélène (G. Valard) pl. 30.50.

CINQUIEME COURSE. — 1. Sarcinda (G. Duforez) g. 48.50 ; pl. 40. — 2. Altissimus (Sembiat) g. 22.50 ; pl. 19. — 3. Reitre (Rabhe) pl. 27.50.

SIXIEME COURSE. — 1. Tsarge (Diez) g. 376.50 pl. 199.50. — 2. Feb (G. Valard) pl. 53.50. — 3. Domitius (G. Garnier) pl. 35.50.

la basse cour

La sélection des volailles par l'emplumage précoce

Les éleveurs professionnels et les amateurs cherchent à s'assurer des pondeuses d'hiver. Le moyen le plus certain consiste à obtenir des éclosions en mars pour les **races lourdes**, ou en **avril** et au commencement de **mai** pour les **races légères**. Ces couvées donneront des poulettes qui bien nourries et rationnellement conduites, commenceront à pondre **fin octobre**. Mais les lois de l'élevage productif ne sont pas encore très connues et les recherches, l'observation même, apportent des bases nouvelles qui accroissent les chances de succès.

Miss Annebel Campbell, professeur au Collège de Minnesota, a démontré que la **croissance rapide et la ponte hâtive sont fonction de l'emplumage.**

Le jeune coq qui chante tôt se couvre de ridicule. Et cependant l'oiseau qui s'emplume et chante le plus tôt est la « perle de la basse-cour ».

A l'appui de sa thèse, Miss Campbell joint une photographie de trois jeunes sujets Plymouth, âgés de sept semaines ; l'un d'eux, une poulette, est beaucoup plus gros que les autres, et la netteté de ses lignes prouve qu'il est bien emplumé. Donc poulette très précoce ; en effet, née le 1er mars, elle commençait à pondre le 1er juillet. Elle était originaire d'une famille d'excellentes pondeuses, bien sélectionnées, pour sa maturité hâtive.

Les deux autres, des coquelets, dont l'un bien emplumé paraissait près de chanter et pesait deux livres, le dernier, malingre, sans plumage, pesait 375 grammes.

Cet exemple montre que la croissance rapide, importante à obtenir pour les coqs à vendre au marché, et la ponte, sont bien corrélatives de l'emplumage.

Or, la rapide maturité, c'est-à-dire la possibilité pour une poulette de rapporter au lieu de coûter, est une qualité héréditaire.

La sélection par l'emplumage rapide et le chant précoce pour les coqs est donc du plus grand intérêt.

Les volailles s'emplument de la façon suivante : d'abord, les plumes des ailes, puis celles de la queue, des côtés et enfin le dos.

Les races légères, Leghorn, doivent être emplumées à sept semaines ; les autres races à huit semaines.

Mais ce mode de sélection a pour inconvénient d'accentuer la réduction de la taille des oiseaux.

Par contre, les oiseaux précoces sont toujours d'un meilleur rendement ; ils sont plus robustes, plus vigoureux, bons mangeurs. On ne peut, en effet, rien obtenir d'animaux sans appétit, anémiques, faibles et tardifs.

En résumé, l'emplumage précoce et le chant hâtif permettent de produire plus de viande en moins de temps, et à meilleur compte, et un plus grand nombre d'œufs dans une période donnée.

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

ECHOS ET INFORMATIONS

LE SECHAGE DES COLLETS DE BETTERAVES

L'ingénieur Heynen des « Oesterreichische Werke » signale que les feuilles et collets de betteraves séchés constituent un fourrage dont la valeur nutritive correspond à celle du même poids d'avoine de qualité moyenne.

Il reste à mettre au point un séchoir donnant des résultats économiquement satisfaisants pour les exploitations moyennes.

LA STANDARDISATION DES MACHINES AGRICOLES

Alors que l'on comptait, il y a quelques années, 400 modèles de lames pour les faucheuses, la standardisation n'en connaît que deux, qui certainement suffiront. La standardisation des dents de la herse est terminée ; elle ne maintient plus que trois types de herses : une herse légère pour semailles ; une herse moyenne et une herse lourde de labour.

Quelques firmes construisent un avant-train standardisé, pour les semoirs à grains qui peut servir sans difficulté pour les houes mécaniques et les semoirs à engrais.

UN NOUVEL ENGRAIS LE NITRO-CHALK

Plus de 200 essais viennent d'être effectués en Angleterre, en Ecosse et en Irlande, avec ce nouvel engrais fabriqué par la synthetic Ammonia et Nitrate Ltd. Dans un grand nombre de cas, son action, sur les cultures et les prairies, s'est montrée supérieure à celle des engrais azotés nitriques et ammoniacaux, et le reste du temps elle leur a été égale.

DESTRUCTION DE LA CUSCUTE

M. Dumont, de Clermont-sur-Oise, préconise dans « l'Agriculture Pratique » l'emploi du **sulfate de fer** en solution à 10 % que l'on projette sur les taches de cuscute et à 2 mètres au-delà avec un pulvérisateur à dos.

UNE ENQUÊTE SUR L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE AGRICOLE

La Commission mixte de l'Enseignement agricole, que président MM. les Ministres de l'Instruction publique et de l'Agriculture, vient d'adresser aux Inspecteurs d'Académie et aux Directeurs départementaux des services agricoles un questionnaire relatif à l'enseignement agricole pour les garçons, ménager agricole pour les filles, dans les établissements qui ressortissent du Ministère de l'Instruction publique.

POUR LE DÉVELOPPEMENT DE LA MOTOCULTURE

Une exposition de Motoculture aura lieu à Buc (Seine-et-Oise), du 2 au 7 octobre 1928. Cette exposition est organisée par le Ministère de l'Agriculture, avec la collaboration du Ministère de la guerre. Elle aura lieu en même temps et sur le même terrain que la Semaine de Motoculture, organisée par le Comité intersyndical de la Motoculture.

Quand vous serez à PARIS il vous sera utile de connaître chaque jour ce qui se passe ici vous pourrez lire ce journal dans le Hall de l'AGENCE HAVAS 62, Rue de Richelieu, PARIS

le Réveil Agricole

Pour assurer la conservation des grains

Les quantités de céréales récoltées et conservées chaque année, pour notre alimentation et celle de nos animaux domestiques, représentent une masse très importante et d'une très grande valeur argent. Il en résulte que toute cause d'altération, en cours de végétation, ou après la récolte, par suite des dépréciations des insectes nuisibles, ou par moisissure, est fort préjudiciable, non seulement aux producteurs, mais aussi aux négociants et aux consommateurs.

Il est relativement commode, par quelques soins élémentaires, de limiter les pertes que causent les insectes nuisibles mais on lutte beaucoup plus difficilement contre l'excès d'humidité. L'an dernier, les agriculteurs ont été particulièrement gênés par les pluies incessantes du début du mois d'août ; une partie importante de leurs récoltes de froment a été avariée et dut être vendue à vil prix, le grain étant impropre à la panification.

Les grains humides, mis en tas, ne tardent pas à s'échauffer en même temps qu'ils dégagent une odeur forte et désagréable ; si l'on n'y veille pas, l'altération s'accroît, le poids diminue, finalement les grains s'agglomèrent en masse inutilisable. Cet accident est encore fréquent, lorsque les grains sont conservés dans un local mal clos, après avoir été exposés au brouillard ou à la pluie.

Comment se produit cette altération ? Simplement par excès d'humidité. Le grain ne peut en effet contenir plus de 14 pour 100 d'eau ; le surplus reste libre et le mouille. En outre de nombreux grains cassés, laissent échapper des globules d'amidon, ceux-ci fermentent, et donnent du sucre qui se dissout dans l'eau. Ce liquide sucré sert de milieu de culture aux moisissures et aux bactéries du sol, qui sont abondantes à la surface des grains ; l'altération ne tarde pas à gagner toute la masse.

De nombreux procédés ont été préconisés, pour détruire les germes de fermentation, ils présentent tous de graves inconvénients. Les antiseptiques rendent les grains impropres à la consommation ; la stérilisation et la pasteurisation altèrent le gluten et suppriment le pouvoir germinatif. L'épandage des grains en couches minces, les pelletages répétés, le déplacement mécanique opéré au moyen de vis d'archimède, de tapis roulants, etc., constituent des procédés recommandables, mais qui entraînent à des dépenses très élevées d'installation. D'autre part, ces manipulations obligent à une surveillance constante et occasionnent des pertes de grain très sensibles.

UN PROCÉDÉ NOUVEAU DE CONSERVATION

Dans une communication d'un grand intérêt qu'il a faite dernièrement à la Société Nationale d'encouragement à l'Agriculture, M. Legendre, chef de service technique à l'Office National des Recherches, a signalé un procédé très simple de conservation des grains, dont il est l'auteur, et qui est basé sur les récentes données de la chimie physique.

Puisque, dit-il, les spores de moisissures et les bactéries exigent pour pulluler, un milieu favorable et nutritif, il est aisé de les priver et d'empêcher ainsi leur développement.

M. Legendre n'a recours ni aux antiseptiques, ni aux méthodes de stérilisation et de pasteurisation. Son procédé consiste essentiellement à déterminer le degré d'acidité des grains à conserver, puis à corriger cette acidité à l'aide de mélanges de sels en poudre ou en solution, pour que le milieu soit défavorable au organismes de décomposition. De nombreuses applications de cette méthode ont été faites en 1927, et furent couronnées de succès.

Dans le Finistère, plusieurs lots de blé et de seigle récoltés sous la pluie, furent mélangés avec de la poudre, et étendus sur l'aire d'un grenier ; ces lots n'ont pas fermenté, ni pris aucune odeur.

En Belgique, des blés en silos de médiocre qualité, pesant 67 kilos 6 à l'hectolitre, et contenant 18 % d'humidité, ont été traités par le même procédé ; alors que le silo témoin chauffait et moisissait, les grains traités n'ont subi aucune altération. Enfin des sons préalablement additionnés de poudre furent placés dans un local humide, à une température de 35 degrés ; un mois après, les sons n'avaient subi aucune fermentation.

Cette découverte est précieuse pour les agriculteurs qui sont ainsi assurés de conserver leurs grains rentrés par temps humide, elle sera aussi appréciée des négociants, et elle permettra d'accroître très sensiblement nos ressources alimentaires disponibles.

LABOR.

Comment utiliser nos produits

Sablés normand. — 250 grammes de farine, 150 grammes de beurre, 60 grammes de sucre en poudre, un jaune d'œuf.

Préparez votre terrinée avec 250 grammes de farine, 1[illegible] grammes de beurre épais, 30 grammes de sucre en poudre, un jaune d'œuf. Manipulez avec très peu d'eau pour former une boule assez épaisse, posez la pâte sur une tôle, étalez, formez des triangles, des carrés ou des ronds que vous dorerez avec un peu de jaune d'œuf ; mettez au four pendant vingt minutes environ.

Sole aux champignons. — Une sole de 750 grammes à 1 kilo, petits champignons, quelques oignons, deux gousses d'ail, un bouquet de thym et persil, une pincée de kari, vin blanc et bouillon.

Prenez une belle sole de 750 grammes à un kilo, mettez-la dans un plat long allant au four, salez et poivrez, entourez-la de petits champignons de couche ou de conserves, quelques petits oignons, deux gousses d'ail, un bouquet de thym et de persil, une pincée de kari, recouvrez le tout de vin blanc et bouillon à parties égales, mettez au four. Veillez à ce que le dessus ne brûle pas et arrosez fréquemment. Ce plat demande à être servi très chaud.

Anguille rôtie. — Une grosse anguille de deux livres, un oignon, une échalotte, une gousse d'ail, un peu de persil, sauce tartare, une pincée de kari, un quart de beurre.

Videz l'anguille et introduisez dedans un oignon, une échalote, une gousse d'ail, un peu de persil le tout coupé menu ; après avoir ficelé le poisson en rond, mettez-le au four, arrosez-le fréquemment avec la sauce qui est dans le plat et dans lequel vous aurez mis un quart de beurre. L'anguille cuite à point sera délicelée, servie sur un plat long que l'on aura, au préalable, garni de sauce tartare relevée d'une pincée de kari.

Gratin de bœuf. — Une livre de bœuf bouilli et froid, deux ou trois beaux cèpes, une dizaine de tranches de minces noix de jambon cru, deux grosses échalotes, ciboulette et persil, beurre, farine, bouillon, chapelure, poivre.

Coupez en tranches une livre de bœuf bouilli et froid, faites-les dorer dans du beurre. Coupez en tranches minces deux ou trois beaux cèpes épluchés, faites dorer également. Coupez une vingtaine de tranches très minces de noix de jambon cru, ne les faites pas dorer. Disposez vos tranches en couronne dans un plat à gratin assez profond, en alternant bœuf, cèpes et jambon ; hachez finement deux grosses échalotes, oignon et persil, saupoudrez-en vos tranches. Faites un roux blond, assez clair, avec bon beurre, farine et bouillon en quantité suffisante pour que vos tranches soient recouvertes ; versez sur les tranches, mettez au four avec chapelure blanche et noix de beurre, poivrez, mais surtout ne salez pas, le jambon saléra suffisamment ; laissez gratiner une bonne heure un quart tout doucement et servez dans le plat.

Filet de bœuf au madère. — Une livre et demie de filet, un bon morceau de beurre, quatre cuillerées à bouche de madère, un petit morceau de lard gras ou un petit morceau de jarret de veau, un peu de bouillon, une cuillerée de tomate, un peu de farine.

Mettez dans une casserole ou une cocotte en fonte un bon morceau de beurre, deux cuillerées à bouche de madère, un petit morceau de lard gras très frais ou un petit morceau de jarret de veau. Lorsque le tout est bien chaud, posez le filet lardé et attendez-le revenir sur toutes ses faces. Si le filet est piqué, tournez-le seulement sur les côtés, et non sens dessus dessous. Ajoutez un peu de bouillon ou d'eau, deux ou trois cuillerées de madère, une cuillerée de tomate et laissez cuire doucement en couvrant la casserole avec un couvercle de casserole renversé et mettez du charbon ardent ceci pour faire prendre couleur au côté piqué. Après cuisson, dressez le filet dans le plat de service et réservez-le au chaud. Dégraissez le jus, ajoutez encore un peu de tomate si la chose est nécessaire, liez-la avec du beurre manié de farine et versez sur le filet.

UN GRAND CONCERT DE CARILLON A SAINT-AMAND

Jeudi 27 mai (Ascension) aura lieu à 17 heures, à Saint-Amand, un grand concert de carillon, le 2e de la saison.

Le programme, particulièrement éclectique, attirera à Saint-Amand-les-Eaux, ce jour-là, tous les amateurs d'art campanaire de la Région du Nord et de la Belgique.

De vastes emplacements seront réservés pour garer les automobiles à proximité de la Tour.

Des chaises seront mises gracieusement à la disposition des auditeurs étrangers, dans le Jardin Public.

La notice contenant les programmes de la Saison 1928 et les renseignements sur la Tour et le Carillon sera adressée gratuitement à toute personne qui en fera la demande à M. René Lannoy, carillonneur à Saint-Amand-les-Eaux.

PLUS AUCUN DUVET en quelques minutes

Avant la découverte de la crème Vyzo, il n'existait aucune méthode pour se débarrasser de ces duvets superflus qui détruisent la beauté. Le rasoir les fait croître plus vite et plus épais, et les dépilatoires ordinaires sont nocifs et douloureux. Vyzo est une crème douce et parfumée, qui a entièrement remplacé ces méthodes désuètes et ne donnant pas satisfaction. Etendez-la telle qu'elle sort du tube, enlevez après quelques minutes et le duvet a disparu comme par magie. Résultats garantis. Nous remboursons l'argent en cas de non-satisfaction. Vous trouverez Vyzo dans toutes les bonnes maisons pour 5 fr. 50 et 7 fr. 50 (très grand modèle). Un tube d'essai de Vyzo sera envoyé discrètement contre 1 fr. 50, par la Maison Dumand-Palita (Dépt. 54 - L), 67, rue de Provence, Paris.

##