Les Œuvres sociales des Cheminots

Congrès à Paris et visite du Preventorium d'Asnelles

La Société « Les Enfants des Chemin de Fer Français », œuvre de préservation antituberculeuse de l'enfance, a tenu son Congrès annuel vendredi et samedi 1er et 2 juin.

Divisé en deux phases : 1° Visite du Préventorium Marin d'Asnelles (Calvados) ; 2° Congrès proprement dit à Paris, il fut suivi par une centaine de délégués venus de toutes les régions de France.

La section de LILLE y avait envoyé deux délégués : M. Duprez Georges, de l'inspection principale, secrétaire des sections de Lille des « Enfants de Chemins de Fer Français » et de la « Protection Mutuelle » et M. Echevin, intérimaire.

VUE GÉNÉRALE DU PREVENTORIUM MARIN D'ASNELLES

Au cours du Congrès d'importantes modifications aux statuts furent adoptées ; des vœux pour l'amélioration constante de l'œuvre furent formulés, et un hommage solennel fut rendu à M. le docteur Boureille, président et fondateur de l'œuvre.

Il fut procédé au renouvellement du Conseil d'administration. M. Echevin en fut élu membre titulaire et M. Chimot, membre suppléant.

Rappelons que M. Echevin est vice-président de la « Protection Mutuelle », section de Lille, et membre du sanatorium; que M. Chimot est président de la « Protection Mutuelle », section de Lille, membre du Consultatif de cette Société, à Paris et qu'il est également président du Comité départemental du Sanatorium des Cheminots.

LA VISITE A ASNELLES

Partis à 7 heures 30 de la gare Saint-Lazare à Paris, les congressistes arrivèrent à Anelles vers 13 heures.

Beaucoup d'entre eux y étaient déja venus, mais pour ceux qui s'y rendaient pour la première fois, ce fut un véritable enchantement.

Pays ravissant, calme, reposant où l'on sent vraiment le bien de vivre ; une plage superbe, un air sain. D'ailleurs le nom du pays l'indique, ne l'appelle-t-on pas en effet, Asnelles la Belle-Plage !

Sitôt débarqués, le Président, M. le docteur Bourelle, conduit les congressistes devant le Préventorium, et c'est un cri d'admiration qui part de toutes les bouches. Un bâtiment superbe; un véritable château. A ce moment arrivent les représentants des Ministres et des Réseaux, parmi lesquels : MM. de Piessac, représentant le Ministre du Travail ; Vasseur, ingénieur en chef des Ponts et Chaussées, représentant le Ministre des Travaux Publics ; Dassencourt, inspecteur principal du personnel du chemin de fer du Nord, membre du Comité de gestion des Cités et représentant le Réseau du Nord; France, chef d'arrondissement à Caen, pour le Réseau Etat ; Lacoste, chef des services de la comptabilité pour les Ceintures ; Charlon, ingénieur en chef des services administratifs, pour le Métro; Balbienou, chef du personnel, pour le Midi ; Pradeau, inspecteur principal, pour l'Alsace-Lorraine; Lefèvre, inspecteur principal de l'Etat, président du Sanatorium ; Dicreaes, administrateur de l'Orphelinat ; Beauchamps, président de la Société antialcoolique des agents de chemin de fer ; Dausac, maire de Asnelles, chargé du Préventorium.

Le Président introduit les visiteurs et aussitôt commence la visite de l'établissement.

Tour à tour on passe dans les divers bâtiments : Lavabos, salle de bains, de douches, cuisine, classes, réfectoire, cabinets de consultation, dortoirs, etc., tout est passé en revue, et au cours de la visite le docteur Bourelle explique, décrit chaque chose, son utilité et attire surtout l'attention sur ce qui manque pour que tout soit parfait, quoique on puisse dire que cela l'est presque déja. Nous avons le plaisir d'admirer les enfants à la gymnastique de plein air, avec pour tout costume un maillot. Le docteur Bourelle rend compte des résultats obtenus depuis un mois pour 6 d'entre eux.

Ils sont tous grossis d'au moins 600 grammes jusque 2 kilos, leur poitrine s'est développée de 3 ou 4 centimètres, davantage pour certains ; leur taille a augmenté de quelques centimètres également.

N'est-ce pas la preuve évidente des soins dont ils sont entourés et de la salubrité de l'air qu'ils respirent ?

Une réception intime était organisée dans la salle des fêtes. L'un des enfants dans une touchante allocution remercia tous ceux qui s'intéressent à l'œuvre.

Le président très ému, remercia l'enfant et les représentants des Ministres, des Réseaux qui apportent leur contribution à la vie de l'œuvre et en particulier le Réseau du Nord, à qui on ne fait jamais appel en vain.

M. de Piessac donna l'assurance de la sollicitude de M. le Ministre du Travail dont on sait l'amitié pour les Cheminots ; M. Vasseur, celle du Ministre des Travaux publics et M. Dansac, termina par un hommage mérité à M. le docteur Bourelle, président et fondateur de l'œuvre et, c'est, tous de cœur content, réconfortés par la visite que nous venions de faire que l'on prit le chemin du retour.

Dans le prochain « Réveil Mutualiste », nous reviendrons sur l'aménagement du preventorium d'Asnelles et feront connaître les conditions d'admission.

L'action bienfaisante de la "St-Bertrand" à Lannoy

EXPOSÉ DES AVANTAGES QU'ELLE ASSURE A SES SOCIÉTAIRES

La Société de Secours Mutuels « St-Bertrand » a créé une section Femmes et Enfants.

Les enfants des deux sexes, de 1 à 14 ans, paient 1 fr. 75 de cotisation par mois et obtiennent : 1° tous les médicaments gratuitement sur ordonnance ; 2° 100 fr. en cas d'opération chirurgicale ; 3° un livret individuel à la Caisse Autonome des Retraites pour lequel la Société verse dix francs chaque année.

Cette dernière disposition offre de réels avantages, car un enfant sur le livret duquel la Société aura versé, à partir de l'âge de 1 à 5 ans par exemple, obtiendra une retraite de mille à mille cinq cents francs à 60 ans, sans compter que ses parents pourront encore augmenter cette rente en versant quelques sous par jour supplémentairement.

A partir de l'âge de 14 ans, les enfants sont admis dans la société des adultes. Ils ont les mêmes avantages que ces derniers, en payant la même cotisation.

Les sociétaires paient actuellement 3 fr. de cotisation par mois et obtiennent les avantages suivants :

En cas de maladie : 5 fr. par jour pendant 3 jours, 10 fr. par jour à partir du 10e jour pendant trois mois, puis 4 fr par jour pendant trois mois et ensuite 3 fr. par jour pendant six mois. Les malades touchent également 2 fr.50 par jour à la Caisse de réassurance de l'Union cantonale, à partir du 6e mois. Il est, en outre, accordé tous les médicaments et accessoires gratuitement. Il est également accordé des subventions pour opérations chirurgicales variant de 50 à 600 fr.

Une indemnité de 100 fr. est versée au décès.

Dans sa dernière assemblée, la Société a décidé d'adhérer à la Caisse Autonome des retraites. Une cotisation de 0.50 par mois sera versée en supplément par le sociétaire, la Société prenant le reste en charge.

Les femmes paieront une cotisation de 2 fr. 50 par mois et obtiendront les avantages suivants :

Tous les médicaments gratuits ; une indemnité de 50, 100 et 150 fr. pour opérations chirurgicales ; une indemnité de 100 fr. au décès ; 25 fr. le jour du mariage ; une prime de naissance de 30 fr. et une layette.

La Société a décidé d'accorder d'autres avantages aux femmes et aux enfants dans l'avenir, mais il faut d'abord qu'une expérience de quelques mois soit faite pour éclairer les administrateurs.

A l'heure actuelle plusieurs femmes sont inscrites à la Société. Le Conseil d'administration fait appel à toutes les femmes âgées de moins de 18 ans et à leurs enfants pour adhérer à la Société.

Elles peuvent se faire inscrire au siège « Café du Coq » à Lannoy ; chez M. Jules Masquelin, Secrétaire, place de l'Eglise à Lannoy ; M. Louis Dugardin, rue Neuve à Lannoy ; M. François Lécuille, rue Rabelais à Lys ; M. Louis Féquin, rue des Remparts, à Lannoy ; M. Henri Clément, rue du Champs de Mars, à Lys ; M. Edouard Wanin 19, rue du Progrès, à Lys ; M. Louis Fourmantraux, rue de Tournai, à Lannoy ; M. Louis Leclercq, rue d'Iéna, à Lys ; M. Aug Tendriaux, au Bon Poste, à Lys.

Deux anniversaires

Nous rappelons que la Société des Anciens Brigadiers et Caporaux de Lille et des environs célèbrera, dimanche prochain, le trente-cinquième anniversaire de sa fondation.

Le même jour, la « Saint-Jean-Baptiste » d'Haubourdin fêtera son soixante-quinzième anniversaire.

De nombreuses délégations des sociétés mutuelles du Nord assisteront à chacune de ces manifestations qui promettent d'avoir un brillant succès.

Sociétés approuvées

Par arrêté du Ministre du Travail viennent d'être approuvés les statuts des sociétés de secours-mutuels suivantes :

PAS-DE-CALAIS. — Union des Sociétés de secours mutuels de Bourges, à Bourges, N° 1148. *Les Amis Mutualistes du Petit-Paris*, à Calais, N° 1144.

Fête des Postiers mutualistes du département du Nord

ELLE SERA CÉLÉBRÉE A LILLE LES 9 ET 10 JUIN

L'Union des Sociétés mutualistes des P.T.T. du département du Nord donnera sa fête annuelle les 9 et 10 juin, salle des « Ambassadeurs », au profit des caisses de secours aux veuves, orpheline, invalides du travail des P.T.T. et lutte contre la tuberculose.

Samedi 9 courant, à 21 heures, bal de gala, et dimanche à midi, banquet mutualiste suivi d'un concert artistique sous la présidence d'honneur du ministre du Commerce, de l'Industrie et du secrétaire général des P.T.T.

Le grand bal de samedi, aux « Ambassadeurs », comprendra un brillant orchestre du « Select-Jazz ». Accessoires et cotillons. Prix d'entrée : 10 francs.

On peut se procurer des cartes chez la concierge de l'Hôtel des Postes, place de la République ; au guichet de la Recette principale et des facteurs des P. T. T.

Chez les Défenseurs de Lille

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EXTRAORDINAIRE ET IMPORTANTE CONFÉRENCE DE M. GOURBAULT.

Cette jeune et florissante société de secours mutuels formée de territoriaux qui ont défendu Lille contre l'envahisseur en octobre 1914, et par leur vaillante résistance ont bien mérité de la Patrie, a tenu dimanche après-midi une assemblée générale extraordinaire, organisée en vue de la prochaine application de la loi d'Assurances sociales.

M. GOURBAULT

La réunion était présidée par M. G. Vyt, le dévoué et sympathique président de la Société, ayant à ses côtés MM. Victor Duquenne, vice-président et administrateur de l'Union Mutuelle départementale ; Cambray, vice-président ; Albert Foucart, trésorier, et Depuydt, secrétaire.

Au bureau avaient pris place MM. Clovis Goursault, secrétaire général de l'Union départementale des Sociétés de Secours mutuels du Nord ; Romain Castiew, administrateur. Dans la nombreuse assistance, on remarquait M. Albert Morel, président de la section lilloise des Anciens P.G. ; plusieurs dames et une délégation de la Mutuelle de l'Harmonie de La Madeleine, sous la conduite de son président, M. De Brauwer.

A l'ouverture de la séance, M. G. Vyt présente le distingué conférencier, M. Goursault, excuse M. Victor Degouy, président de l'Union départementale, en tournée de propagande et adresse ses remerciements au rédacteur du « Réveil mutualiste ». Puis M. Vyt fait l'historique de la Mutuelle des Défenseurs de Lille, expose sa prospère situation financière et son but *humanitaire*. A l'occasion de la « Journée des mères », M. G. Vyt adresse un vibrant hommage de reconnaissance et de respect aux mamans. Avant de donner la parole à M. Goursault, le président tient à signaler que l'adhésion de la Mutuelle des Défenseurs de Lille à la Caisse autonome des retraites constitue une question vitale pour la société. Son avenir dépend de la décision que va prendre l'Assemblée générale après avoir entendu la conférence de M. Goursault sur ce sujet de capitale importance.

DISCOURS DE M. GOURSAULT

Le jeune et actif secrétaire général de l'Union départementale commence par mettre en lumière l'esprit de la loi d'Assurances sociales. Si elle n'est pas parfaite, elle constitue pourtant un progrès certain. Il en démontre le fonctionnement. La Mutualité qui groupe cinq millions d'adhérents a été chargée d'une grande part d'application de loi et doit remplir au mieux des intérêts généraux la mission qui lui a été confiée.

Très écouté et fréquemment applaudi, M. Goursault indique que la Caisse autonome créée dans le Nord par l'intelligent président de la Mutualité, M. Georges Petit, constitue un organe essentiel de l'application de la loi qui va entrer en vigueur en 1930.

L'orateur insiste sur l'urgence d'adhérer à la Caisse autonome car seules les sociétés de secours mutuels ayant donné leur inscription à cet organisme six mois avant la mise en application de la loi pourront continuer à vivre et à se développer. Celles qui négligeraient de donner leur adhésion seraient sans nul doute, appelées à disparaître. C'est l'existence même des sociétés qui est en cause et de leur décision dépendra leur vie ou leur mort.

L'éloquent conférencier fournit de longs et intéressants renseignements sur le rôle de la Caisse autonome et termine en disant : « Vous devez vous prononcer sur votre adhésion à cette institution. C'est l'unique moyen d'assurer votre œuvre et sa continuation. »

De vifs *applaudissements* accueillent ces paroles et prouvent que tout l'auditoire a saisi l'intérêt et la portée du sujet brillamment traité par M. Goursault.

ADHÉSION UNANIME

Après un courtois échange d'observations entre MM. Vanuxem, Vyt, Romain Cathenier, Cambray et Goursault, l'Assemblée, par un vote unanime, donne son adhésion à la Caisse autonome.

M. Vyt se félicite de cette imposante manifestation et M. Gourdault, en termes chaleureux fait des vœux pour la prospérité et le développement de la vaillante mutuelle des Défenseurs de Lille.

M. Vyt exprime l'espoir que ces souhaits se réaliseront car cette société recrute maintenant des adhérents parmi les femmes et chez tous ceux qui veulent abriter sous son drapeau leur action de solidarité effective et d'humanité agissante.

L'assemblée se sépara ensuite en emportant de cette journée, qui marque dans les destinées de l'association, une réconfortante et impérissable impression.

Aux Anciens Brigadiers et Caporaux de Roubaix et environs

Malgré sa formation récente, la Société de secours mutuels des Anciens Brigadiers, Caporaux et Militaires classés de Roubaix et environs, groupe déjà un grand nombre d'adhérents. Elle fait appel aux jeunes gens libérés du service militaire, son secrétaire-trésorier, M. Gilbert Dubois se tient à leur disposition pour tous renseignements utiles.

Il y a lieu de faire remarquer à tous les jeunes gens qui ont accompli leur service militaire comme ouvriers ou spécialisés, que leur adhésion est acceptée au même titre que celles des Caporaux et Brigadiers.

La Commission désireuse de recueillir des adhésions encore plus nombreuses fait appel aux prévoyants qui désirent recevoir des secours en cas de maladies et d'autres avantages.

A toutes demandes de renseignements adressées au siège ou au secrétaire, 81, rue de la Vigne, il sera répondu dans la quinzaine.

Le Congrès de Saint-Omer

IL AURA UNE PARTICULIÈRE IMPORTANCE

Le 1er juillet prochain se tiendra à Saint-Omer, le Congrès régional de la Mutualité du Nord et du Pas-de-Calais.

Cette date fera époque dans la vie de notre Union mutuelle départementale, car elle marquera l'adhésion de la Fédération du Pas-de-Calais à la Caisse autonome de retraites de la Mutualité du Nord.

Cette Fédération viendra ainsi grossir le nombre, déjà considérable des sociétés de secours mutuels ayant apporté leur adhésion en vue de la prochaine application de la loi des Assurances sociales.

On sait que cette loi entrera en vigueur le 14 février 1930. Tous les efforts doivent être conjugués pour assurer sa réalité vivante et sa vitalité.

Le Congrès de Saint-Omer présentera une particulière importance en affirmant l'unanime volonté des Mutualistes de nos grands départements du Nord et du Pas-de-Calais de faire bloc pour vivifier cette heureuse et vaste réforme sociale, réclamée par tous les travailleurs et appelée à consacrer dans la France entière, les principes de la Mutualité.

La tombola de l'Association sportive des P. T. T.

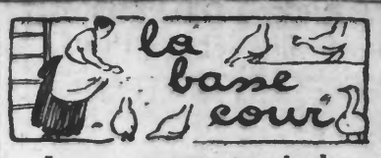
On nous communique :

Voici les numéros sortis souscrits dans le Nord à la tombola de l'Association Sportive des P.T.T. organisée au profit de la Caisse centrale de Bienfaisance et de Mutualité :

Le n° 81,286 gagne 10.000 fr. ; le n° 120.405 gagne 2.500 fr. ; les n°s 174.216, 174.729, 174.903, 175.042, 175.106, 175.295, 175.314, 175.449, 175.672, 175.750, 174.042, 174.106, 174.295, 174.442, 174.672, gagnent un lot.

Prière d'écrire à M. Marlier, au Central Télégraphique de Lille, seul chargé dans le Nord de s'occuper de la réclamation des lots.

A tous nos souscripteurs, un cordial merci.



Le mouvement avicole dans la région du Nord

Le mouvement avicole familial est de plus en plus important et l'on voit se former dans la région du Nord et du Pas-de-Calais des groupements qui donnent chaque année la preuve de vitalité en donnant une exposition où chacun apporte le résultat de ses efforts.

Nous sommes en France, c'est-à-dire dans le pays du bon goût où l'on sait allier l'agréable à l'utile et chacun de nos petits aviculteurs a le souci de peupler son poulailler de jolis oiseaux, de lapins à la fourrure précieuse, de pigeons gracieux, car il espère aller remporter des succès dans les expositions. Ces expositions sont un moyen puissant de développer le goût de l'élevage. La foule s'y presse quelque soit l'importance plus ou moins considérable de ces manifestations.

La guerre a changé complètement l'économie du pays. Ce qui était négligeable avant cette catastrophe devient important aujourd'hui. Le prix de la vie a quintuplé, les salaires ont augmenté dans les mêmes proportions et les objets manufacturés ont suivi. On peut dire que la façon représente les huit dixième d'un objet. Acheter un petit poulailler est une grosse dépense, si l'ouvrier le fabrique lui-même il y trouvera d'abord un vif plaisir et l'emploi de ses heures de loisir qui lui apporteront un profit immédiat.

L'établissement d'une petite basse-cour ne fait donc pas une grosse dépense et est pour tous, petits et grands, une récréation en même temps qu'une économie appréciable. Et c'est bien la raison du succès de plus en plus considérable de la création des petits élevages.

Il ne s'est d'abord formé en France et en Belgique que des sociétés sportives à l'instar de ce qui se faisait en Angleterre, et nous avons entendu de la bouche même du ministre de l'Agriculture, M. Dupuis, — à la suite d'un banquet donné par la Société Nationale d'Aviculture de France à Paris, il y a de cela une trentaine d'années, — une critique des expositions, toutes sportives, qui ne faisaient, nous disait-il, se basant sur la statistique, que diminuer la production avicole du pays. « Messieurs, disait-il, prenez souci du côté pratique en aviculture et vous rendrez ainsi service au pays ».

Un peu plus tard, au cours d'une visite d'une exposition organisée par la même Société au Palmorium du Jardin d'Acclimatation, le ministre de l'Agriculture, M. Viger, s'exclamait devant un groupe d'orpingtons noirs magnifiques, frais débarqués d'Angleterre. « Oh les beaux oiseaux ! quel volume ! quel brillant ! Et ça pond de gros œufs au moins et en abondance ? ». « Non » répond un initié, « lorsque les volailles arrivent à ce degré de perfection elles ne pondent que juste ce qu'il faut pour leur reproduction et celles-ci comme la plupart des races volumineuses pondent de petits œufs ». « Au diable les beaux oiseaux ! s'écria M. le Ministre ».

Il n'y avait alors que quelques sociétés d'aviculture : la Société Nationale d'Aviculture de France formée sous la présidence de M. Lemoisne en 1890 ; des Aviculteurs Français créée quelques années plus tard, ces deux sociétés réunies aujourd'hui forment la Société Centrale d'Aviculture des Aviculteurs du Nord fondée en 1891. En Belgique plusieurs sociétés existaient déjà : celle d'Anvers fit sa première manifestation en 1885. En 1888 les Aviculteurs Belges se sont créés, puis ce fut l'Union Avicole de Liége, celles de Gand, de Tournai, Charleroi, etc... : le mouvement fut considérable et aujourd'hui c'est tout le pays qui s'occupe d'aviculture et le résultat est tellement considérable que cette industrie de l'Aviculture, Colombiculture, Cuniculiculture compte parmi les plus importantes du pays et c'est le petit élevage qui donne ce résultat magnifique. — PIERRE DE LILLE

(A Suivre)

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

ECHOS ET INFORMATIONS

LES COOPÉRATIVES AGRICOLES EN ALGÉRIE

On y compte 72 caves coopératives pouvant loger près de un million d'hectolitres de vin, 14 silos coopératifs, 870.000 quintaux, 3 coopératives pour la vente des tabacs et d'autres groupements moins importants.

POUR ACCÉLÉRER LA CROISSANCE DU BÉTAIL

On sait que d'ingénieux commerçants utilisent les rayons ultra-violets pour mûrir les gousses de vanille et les ananas expédiés vers des colonies. Voici que le vicomte Bleuret, éleveur de l'Oise, vient d'installer des lampes à mercure dans ses étables. eLs radiations ultra-violettes émises par ces lampes, en baignant de leurs effluves les veaux et les agneaux, les conduiront plus vite à l'état d'engraissement. Les vaches fourniront peut-être plus de lait et la tuberculose serait bannie des étables par ce bain constant de soleil artificiel.

Cinquante animaux sont irradiés à la ferme de Dampierre et le seront jusqu'à ce qu'on puisse juger de l'efficacité du traitement.

LES AVANTAGES DES MUTUELLES AGRICOLES ACCIDENTS

Les tarifs des primes à verser par les employeurs défient la concurrence de ceux des compagnies, dans une proportion d'au moins 20 %.

Cette réduction des tarifs découle de la gratuité des fonctions des administrateurs des Mutuelles, de la non distribution de dividende aux fondateurs et d'autre part de ce que l'Etat d'après la loi de 1922, verse aux Mutuelles-Accidents des subventions élevées.

Ce sont des avantages certains en faveur de ces sociétés mutualistes paysannes qui prennent chaque jour plus d'extension.

UN CONCOURS D'APPAREILS DE CULTURE DE LA POMME DE TERRE

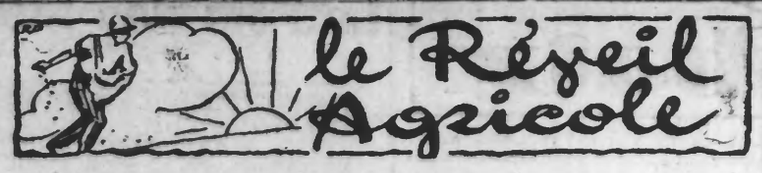
La Chambre syndicale de l'Industrie de la Féculerie, 67, rue Rochechouart à Paris, 9e, organise pour la deuxième quinzaine de septembre un concours d'appareils de culture mécanique, trieurs, calibreurs, planteurs, pulvérisateurs, arracheuses, etc. Ce concours aura lieu à Seurre (Côte d'Or).

LE CONCOURS NATIONAL DU PLUS BEL ÉPI

Le Comité d'organisation du concours national du « plus bel épi » s'est réuni le 10 mai à Tours a décidé que le concours de 1928 aurait lieu le 1er septembre et les épis seront exposés le 1er et le 2 septembre.

Cette date a été choisie de telle sorte que les régions du Nord et de l'Est puissent avoir le temps matériel d'envoyer des épis mûrs.

Envois et demandes de renseignements à M. Rousseau, secrétaire, 8, rue de Bordeaux à Tours.



A propos de la coupe des fourrages

Le passage brusque d'une saison pluvieuse et froide à une période de chaleur estivale et de beau temps sec, que l'on souhaitait depuis longtemps a calmé les appréhensions de beaucoup de cultivateurs, surtout de ceux qui ont des réserves de foin très limitées.

La rareté des fourrages, les hauts cours de ces denrées, les trèfles et minettes souffreteux, et les rigueurs des premières semaines de Mai n'étaient pas sans les inquiéter. Allaient-ils être dans l'obligation de sacrifier encore une partie de ce bétail qu'ils avaient eu beaucoup de peine à sustenter cet hiver, à l'aide de succédanés, auxquels ils n'étaient pas habitués !

Les prairies sont en pleine pousse et les luzernes, trèfles et minettes ont belle apparence. On utilise, depuis quelque temps déjà, les fourrages verts, et l'on a remis en pâture les vaches laitières, momentanément enlevées par suite du froid, qui avait retardé la repousse de l'herbe.

Voici maintenant venir le moment où l'on va procéder à la récolte des foins, on met en état de matériel qui doit servir pour la coupe et la dessication des herbes.

La première question à résoudre est celle qui concerne l'époque la plus favorable pour exécuter la coupe des fourrages. Celle-ci doit être faite lorsque la prairie peut fournir la plus grande quantité possible de matières nutritives digestibles. Sur ce point, les praticiens sont loin d'être d'accord. Les uns attendent que les plantes aient passé fleurs et que les graines commencent à se former, les autres fauchent en pleine floraison.

LA MEILLEURE ÉPOQUE POUR FAUCHER LES PRAIRIES

La première coupe des prairies naturelles doit être faite lors de la floraison du *pâturin commun* — 10 au 15 Juin — les trèfles et minettes sont encore en fleur et le foin est de qualité supérieure ; suivant les années, cette époque peut varier de quelques jours. Mais on n'attendra pas la floraison des grandes graminées, qui n'a lieu que vers le 25 Juin ; à ce moment, les légumineuses ont perdu une grande partie de leurs feuilles, les autres plantes — composées, ombellifères — durcissent et perdent de leur valeur alimentaires.

Le regain est fauché lorsqu'il est bien fourni, vers le 10 ou le 15 septembre ; passé cette date, le fanage de la récolte est très aléatoire.

Pour les légumineuses, on coupe soit au moment de la pleine floraison, soinfoin, soit un peu avant lorsqu'il s'agit de la luzerne et du trèfle.

D'ailleurs, en commençant à faucher un peu plus tôt, la série des travaux est mieux répartie à la ferme, à une époque où ils deviennent plus absorbants, on empêche aussi la multiplication des mauvaises herbes qui fleurissent en même temps que les légumineuses.

Pour les luzernières qui, par suite du printemps froid et humide se sont gazonnées, il est aussi utile de les faucher prématurément, on supprimera la fructification des graminées adventices et les autres coupes seront plus abondantes et plus pures. Il faut se rappeler que la floraison de la luzerne ne correspond pas avec le moment du fauchage, la plante s'arrêtant de croître, lorsqu'apparaissent les premières fleurs. Si l'on tarde, les tiges se dégarnissent de leurs feuilles par le bas et celles qui restent se piquent.

En coupant dès l'apparition des premières fleurs, les plantes repoussent facilement, s'il survient quelques pluies accompagnées de fortes chaleurs, ce qui est un avantage pour la seconde coupe, qui sera plus précoce et plus abondante. Il convient aussi de couper très bas, on favorise le développement de nouveaux jets au collet des racines, le rendement est accru et l'on n'est pas gêné, lors des fauchages qui suivent, par la base des tiges durcies et ligneuses.

Pour le trèfle, on opère comme pour la luzerne, ce qui permet de faire trois coupes au lieu de deux.

Dans les vesces et le pois fourrager, la floraison dure plus longtemps et les premières gousses sont déjà mûres lorsque le tiges s'allongent encore et produisent de nouvelles fleurs. Si la récolte n'est pas couchée, on attend, pour la coupe, la maturité des premières gousses ; la dessication sera plus facile, le fourrage plus abondant.

Quant aux fourrages de prairies temporaires composés d'une seule espèce de graminées, ray grass, dactyle, fléole, etc..., on doit les couper tôt, dès que les épis et panicules sont bien développés, et que la floraison commence. Sinon on n'obtient qu'un fourrage dur et de qualité médiocre.

Pour ce qui concerne la valeur nutritive des fourrages de luzerne et de trèfle, il résulte de nombreuses expériences que la plante coupée au début de la floraison, contient le maximum de protéine brute et le minimum de cellulose ; la teneur en protéine reste stationnaire jusqu'au milieu de la floraison, elle décline ensuite très rapidement. Ajoutons enfin, que les coupes hâtives et convenablement répétées fournissent aussi la plus grande masse de fourrages de la meilleure qualité. — LABOR

La récolte des dattes en Californie

C'est par énormes grappes que poussent les dattes, si recherchées des gourmets. Comme le montre notre photographie, la récolte est on ne peut plus facile.

"Comment utiliser nos produits"

Soufflé d'artichauts à la sauce Béchamel. — Quatre artichauts, eau acidulée avec un peu de jus de citron, sauce Béchamel, un peu de noix muscade, deux jaunes d'œufs, trois blancs, chapelure, croûtons.

Faites bouillir vos artichauts pendant une heure, détachez-en les feuilles et le foin, et mettez immédiatement les fonds dans un peu d'eau tiède acidulée avec un peu de jus de citron pour les empêcher de noircir.

Au moment de faire le soufflé, écrasez les fonds avec une fourchette ; d'autre part, faites une sauce Béchamel très épaisse, additionnée d'un peu de noix de muscade, ajoutez-la à votre purée. Laissez refroidir et incorporez à la pâte deux jaunes d'œufs bien battus. Terminez en ajoutant trois blancs battus en neige ferme. Remuez le tout très légèrement à la spatule.

Graissez un moule et enduisez-le de fine chapelure, versez-y le tout et mettez-le dans dans le bain-marie pendant deux heures à feu doux. Le soufflé double de volume.

Démoulez vivement et entourez le soufflé de croûtons taillés en triangles et recouvrez d'une sauce Béchamel. Servez bien chaud.

Lapin mariné. — Un lapin, vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, sel, poivre, carottes, des oignons, un bouquet garni, une noix de beurre, une cuillerée de farine.

Coupez le lapin en morceaux, mettez-le dans une marmite en terre, couvrez-le de vin blanc auquel vous joindrez deux cuillerées de vinaigre ; salet, poivrez ; mettez des carottes coupées en rondelles, des oignons, un bouquet garni à volonté ; laissez mariner le tout pendant vingt-quatre heures.

Après une cuisson préalable de quinze minutes, laissez mijoter une heure et demie à deux heures sur le côté du fourneau. Au bout de ce temps, retirez les morceaux, passez la sauce, pilonnez les légumes. Faites un roux (pour cela, faites fondre gros comme une noix de beurre, joignez-y une cuillerée de farine ; tournez pour qu'il ne se forme aucun grumeau, jusqu'à ce que le mélange soit roux). Versez alors, peu à peu, en tournant la marinade ; dans la sauce ainsi obtenue, mettez les morceaux du lapin qui se réchaufferont. Quand vous servirez, disposez autour du lapin les légumes en compote. Vous pouvez ajouter si vous voulez, des lardons et des champignons.

Bavaroise aux fraises. — Une cinquantaine de grosses fraises, 100 grammes de sucre en poudre, le jus d'un citron, le jus d'une orange, quatre à cinq feuilles de gélatine blanche, 25 grammes de sucre en poudre, un bol de crème fouettée, glace pilée, sel.

Mettez dans une terrine, après en avoir retiré les queues, une cinquantaine de grosses fraises avec 100 grammes de sucre blanc en poudre, le jus d'un citron et le jus d'une orange, passez le tout au tamis en pressant soigneusement. Prenez ensuite quatre à cinq feuilles de gélatine blanche de première qualité, que vous faites ramollir pendant quelques minutes dans l'eau froide. Mettez-la dans une casserole avec un quart de litre d'eau froide et 25 grammes de sucre blanc en poudre ; faites fondre doucement à feu doux en remuant avec une cuillère de bois, passez la gélatine au tamis sur la purée de fraises et placez la terrine dans un endroit très frais. Quand la purée commence à épaissir ajoutez-y, en battant légèrement, un grand bol de crème fouettée. Mélangez bien et versez cette crème aux fraises dans un moule bien beurré. Mettez-le à la cave en couvrant le moule et en entourant les jointures d'une bande de mousseline trempée dans du beurre fondu. Entourez-le de glace pilée et de sel et laissez-le pendant deux heures au moins. Au moment de servir, plongez vivement le moule dans un seau d'eau chaude. Démoulez et servez rapidement.

Agneau à la hongroise. — Six gros oignons, un gros morceau de beurre une cuillerée de farine, un bouquet de Hongrie, dit taprika, 3 livres d'agneau, bouillon.

Coupez en rondelles six gros oignons, faites chauffer un gros morceau de beurre dans lequel vous ferez roussir les oignons. Ajoutez une cuillerée de farine, et tournez de façon que les oignons soient bien roussis, mais non brûlés, — cette purée ajoutez un bouquet garni, sel poivre et un peu de poivre rouge de Hongrie, dit taprika. Pour quatre personnes, il vous faut 3 livres d'agneau. Coupez en rondelles, que vous faites revenir dans du beurre; jusqu'à ce qu'elles aient une jolie couleur bien dorée. Versez par-dessus la purée d'oignons avec les condiments et laissez cuire. Tous les quarts d'heure vous ajouterez une petite tasse de bouillon. De cette façon, les oignons cuiront parfaitement et lentement, comme il convient. La casserole sera toujours couverte et la préparation mijotera pendant une heure et demie.

Travaux de Juin

Les travaux à faire en juin au jardin potager deviennent de plus en plus nombreux et des plus variés à mesure qu'on avance en saison. Aussi aucune place ne doit être inoccupée au cours du mois, la moindre petite parcelle de terrain doit être cultivée en légumes variés, afin de pourvoir aux besoins de la maison.

Les semis faits en avril seront éclaircis et les plantes cultivées en ligne seront sarclées et binées afin qu'elles puissent prendre un bon développement.

En pleine terre, on continue les semis du mois précédent : carottes 1/2 courtes de Guérande ; 1/2 longue Nantaise pour récoltes d'octobre à décembre ; semer betteraves à salade variées, rouge plate d'Egypte, cerfeuil commun à l'ombre ; chicorée frisée de Meaux, scarole choux navets et rutabegas, pour récolter en automne et en hiver.

C'est aussi le moment des semis en grand de haricots qu'il faut échelonner de quinzaine en quinzaine pour que la cueillette s'en continue jusqu'aux gelées.

Les pommes de terre plantées fin mars et avril peuvent être buttées. Après le 15 juin, on cesse la cueillette des asperges. Les coulants de fraisier doivent être enlevés avec soin.

On plante les choux d'été et les derniers choux de Bruxelles et on traite vers la fin du mois les pommes de terre à la bouillie bordelaise pour prévenir du Mildiou.

LES HARICOTS A GRAIN VERT

On sème les haricots à grains verts dans les deuxième quinzaine de mai et début de juin, pour récolter à la fin d'août et septembre.

Le haricot chevrier est le plus vert de tous. Il est beaucoup cultivé aux environs de Paris. Il a un grave défaut, c'est d'être sensible à la rouille.

Le haricot flageolet merveille de France, à longues cosses est plus vigoureux que le précédent et de taille plus élevée. Il est moins sujet à la rouille.

Le flageolet roi des verts, moins hâtif, est aussi très vigoureux. Les gains sont plus gros que ceux du chevrier.

Nous verrons le moment venu comment on doit récolté le haricot vert pour lui conserver sa belle couleur qui le fait tant rechercher.

LE « RÉVEIL DU NORD » encourage et récompense chaque année l'élevage en basse-cour familiale.

Pendant votre séjour à Paris vous pourrez lire votre journal dans le Hall de l'Agence Havas 62 Rue de Richelieu PARIS

CHEMINS DE FER DE PARIS A ORLÉANS

NOUVEAU CIRCUIT EN AUTO-CAR AUX CHATEAUX DE LA LOIRE, JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 1928, AU DÉPART DE BLOIS

Départ place de la Gare, à 13 heures ; Retour vers 18 h. 30, tous les mardis et vendredis.

Itinéraire : Blois, Forêt de Russy-Collettes ; Château de Fougères, XVe siècle ; Contres ; Mur-de-Sologne ; Château du Moulin, XVe siècle ; Château de Cheverny, XVIIe siècle. Prix du transport, 30 francs (non compris le droit d'entrée pour la visite de certains châteaux).

Billets spéciaux à prix réduits au départ de Paris-Quai-d'Orsay. Les places étant limitées, il est prudent de les retenir à l'avance. Pour tous renseignements, la délivrance des billets et la location (un franc par place) s'adresser notamment : *A Paris :* A l'Agence de la Cie d'Orléans, 16, boulevard des Capucines, aux Bureaux de Renseignements de la gare du Quai d'Orsay et 126, boulevard Raspail ; aux principales Agences de Voyages.

TAXES POSTALES INTERNATIONALES

A partir du 5 juin, les taxes applicables, en France, aux lettres, cartes-postales et papiers d'affaires, à destination du *Grand-Duché de Luxembourg*, sont fixées comme suit :

Lettres : 0 fr. 75 jusqu'à 20 grammes et au-dessus 50 centimes par 20 grammes ou fraction de 20 grammes excédant ;

Cartes-postales : 50 centimes pour la carte simple et pour chaque partie de la carte avec réponse payée ;

Papiers d'affaires : 0 fr. 30 par 50 grammes ou fraction de 50 grammes avec minimum de perception de 0 fr. 75.

Tous les autres droits et taxes sont perçus sur la base du tarif