VITTEL STATION DES ARTHRITIQUES
SAISON 20 MAI - 25 SEPTEMBRE
Nombreux Hôtels - Prix réduits
Envoi gracieux de la brochure « La cure hydrominérale de Vittel » sur simple demande à Société générale des Eaux Minérales (Service Bs à Vittel (Vosges)

LA TERRE CONTINUE A S'AFFAISSER DANS LA RÉGION DE LYON

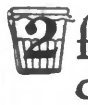
Par suite des pluies torrentielles tombées dimanche après-midi et de la rupture d'une canalisation d'eau, plusieurs rues et chemins de la commune de Caluire ont été complètement ravagés, notamment la montée de la Boucle, montée de la Carette au Petit-Versailles, montée des Soldats, chemin de Vassieux, chemin de la Claire.

Dans ce dernier, de véritables fosses de plusieurs mètres de profondeur ont été creusées par les eaux, des blocs de pierres, entraînés par le torrent de boue qui se déversait sur le cours d'Herbouville, jonchent les chemins. Tout le quartier est dévasté et de nombreux habitants qui ont leurs demeures envahies par les eaux et la boue, ne pourront regagner leurs logements avant plusieurs jours.

La consternation règne parmi la population et l'on voit dans les rues de monbreuses personnes qui s'efforcent de dégager leurs maisons à l'aide de pelles et de ploches.

Les dégâts, qu'il est encore impossible d'évoluer sont importants et nécessiteront de longs travaux.

Une certaine inquiétude règne parmi les habitants de ce quartier, déjà si éprouvé l'année dernière par la catastrophe qui fit une trentaine de victimes, car les pluies abondantes qui sévissent ces temps-ci risquent de provoquer de nouveaux affaissements de terrain.



2 fois plus de pots

Quand vous faites des confitures, la longue cuisson "diminue" vos fruits et leur retire tout leur jus et leur parfum. Ajoutez-leur Jel après deux minutes d'ébullition, ils prendront aussitôt la consistance voulue : vous aurez ainsi deux fois plus de pots d'une confiture moins sucrée, dont les fruits seront intacts. La rapidité de cuisson n'exclut pas une conservation parfaite. Jel est en vente chez votre épicier.

JEL
substance gélifiante naturelle des fruits.
A défaut écrire : Jel, Lorient.

Assistez aux démonstrations gratuites de JEL, 30, rue des Ponts-de-Comines, Lille, tous les jours : 11 h., 3 h., 4 h., 5 h. et 6 h. précises. Durée 15 minutes.

LE TAUX D'INTÉRÊT DES BONS DU TRÉSOR

Par arrêté, le ministre des Finances a réduit le taux de l'intérêt des bons ordinaires du Trésor : de 1 7/8 à 1 3/4 pour cent, pour les bons à un mois; de 2 1/8 à 2 %, pour les bons de plus d'un mois à 2 mois.

Ces nouveaux taux sont applicables à compter du 27 juin 1933. Le taux des bons de 2 à 3 mois reste fixé à 2 1/4 % ainsi que le taux des bons de plus de 3 mois à 1 an, qui demeure à 2 1/8 %.

UN DOMESTIQUE ABATTIT SON MAITRE D'UN COUP DE FUSIL

On mande de Bergerac, que M. Guimberteau, propriétaire, 32 ans, demeurant au hameau du Maine-Gros-Bos, commune de Montpeyroux, a été tué d'un coup de fusil par son domestique, nommé Martial, 24 ans, avec lequel il avait eu une dispute au cours de la journée. Le projectile pénétra sous l'oreille gauche et ressortit sous l'oreille droite, provoquant une mort foudroyante. Après son crime, Martial avait pris la fuite, mais, poursuivi par les gendarmes de Villefranche-de-Longchapt, il a été arrêté dans la nuit.

Pour égayer votre intérieur

LORY-PEINTURE
Idéale pour peindre tout soi-même
En vente : Mes de Couleurs et Gds Magasins

LINDBERGH S'ENVOLERAIT BIENTOT VERS LE GROËNLAND

Le colonel Lindbergh a l'intention de s'envoler dans deux ou trois semaines à destination du Groenland. Il se propose d'étudier l'établissement d'une route postale aérienne entre l'Amérique et le Grœnland en vue d'une liaison avec l'Europe. Le colonel Lindbergh sera accompagné de sa femme. Après un séjour dans le Grœnland, les deux aviateurs continueront éventuellement leur raid vers le Danemarck.

Lindbergh étudiera notamment le type d'avion à utiliser sur la route du Nord.

LE RAID AÉRIEN AUSTRALIE-ANGLETERRE

L'aviateur Australien Charles Ulm, ayant terminé plus tôt qu'il ne le pensait les réparations de son appareil à la suite de son atterrissage forcé de dimanche à Alor-Star, s'est envolé, hier matin à 6 heures, pour Rangoun.

CAFETIERS, retenez bien ceci :

Vous pouvez à coup sûr, sans aucun effort ni risque et pour un **débours minime**, retirer **chaque année** de votre propre établissement, aussi modeste soit-il, **un gain supplémentaire de plusieurs milliers de francs.** Envoyez-nous votre adresse, nous vous fixerons de suite avec preuves à l'appui. Ets MARTINACHE, Construct. d'appareils automatiques, Acy-en-Multien (Oise. 1900.

CHEMIN DE FER DU NORD

VISITEZ LE TRAIN-EXPOSITION

Parti de Paris le 15 mai, le train-exposition circulera, dans la région desservie par le réseau du Nord, jusqu'au 4 août prochain.

Véritable « foire commerciale ambulante le train-exposition a pour but de montrer au pays toutes les ressources de notre production. Il met en rapport direct le vendeur et l'acheteur, provoquant la visite de ce dernier et favorisant ainsi le développement des affaires à l'intérieur du pays. Dans ses nombreux stands, les commerces locaux trouveront de nouveaux produits français à vendre et ils pourront y conclure des marchés sur échantillons.

Voici pour notre région les principaux points d'arrêts prévus : Lens : les 3 et 4 juillet ; Béthune : le 8 juillet ; Aire : le 10 juillet ; Saint-Omer : le 11 juillet ; Bailleul : le 12 juillet ; Hazebrouck : le 13 juillet ; Arras : le 27 et le 28 juillet.

Le succès remporté dans le Midi de la France par le premier train-exposition a prouvé que la formule est susceptible de donner d'heureux résultats et il est permis d'escompter que, dans la région du Nord, le train-exposition obtiendra, auprès de la nombreuse clientèle industrielle et commerciale, un succès plus considérable encore.

Réveil Agricole

La valeur boulangère des blés et farines

Le projet de loi sur la défense du blé de M. le ministre Queuille, élaboré en accord avec les grandes associations agricoles, a été discuté et finalement adopté par la Chambre des députés, à la presque unanimité des votants. Mais le Sénat, notre journal en a rendu compte, avant d'examiner le texte de la Chambre, a voulu couper court aux manœuvres spéculatives, en votant tout d'abord la proposition de loi de MM. Carrère et Fernand David, qui fixe le prix minimum du blé marchand en 76 kilos, à l'hectolitre, à 115 francs à partir du 15 juillet prochain.

Nous reviendrons ultérieurement sur les principales dispositions de cette loi de salut pour notre agriculture.

Aujourd'hui, nous voulons appeler l'attention des producteurs sur la question des variétés de blé, dont certaines sont, en effet, peu estimées de la minoterie, en raison de leur médiocre valeur boulangère. Leur grande productivité les a fait rechercher jusqu'alors ; une variété bien connue des cultivateurs, l'hybride 23, s'est particulièrement développée et couvre d'importantes surfaces dans un grand nombre de nos régions céréalières. Ce qui a fait dire à certains minotiers que la crise du blé était en réalité une crise de sous-consommation, et que le seul remède à cette situation était le retour au bon pain, par le retour au bon blé.

C'est également l'opinion de M. Alquier, directeur de l'Institut National Agro-nomique, qui a démontré (1), par une expérience de longue durée, poursuivie chez des enfants et des adultes, qu'une addition de 20 % de farine riche en gluten, à de la farine ordinaire, avait fait augmenter la consommation du pain dans la proportion de 11 %.

Les producteurs de blé doivent donc attacher la plus grande importance à ne cultiver que des blés productifs, riches en gluten et de bonne qualité boulangère, les deux caractères n'étant pas inconciliables.

Sans doute, jusqu'à ce jour, ils n'ont pas eu intérêt à produire ces blés spéciaux, — le marché du blé étant basé sur le poids spécifique, — il n'en sera plus de même dans l'avenir. Les minotiers n'ont plus maintenant la possibilité d'utiliser des blés en force exotiques, puisque l'incorporation en est interdite dans la panification ; ils seraient donc disposés à surpayer les blés de qualité, en tenant compte de leur valeur boulangère. Déjà, dans quelques régions où l'on cultive ces excellents blés, on observe que les cours se maintiennent à un taux plus élevé que dans les pays voisins, pays où l'on continue à porter son choix sur les variétés de médiocre qualité.

Qu'entend-on par valeur boulangère d'un blé ?

C'est uniquement la façon plus ou moins satisfaisante, pour la farine, de se comporter au cours des diverses phases de la panification.

Au pétrissage, la farine doit absorber une quantité d'eau suffisante pour assurer le bénéfice du boulange ; fermente à vitesse normale pour donner des pâtes qui ne colleront pas au façonnage et ne se relâcheront pas au four.

Le pain doit être, développé : la mie bien aérée, non compacte et ne doit ni être grasse, ni s'effriter sous le frottement des doigts. La croûte, assez épaisse, doit être ferme, et d'une belle coloration rappelant celle du blé.

Les boulangers ont observé que les farines dites de force, venant de Russie et d'Amérique du Nord, absorbaient une plus grande quantité d'eau que les nôtres et les qualités plastiques de leur gluten permettaient un façonnage très aisé et l'obtention de pains d'un bel aspect. L'ensemble de ces qualités a fait négliger quelques particularités favorables de nos froments : rendement élevé en farine, farine très blanche, fermentation très régulière, odeur exquise, etc.

Le problème qui se pose donc pour donner satisfaction aux boulangers serait donc de produire des farines de force, comparables à celles fournies par le blé Manitoba. On prétend que nos farines manquent de gluten et ne peuvent être panifiées sans l'apport d'exotiques à taux très élevé en gluten. Il est démontré qu'une panification normale ne réclame pas des farines au taux record en cet élément. **Ce qu'il faut, c'est que ce gluten soit de très bonne qualité.** La teneur en gluten sec, lorsqu'elle atteint 9 %, est tout à fait suffisante.

Or, nous possédons en France un assez grand nombre de blés ayant au moins cette teneur, quel que soit le régime climatérique de l'année. Il serait indispensable que l'on étudie la manière dont ils se comportent à la panification, et, par l'effet raisonné de leur sélection, de connaître les meilleurs d'entre eux et de chercher à renforcer leurs qualités.

On a cru, et certains croient toujours, écrit le professeur Nicolas, directeur du laboratoire du blé de Toulouse, que le poids d'un hectolitre de grain peut-être pris comme base de sa valeur boulangère. C'est une erreur qui a été relevée, dernièrement encore, par M. Pisano-Borg, directeur de l'Ecole française de meunerie. Cet expérimentateur a signalé à l'Académie d'Agriculture qu'il n'existait aucune relation entre le poids spécifique d'un blé et sa teneur en gluten. Du **poids spécifique dépend la quantité et non la qualité de la farine panifiable.** C'est une indication purement meunière et non boulangère ; on peut ajouter que c'est un indice de valeur culturale, c'est-à-dire de bonne adaptation à la région.

Jusqu'à ces derniers temps, on pensait aussi que la teneur en gluten d'une farine conditionnait sa valeur boulangère. Ce n'est pas une base suffisante, pour la raison qu'il y a gluten et gluten : c'est la qualité qui intervient plustôt que la quantité.

Pour juger de la qualité d'une farine, on se sert d'un appareil spécial, — l'**extensimètre Chopin,** — qui permet de déterminer la nature physique du gluten, son élasticité et surtout sa ténacité.

Comme blés ayant une bonne valeur boulangère, on peut signaler les variétés : **Hybride 27, Providence, Alliés, 44, D.D. Tourneur, Hybride 46, Inversal, Hybride 29, Hybride Ben Fermal.**

On admet que les caractères visant la valeur boulangère des blés sont héréditaires ; toutefois, la nature, la fertilité du sol et les conditions climatériques exercent, aussi dans ce sens, une action favorable.

Suivant les observations de M. Miège, au Maroc, de M. Chevallier, en Tunisie, l'action de la fumure, — particulièrement l'azote et le potasse, — semble augmenter sensiblement la valeur boulangère des farines.

LABOR.

(1) Voir Réveil Agricole du 30 mai 1933.

LA SITUATION DU MARCHÉ DE LA POMME DE TERRE

De la Confédération des Planteurs de Pommes de terre :

Malgré la grosse récolte de l'an dernier, il est resté, en fin de campagne, peu de vieille marchandise.

Si donc nous avons une récolte moyenne, cette année, elle doit trouver sa place sur notre marché qui, nous le rappelons, est très bien défendu.

Nous pouvons affirmer qu'en fait, en dehors des semences, il n'est pas rentré, cette année, une seule pomme de terre étrangère pour la consommation.

Les producteurs peuvent être assurés que cette protection leur sera maintenue et que, par conséquent, s'il n'y a pas cette année, une récolte exagérée, les cours doivent obligatoirement remonter, pour peu que les ventes soient raisonnablement échelonnées et que les marchandises soient convenablement triées et présentées.

Il est regrettable qu'un triage plus sévère des marchandises livrées à la consommation humaine n'ait pas complété l'utilisation qui a été faite, au cours de la dernière campagne, des exutoires de la féculerie et de l'alimentation du bétail.

Si ce triage avait été réalisé, il eût permis de limiter les offres à ce que la consommation pouvait absorber et de présenter une qualité qui eût poussé le consommateur à augmenter sa demande.

L'équilibre du marché eût été rétabli, les cours améliorés et la recette totale de nos producteurs considérablement augmentée.

Des millions, des centaines de millions, peut-être même des milliards ont été perdus, faute d'une discipline suffisante librement consentie.

Et c'est pourquoi plusieurs de nos producteurs sont fréquemment revenus à cette idée : que si le marasme du marché de la pomme de terre se poursuivait, il y aurait un intérêt indiscutable à rendre obligatoire, par une réglementation appropriée, cette présentation des lots de tubercules livrés à la consommation humaine.

Par la seule fixation d'un poids minimum des tubercules, un pourcentage important de la récolte pourrait être éliminé du marché, et ainsi la rupture d'équilibre et la chute de prix pourraient être évitées.

La question mérite d'être mise à l'étude.

L'EAU SOUS PRESSION comme à la ville ! pour 25 centimes de l'heure !
avec UNE POMPE GUINARD
Catalogue gratuit sur demande
POMPES GUINARD
17, ch. de la Faulloue St-Cloud (S.-&-O.)

POUR S'ASSURER CONTRE LA GRÊLE

Le Ministère de l'Agriculture communique la note suivante :

Les agriculteurs désireux de s'assurer contre la grêle dans les conditions prévues à l'article 134 de la Loi de Finances du 31 mars 1932, et de bénéficier éventuellement dans les régions particulièrement exposées, conformément au décret du 10 mai 1933, d'une contribution de l'Etat à leur prime ou cotisation, peuvent obtenir communication des valeurs maxima réglementaires pour le calcul des capitaux assurés.

Ils doivent s'adresser à ce effet, soit au Ministère de l'Agriculture, 78, rue de Varenne, à Paris (7e), soit à la Caisse Nationale de Réassurances des Mutuelles Agricoles, 129, boulevard Saint-Germain, à Paris, soit à la Caisse centrale d'Assurances Mutuelles Agricoles, 8, rue d'Athènes, à Paris (9e), ou à la Chambre Syndicale des Compagnies d'Assurances contre la Grêle, 57, rue Taitbout, Paris, ou à la réunion des Directeurs des Sociétés d'Assurances Mutuelles de France, 9, rue Royale, à Paris, ou enfin au Préfet de leur département.

CONTRE les maladies infectieuses, employer le **GURAZOL** de R. MARTIN, à Feignies. (Voir plus loin aux annonces).

Echos et Informations

LE CONTROLE SUR PIED DES CULTURES DE POMMES DE TERRE DE SEMENCE

Par arrêté du 20 avril 1933 il a été institué au Ministère de l'Agriculture une commission chargée d'étudier les conditions de l'organisation de l'inspection des cultures et des plants de pommes de terre de semence régulièrement soumis au contrôle phyto-sanitaire de l'Etat.

LA REPARTITION DU CONTINGENT D'ALCOOL DE BETTERAVE

Le Ministre de l'Agriculture a, par arrêté du 26 avril 1933 désigné les membres de la commission chargée de répartir en conformité de la loi du 31 mars 1933, le contingent d'alcools provenant de la distillation des betteraves indigènes, au prix de parité et de concilier les différends éventuels entre planteurs syndiqués ou non, et distillateurs.

LE BŒREBOND BELGE

L'assemblée générale de cet important groupement agricole s'est tenue à Louvain le 5 juin 1933. M. Luytgarens a retracé, dans un rapport très documenté, l'activité des diverses sections du groupement qui s'occupe non seulement de l'éducation agricole des populations, mais aussi de la défense de tous les intérêts ruraux.

La Ligue des Fermières comptait au 1er janvier dernier 1.933 cercles groupant 113.300 membres et la Fédération des Jeunes Paysannes, 313 sections avec 12.800 adhérentes.

LA REVISION DES BAUX A FERME

Il est rappelé que c'est à la date du 10 juillet qu'expire le délai de signification de demande de modification du prix du fermage à peine de forclusion.

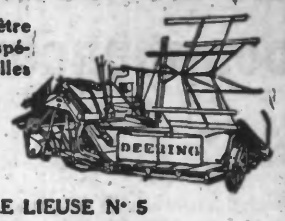
CHEZ LES ETALONNIERS DE FRANCE

L'assemblée générale de la Fédération Nationale des Etalonniers de France, se tiendra cette année à Paris, 104, rue de Vaugirard (salle Montalembert), le jeudi 6 juillet, c'est-à-dire pendant le concours central d'Animaux Reproducteurs des espèces chevaline et ovine.

La séance sera ouverte à 9 h. 30 précises.

Sécurité en Moisson

La prochaine moisson doit être envisagée d'une façon toute spéciale. Les circonstances actuelles l'exigent. La sécurité, entraînant l'économie, primera tout. Une vraie lieuse moderne vous est indispensable. Vous choisirez...



LA NOUVELLE LIEUSE N° 5
DEERING
" La Lieuse Modèle "

CONSEILS AUX AVICULTEURS

LE POULAILLER

Dans la plupart de nos fermes, le logement des volailles est défectueux. On leur consacre généralement un endroit exigu, obscur et souvent humide. On ne tient aucun compte de l'orientation, ni du nombre de sujets à abriter.

La plupart des maladies et des épizooties dévastatrices des basses-cours proviennent des mauvaises conditions hygiéniques dans lesquelles sont logées les volailles.

Nous avons déjà donné dans nos chroniques certaines indications à ce sujet, mais cette question est tellement importante que nous croyons utile d'y revenir d'une façon plus complète.

Les poules sont assez rustiques, mais elles craignent l'humidité, les courants d'air et l'excès de chaleur. Le froid humide leur est plus préjudiciable qu'un froid excessif et sec. Par conséquent le poulailler devra être bien aéré, bien éclairé, sans courant d'air et à l'abri de l'humidité. La meilleure exposition, dans la région parisienne, le Nord ou l'Est, est celle du **Midi** ou du **Sud-Est.**

Les modèles de poulaillers sont très nombreux, il y en a d'une construction fort simple et économique ; d'autres au contraire sont élégants, luxueux même et d'un prix de revient assez élevé.

L'élégance est inutile à moins qu'on ne veuille l'accorder avec le style champêtre d'une propriété, afin d'obtenir un ensemble plus harmonieux, mais si ce luxe peut être toléré à la construction extérieure, il n'en est pas de même pour l'intérieur, qui doit toujours être très simple.

Les matériaux les plus divers peuvent être employés dans la construction des poulaillers : maçonnerie, fibrociment, bois, etc...

Les modèles en bois ont le grand avantage d'être démontables et par conséquent faciles à nettoyer et à déplacer.

Pour éviter la pourriture des parties en bois reposant sur le sol humide, une assise en béton ou en maçonnerie est nécessaire.

La lumière et l'aération sont données par des châssis mobiles vitrés, placés en façade et d'un seul côté afin d'éviter les courants d'air.

Dimensions. — Les dimensions du poulailler varient suivant la taille des volailles ; on compte 1 m.c. 5 à 1 m.c. 8 pour un coq et 6 poules de grosses races, et 1 m.c. 2 pour le même nombre de sujets de petites variétés. M. Bréchemin indique comme dimensions pour un poulailler devant contenir douze à quinze poules : largeur, 1 m 40; profondeur, 0 m 90 ; hauteur, 1 m 40. — Lemoine donne pour dix à douze bêtes: largeur, 1 m 60; profondeur, 1 m 05 ; hauteur, 1 m 40.

Un moyen simple d'établir les dimensions à donner au poulailler consiste à compter 1/4 de mètre cube par poule, tout en donnant 0 m 25 environ de perchoir par tête, suivant la race.

Le poulailler de la station expérimentale avicole de Wagnonville, qui est de conception tout à fait moderne, mesure 8 m. de long, sur 5 m. de profondeur et peut contenir 130 poules de races moyennes qui, pendant les grands froids y séjournent nuit et jour.

Intérieur du poulailler. — L'intérieur doit être simple, d'un nettoyage facile, garni de perchoirs horizontaux à barreaux plats espacés de 25 à 30 centimètres. Sous les perchoirs, à environ 50 centimètres, se trouve un plancher garni de sable ou de fines cendres pour recevoir les déjections.

Dans le poulailler de Wagnonville les pondoirs, ou nids-trappes, sont placés sous ce plancher et à environ 0 m 80 du sol ; il n'y a donc aucune perte de place, les poules pouvant circuler au-dessous. Il en est d'ailleurs de même pour les trémies à pâtée sèche placées également à 0 m 80 au-dessus du sol.

Dans les grands poulaillers ou les volailles doivent séjourner l'hiver, le sol est recouvert d'une épaisse couche de paille ou de feuilles sèches, dans laquelle on distribue les repas de grain. Cette façon d'opérer procure aux poules un exercice salutaire.

Paul DUBUS.

DURÉE D'INCUBATION DES ŒUFS DE CANES

Réponse à une lectrice. — Les œufs de canes éclosent au bout de vingt-huit à trente jours d'incubation. Les œufs frais de quelques petites races telle que le Coureur Indien mettent parfois une journée ou deux en moins.

Les canards de Barbarie éclosent au bout de trente-cinq jours. Votre couvée née dans la nuit du 35e au 36e jour d'incubation, n'a donc rien d'anormal.

P. D.

INFORMATIONS AVICOLES

UN TROISIÈME CONCOURS DE PONTE A WAGNONVILLE

La commission de la station expérimentale avicole de Wagnonville a décidé l'organisation d'un troisième concours régional de ponte (1933-1934) qui débuterait en octobre, si toutefois les subventions indispensables pour mener à bien cette entreprise sont accordées.

Une section spéciale serait ouverte aux basses-cours familiales.

UNE EXPOSITION NATIONALE D'AVICULTURE A DOUAI

Le comité du « Club des Aviculteurs et Eleveurs Amateurs du Douaisis » a décidé, dans sa réunion du 20 juin, l'organisation d'une exposition nationale d'animaux de basse-cour et de matériel et produits se rattachant à l'aviculture.

Cette grande manifestation aura lieu les 16 et 17 décembre 1933, à l'Hippodrome Municipal de Douai, sous le patronage de la Société des Aviculteurs du Nord de la France et de nombreuses associations agricoles et avicoles.

LIGNE DE CHEMIN DE FER D'ARMENTIÈRES A HALLUIN

Il sera procédé, le 8 juillet 1933, à onze heures, à la vente sur appel d'offres sur soumissions cachetées, de 14 lots de vieilles traverses convenant pour clôtures, et de 5 lots de vieilles traverses pour bois à brûler, appartenant au Département du Nord, provenant du démontage de la ligne de chemin de fer à voie métrique d'**Armentières à Halluin.**

Ces traverses sont actuellement entreposées dans la cour du Chemin de fer de la Gare du Nord à **Comines** et dans la cour du dépôt d'**Houplines.**

Le cahier des charges des conditions de la vente et le modèle de soumission sont déposés dans les bureaux de la préfecture (3e Division, 3e Bureau) et des Ponts et Chaussées, 171, boulevard de la Liberté (3e étage), à **Lille** et aux mairies d'**Armentières, d'Houplines, Deûlémont, Frelinghien, Warneton-Bas, Comines, Wervicq-Sud, Bousbecque** et **Halluin.**

FLY-TOX INODOR

219

que vous utiliserez partout ou une odeur peut incommoder : chambres d'enfants, de malades - salles à manger, cuisines, magasins d'alimentation, etc... Le FLY-TOX **INODOR** bien que sans parfum, possède toutes les merveilleuses propriétés du **FLY-TOX,** car le parfum n'a par lui-même aucun pouvoir insecticide.

LE FLY-TOX INODOR TUE ENCORE MIEUX

FEUILLETON DU 27 JUIN 1933. — N. 10

CELLE QUE J'AIME

par Albert BOISSIÈRE

— Mon choix est tout fait. Je suis rentré en possession de ma serviette, grâce à la mystérieuse étrangère, manifestement mêlée à tous mes actes, depuis ce matin. Je suis un galant homme, et je n'irai point la compromettre. Voilà ! Etes-vous satisfait ?

— Moi, non ! Nous n'avons pas, monsieur, la même morale étroite. Satisfait? Un malfaiteur sans grande envergure, Vecchio, par exemple, le serait sans doute. Un calculateur de la trempe de Davison, pareillement, peut-être... Avec votre serviteur, il en va autrement.

Olaf Sokol quitta son siège. Debout, gesticulant, afin de donner plus d'emphase à sa parole qu'il voulait prophétique, il énonça :

— Celle que j'aime m'a dicté mon devoir, envers vous et envers elle. Celle que j'aime n'est pas dans le plan de notre misérable vie quotidienne. Celle que j'aime, en vous désignant pour l'élu, entre tous les hommes de la terre, a marqué l'arrêt de mon destin. Je m'incline, monsieur.

Il s'inclina comme il disait, et se rassit. Sa parole allée, vibrante, avait cessé de psalmodier cette sorte de litanie apprise. Il ne mettait point dans ces mots, balbutiés au fil de toutes les romances, par tous les amoureux, une aimable intention, une gentille cadence. « Celle que j'aime » prenait, dans la bouche de cet homme, vieillard avant l'âge, la valeur d'une invocation, la brûlante ardeur d'une prière. Olaf Sokol sans en dire plus, tira de la poche de sa blouse un bloc-notes et un stylo. Il griffonna sur une feuille, quelques lignes d'écriture qui étaient un billet à Davison. Il mit le billet sous enveloppe, puis la tendant à Ressencourt, pria, avec urbanité :

— Il faut me promettre de porter cela à notre ami Davison.

— Je vous le promets.

— C'est, d'ailleurs, votre intérêt. Ce n'est point pour obtenir un remerciement de votre part. Néanmoins, autant vous en instruire. Je vous institue mon légataire universel.

Ressencourt eut un haut-le-corps.

— J'ai, seul, le moyen de vous attacher malgré vous, au destin de Stella, termina, dans un raccourci de son discours apaisé, l'homme tout à l'heure si véhément. Permettez-moi, monsieur, de boire à votre bonheur futur.

Il éleva son verre, en souriant, et le porta à sa bouche. Ressencourt l'imita. Mais son geste resta inachevé, tranché net par l'épouvante.

Un bruit de cristal émietté sur le sol. Le verre d'Olaf Sokol avait échappé de la main du savant. Sans bruit, le vieillard avait glissé de sa chaise, et s'était effondré sous le guéridon.

L'épouvante de Ressencourt était assez lucide pour qu'il saisît, en une seconde, le drame farouche et muet. Il se précipita, vers le corps, étendu à terre. Le visage souriait encore dans sa pâleur mortelle, à quelque étoile éteinte sans doute au ciel, pour toujours effacée. Le docteur Olaf Sokol était mort en souriant.

Pour la première fois de sa vie, le romancier vivait un chapitre de ses romans. Les artifices dont il usait afin de susciter l'intérêt du lecteur, se répétaient dans les moindres détails. Mais, si habile qu'il fût à dénouer sur le papier les situations les plus tragiques, il se trouvait, en fin de compte, devant la brutale réalité, incapable de prendre une décision.

Les plus beaux raisonnements du monde ne pouvaient le sortir de ce dilemme. Aller au commissariat faire une déposition qui prêterait, si sincère fût-elle, à toutes les conjectures, et fatalement compromettrait la femme qui lui avait rapporté sa fortune et son manuscrit, en y ajoutant une déraisonnable passion. Ou bien rentrer chez soi, c'est-à-dire, non moins fatalement, se compromettre aux yeux d'une police aveugle qui interpréterait la mort de Sokol et son silence, comme deux faits connexes d'une exceptionnelle gravité.

En pesant chaque terme du dilemme, le romancier avait gagné la porte de l'officine. Il passa sous le rideau de fer qu'il abaissa du dehors. L'air frais de la nuit baigna ses tempes brûlantes. Il fit un pas, en avant. Il en fit deux, en arrière. Ceci ou cela ? Il ne savait plus. Son angoisse le tenait à la gorge. Il ne pouvait se résoudre à compromettre Stella, le galant homme.

— Minuit ! Vous n'êtes pas honteux, Pierre ! Je suis venue, après le dîner, pour vous instruire de mon cas. Voilà. Vous ne me verrez pas demain samedi, qui est à l'usine jour d'inventaire. Ni les autres jours, parce que, dimanche matin, je dois accompagner M. et Mme Barbelot à Biarritz. C'est le devoir, mon ami, et je ne peux m'y soustraire.

Elle avait débité ces mots d'un trait. Elle avait crainte de trouver chez son ami une résistance qui l'eût obligée à en dire plus long. Elle gardait, au fond d'elle, la menue aventure de sa journée, la cocasse rencontre du galantin de l'autobus. Et pour la première fois, entre eux elle posait, comme un caillou noir sur la route blanche de leur bonheur naissant, le secret de l'histoire avec son patron, l'histoire de la lettre à ses parents.

Ressencourt désunit les deux mains de sa fiancée, et câlinement les baisa, avec ferveur.

— Est-ce une raison, Christabel, pour courir les rues, à pareille heure ? Vous êtes assez indépendante de caractère et assez libre d'allures, étant sans peur et sans reproche, pour vous moquer du qu'en-dira-t-on. N'empêche que les mauvaises rencontres, à Passy, ne sont point rares, minuit passé... Si Bernard ne trouve pas une voiture à la station...

— Je suis vaillante autant qu'un garçon de mon âge ! dit-elle en riant.

Elle avait sorti de la pochette de sa robe de nublenne un minuscule revolver, qu'elle braqua dans la direction de la cheminée où son image dans la glace était reflétée. Elle visa sa blonde image. Elle imita le bruit de l'arme : « Pan ! Pan !». Elle ajouta :

— Je saurais défendre mon honneur, vous n'en doutez pas, Pierre ?

En disant cela, elle pensait, contre son gré, à Barbelot, son patron ; et elle était honteuse de penser à lui, sans oser l'avouer à son ami. Elle détourna la conversation, avec sa mobilité d'esprit, toujours en travail.

— Et votre journée, mon cher fiancé, vous l'avez remplie, comme vous l'aviez souhaité ?

— Non et oui. J'ai raté mon éditeur de dix minutes, ce matin. J'ai passé la soirée avec Laborde, au restaurant et au concert, sans plus me divertir ici que m'intéresser là. C'est tout.

Il disait « c'est tout », avec l'intention de clore la série d'interrogations qu'il prévoyait. Il ne voulait pas en dire plus long. Il gardait, pour lui, son aventure amusante du métro qui eût fait rire aux larmes sa petite amie. Il avait trop peur de se laisser entraîner à révéler ce qu'il voulait cacher. Pour la première fois, il montrait, à l'égard de Christabel, une réticence. Il lui masquait sa pensée, et ne découvrait à son amie, pareillement pour la première fois réticente, qu'un visage trompeur et un sourire feint.

— Alors, tourna-t-il, avec vivacité, c'est dimanche, après-demain, que vous partez à Biarritz, dites-vous ? C'est sérieux ?

— Hé ! mon ami, pouvais-je refuser ? Il fit la moue.

— Je ne vous reverrai pas avant votre départ ?

— Cela sera difficile. L'inventaire, demain, comme je vous l'ai dit, nous entraînera à veiller fort avant dans la soirée. Je ne puis rien fixer. Le mieux serait de venir dimanche matin, à la terrasse du café, rue d'Offémont, en face le petit hôtel des Barbelot. Vous connaissez ? A huit heures précises, le départ fixé. Nous pourrions nos embrasser une fois de plus, et votre présence et votre adieu me présageraient un beau voyage. Est-ce convenu ?

— C'est convenu ! répondit-il, avec mélancolie.

Le domestique rentrait dans l'antichambre. Il poussa la porte du studio et annonça :

— J'ai ramené un taxi pour mademoiselle... C'est le dernier qu'il y avait à la station.

(A suivre).