

MANGEZ BIEN !

Car la nourriture est indispensable à la vie : l'organisme est composé de matières vivantes dont le développement et l'entretien ne peuvent être assurés que par les aliments. Quand on mange bien, on se porte bien, on a l'esprit vif, on est heureux. Les digestions seront toujours faciles si on a recours au Digestif des fonctions et à la santé intestinale. Prix 3 fr. Toutes pharmacies et Epicerie, 2, rue Valenciennes, Paris. Renseignements gratuits. Demandez la notice n° 2. R. N. 9021

UN INCIDENT AU MONUMENT AUX MORTS DE MULHOUSE

Plusieurs anciens combattants polonais déposèrent une couronne au monument aux morts de Mulhouse, lorsqu'une vingtaine de communistes s'y rendirent. L'un d'eux, armé d'un revolver, grimpa au sommet du monument pour y arracher la couronne, qu'il jeta dans le bassin de trouvaux au pied du monument. La police envoya des agents sur les lieux pour protéger le monument et remettre la couronne en place. Les manifestants ont été dispersés.

Constipée depuis l'enfance

« Je suis heureuse, écrit cette dame, de dire combien le Sels Kruschen me font du bien »

La légende qui veut qu'il n'y ait rien à faire dans certains cas de constipation n'est que la légende. Cette lettre semble le prouver une fois de plus :

« Je suis très heureuse de vous dire combien le Sels Kruschen me font du bien. Je souffrais constamment de violentes maux de tête, provoqués par une constipation opiniâtre que j'avais depuis l'enfance. J'ai essayé les Sels Kruschen et le résultat fut merveilleux, mes maux de tête disparurent en même temps que ma constipation a cessé. »

Mme D., à Paris. (Lettre n° 202).

Quand on souffre de la constipation, on a l'impression de ne pas pouvoir aller à la selle, on comprend vite la nécessité de ne pas la tolérer. Dans ce rôle de stimulant de l'intestin, les Sels Kruschen sont vraiment merveilleux. Chaque petite dose agit avec douceur et sans qu'il y ait jamais l'orgasme s'y accoupe. Le fait, les reins, l'estomac sont eux aussi aidés et stimulés, car Kruschen ne contient pas de substances qui irritent le système digestif. C'est une autre vie qui commence.

N'importe quel pharmacien peut vous vendre des Sels Kruschen. Le flacon coûte 9 fr. 75 le grand flacon (suffisant pour 120 jours), 36 fr. 80.

DIX ANNÉES DE DOULEURS ATROCES

Quérison immédiate de maux d'estomac fera bien de lire l'intéressant récit de M. L... ; voici ce qu'il écrit : « Depuis dix ans je souffrais d'atrocités à l'estomac au point d'avoir même peur de manger. J'éprouvais des douleurs atroces pendant plusieurs heures après chaque repas. J'avais essayé tous les remèdes connus, mais sans résultat. Non seulement désespéré lorsque un ami me dit que la Poudre Maclean pour l'estomac l'avait complètement guéri. Je l'essayai à mon tour et éprouvai une amélioration immédiate. Après avoir mangé les premiers repas, je pus manger sans éprouver la moindre douleur. J'aimais à manger de tout et suis un autre homme. »

ASSASSINÉE DANS SA FERME

La femme d'un colon de Sid-Bennou, M. Bouvignier, a été trouvée morte dimanche après-midi dans sa ferme, de deux balles de revolver : l'une à la tête, l'autre au cou. On soupçonne un serviteur indigène. La femme de Bouvignier et son beau-frère, qui avaient connaissance du crime depuis midi, n'ont averti le contrôle qu'à 17 heures.

Le Maroc à l'avant-garde du progrès

L'éclairage de la route de RABAT par lampes à vapeur de sodium. Plusieurs personnalités officielles, parmi lesquelles on remarquait les représentants du Ministère des Travaux Publics et de la Municipalité de Casablanca, les Délégués de la Presse régionale et de nombreux industriels, dont M. A. F. PHILIPPS, le grand industriel, de passage au Maroc, assistaient à l'inauguration de l'éclairage de la route de RABAT, qui vient d'être réalisé avec les nouvelles lampes « PHILORA ». Le public, d'ailleurs très nombreux, qui était présent à cette inauguration, put apprécier les très curieux effets de ces lampes au sodium qui, en raison de leur caractère et de la couleur de leur lumière, permettent d'accroître très sensiblement les conditions de visibilité, en supprimant l'éblouissement. L'économie réalisée avec ces nouvelles lampes est d'ailleurs de 2/3 par rapport aux lampes à incandescence. L'éclairage de la route de RABAT fonctionnait à souhait, et chacun peut, à l'heure actuelle, en apprécier les avantages. L'exemple de la Municipalité de Rabat place, une fois de plus, le Maroc à l'avant-garde du progrès.

Réveil Agricole Le concours d'animaux gras de Licques IL FUT SUIVI D'UN MARCHÉ TRÈS ANIMÉ



EN HAUT : Quelques veaux gras primés. — EN BAS, à gauche : M. Gaston PARENTIER, Conseiller d'Arrondissement, Maire de LICQUES, ayant à sa droite M. ODENT, Président d'Honneur du Syndicat de la Boucherie de CALAIS et, à sa gauche M. PAUL RANDOUX, Membre du Jury de la Boucherie. A droite : Les membres du Jury de la Charcuterie. MM. DEBUICHE, GUBERT et LOSSENT devant un superbe lot de porcs.

Le concours d'animaux gras de Licques, a groupé hier une soixantaine de veaux et environ 150 porcs, qui des 10 heures garnissaient les stands, qui gardaient de nombreux cultivateurs de la région. Organisé par le bureau de Licques, il a connu le plus vif succès. Parmi les personnalités qui assistèrent longuement le concours nous avons remarqué M. DEBUICHE, conseiller général, Gaston Parentier, maire de Licques, conseiller d'arrondissement ; Michaux, président du Comité agricole du canton de Guines ; Eugène Delatre, président de la Société d'Agriculture de Boulogne ; Odent, président d'honneur du Syndicat de la boucherie de Calais, etc. Le jury était composé de MM. ODENT, déjà nommé ; PAUL RANDOUX et VANGREVELIN, maire de Calais, et pour la charcuterie, de MM. DEBUICHE de Boulogne ; GUBERT, de Arras ; LOSSENT, de Boulogne. Les opérations du jury, longues et méticuleuses, se terminèrent vers 11 h. 30. Un grand marché franc suivit et permit de négocier les animaux ayant participé au concours. Les porcs ont été vendus au environ de 415 le kilo et les veaux gras entre 5,50 et 6 francs le kilo. Le marché a été très animé. De nombreuses affaires furent traitées. Vers 13 h. 30 un banquet réunit les personnalités au restaurant Croqueleuil-Bourlaux.

POUR DÉTRUIRE LES MAUVAISES HERBES DANS LES CÉRÉALES

Les froments, d'apparence chétive au cours de ces dernières semaines, ont largement profité des soins qui leur ont été prodigués. Le nitrate préconisé ici, et les façons d'entretien, habituellement données au relevé de la végétation furent d'un excellent effet. Les gibouilles de ces jours derniers ont adouci la température et les jeunes céréales se développent maintenant avec vigueur. Mais aussi les mauvaises herbes se montrent, notamment dans les blés clairsemés et ceux semés tardivement : il faut se hâter de les détruire alors qu'elles sont faciles à atteindre. Les plantes parasites ont une action nuisible très nette sur les céréales ; elles déterminent l'étiollement de la base des tiges, il en résulte de la rouille et souvent du piétin. En outre, les mauvaises herbes empêchent le développement de la céréale, lui prennent une partie des éléments qui lui sont destinés et sont toujours la cause d'un fléchissement très marqué dans les rendements. Dans notre région, les praticiens ne manquent jamais de déchaumer après la moisson, et de travailler convenablement leurs terres à l'automne : ils utilisent des semailles choisies indemnes de graines de mauvaises herbes. Au surplus, la plupart d'entre eux opèrent le sarclage de leurs céréales, soit à la houe mécanique, soit même à la bêche à bras. Ils arrivent cependant que, par les printemps pluvieux, les mauvaises herbes se développent et salissent les céréales d'une façon telle qu'il est difficile de s'en débarrasser par les moyens ordinaires. La sylviculture spéciale à la dose de 800 à 1.000 kilos l'hectare est surtout efficace contre les mauvaises et les ravenelles, mais les autres plantes résistent à son action. Le mélange cyanamide en poudre huilée et syntonite riche finement moulu

LA FUMURE DU TABAC

Le Tabac est cultivé dans le Nord de la France dans deux secteurs très différents : d'une part, la région Lille-La Bassée-Béthune, où l'on produit du tabac très lourd et riche en nicotine, d'autre part la région de St-Pol-Montreuil-sur-Mer, où dans les vallées de la Canche et de l'Authie, on récolte un tabac plus léger utilisé dans la cigarette, le cigare et la pipe. Il convient de faire une mention spéciale pour la région d'Arras-sur-la-Canche qui donne un tabac de qualité supérieure et très estimé par l'Administration et les fumeurs. Ce qui distingue encore ces deux régions, c'est que dans la première la plupart des planteurs ne cultivent que le Tabac sur des terres en location et dont ils ne peuvent disposer que deux ou trois mois avant le repiquage, alors que, dans la région de St-Pol-Montreuil, le Tabac revient tous les ans sur la même parcelle qui, le plus souvent appartient en propre au planteur. Pour ces différentes raisons — qualité du tabac et mode d'exploitation — la fumure ne peut pas être appliquée de la même façon dans les deux cas. Mais, d'une façon générale, ce qui caractérise la culture du tabac et qui influe sur sa fumure, c'est d'une part que l'on doit chercher à obtenir à la fois de gros rendements pour son profit personnel et de la qualité pour le plus grand agrément de l'Administration et d'autre part, que la période de végétation du tabac étant très courte — de 100 à 120 jours, son alimentation doit être abondante et rapidement assimilable. D'après Carola, une belle récolte exige

LE FINANCIER INSULÉ EST ARRIVÉ EN AMÉRIQUE

Le banquier Samuel Insull, le magnat des services publics qui s'était enfui de l'écroulement de ses entreprises, est arrivé lundi matin, à bord de l'« Eclona », à qui a ancré en quarantaine. Les agents du département de la Justice l'ont accompagné jusqu'à la gare de New York. Insull qui a déjeuné avec son père, Insull a embarqué à bord d'un remorqueur spécial qui l'a conduit au fort d'Hancock, où il a séjourné 24 heures. Il a été alors emmené en automobile à la gare de Princeton où il a pris le train pour Chicago.

LA FUMURE DU TABAC

Le Tabac est cultivé dans le Nord de la France dans deux secteurs très différents : d'une part, la région Lille-La Bassée-Béthune, où l'on produit du tabac très lourd et riche en nicotine, d'autre part la région de St-Pol-Montreuil-sur-Mer, où dans les vallées de la Canche et de l'Authie, on récolte un tabac plus léger utilisé dans la cigarette, le cigare et la pipe. Il convient de faire une mention spéciale pour la région d'Arras-sur-la-Canche qui donne un tabac de qualité supérieure et très estimé par l'Administration et les fumeurs. Ce qui distingue encore ces deux régions, c'est que dans la première la plupart des planteurs ne cultivent que le Tabac sur des terres en location et dont ils ne peuvent disposer que deux ou trois mois avant le repiquage, alors que, dans la région de St-Pol-Montreuil, le Tabac revient tous les ans sur la même parcelle qui, le plus souvent appartient en propre au planteur. Pour ces différentes raisons — qualité du tabac et mode d'exploitation — la fumure ne peut pas être appliquée de la même façon dans les deux cas. Mais, d'une façon générale, ce qui caractérise la culture du tabac et qui influe sur sa fumure, c'est d'une part que l'on doit chercher à obtenir à la fois de gros rendements pour son profit personnel et de la qualité pour le plus grand agrément de l'Administration et d'autre part, que la période de végétation du tabac étant très courte — de 100 à 120 jours, son alimentation doit être abondante et rapidement assimilable. D'après Carola, une belle récolte exige

SOIGNEZ VOS ARBRES ET DÉFENDEZ-LES contre leurs ennemis

CONSEILS AUX AVICULTEURS

Elévation en batteries pour la production du poulet de table

M. LENFANT, professeur spécial d'Orniculture, a tenu depuis sept années dans le Nord par des conférences, des leçons expérimentales à l'École de Waggonville, une vigoureuse campagne pour faire comprendre aux cultivateurs le précieux appoint que représente un verger bien entretenu. Les beaux fruits, bien triés, salubres et présentés, se paient encore à bon prix. M. LENFANT a réuni à sa faire entendre dans certaines régions de l'Avonnois, l'on fait les mêmes remarques. Par l'initiative d'un syndicat de producteurs de la région de Bercé qui vient de mettre en service divers appareils de pulvérisation, il est possible de rendre compte qu'avec un peu de méthode et d'organisation, il n'y a rien de bien compliqué. M. LENFANT a fait sur ce sujet une conférence très complète et très appliquée mercredi dernier, à la Société des Agriculteurs du Nord. Nous avons donné, en son temps, les indications pour les traitements d'iver, mais, aussi énergiques et très scientifiques, ils ne peuvent suffire. Les champignons, la tavelure par exemple, se développent surtout pendant l'hiver. Puis, certains insectes s'installent pas sur les arbres, aussi, leur destruction est-elle difficile en hiver. C'est pendant la végétation qu'on peut lutter contre, au moment où ils viennent attaquer le feuillage ou les fruits.

LES TRAITEMENTS DE PRINTEMPS ET D'ÉTÉ

Pour ces différents raisons, il y a donc lieu de faire des traitements pendant la végétation, traitements dits de printemps et d'été. Ils se font à l'éclatement des boutons floraux, puis après la floraison et enfin plus tard si besoin est. Il s'agit à cette époque de lutter contre les cryptogames (tavelure) et contre la plupart des insectes dévorants (chenilles, vers des fruits). Il faut donc employer des fongicides (bouillies bordelaise par exemple) et des insecticides à action persistante (arséniques, soufre, etc.). Pendant la végétation, des attaques de pucerons noirs et verts sont souvent à redouter, il faut faire appel à des insecticides au contact (nicotine, ou solution pyrèthre). Dans la plupart des cas, les traitements peuvent être combinés et les bouillies insecticides et fongicides sont mélangées. Avant l'épanouissement des fleurs (premier traitement et après la chute des pétales, appliquer une bouillie mélangée de soufre et de nicotine, capable de détruire les fleurs ou les jeunes fruits. La bouillie sera constituée par : Eau... 100 litres. Sulfate de cuivre... 0 k. 500. Nicotine... 1 k. 1. 500. Arséniate dipotassique... 0 k. 200. Il existe dans le commerce des bouillies arsenicales qu'on peut mélanger au moment de l'emploi. En cas d'attaque de pucerons, notamment puceron lanigère, pendant la végétation, pulvériser sur les parties atteintes : Eau... 100 litres. Savon blanc... 1 à 2 kilos. Nicotine à 50%... 1/5 de litre d'Arbol ordinaire... 1 litre. Voyons maintenant qu'il s'agit de traitements d'hiver ou de printemps, comment ils vont être appliqués. Le mode d'application varie avec l'importance de l'exploitation ou le nombre d'arbres à traiter.

COMMENT OPÉRER ?

Le petit amateur peut se servir du pulvérisateur à pression, mais, dans les très restreint, il grattera d'abord les écorces, recueillera sur des toiles les déchets, pour ensuite les brûler, et enfin il persécutera ses arbres. Le pistolet ne permettra pas d'atteindre les petites ramifications. Il peut utiliser la seringue du jardinier ou, mieux, le pulvérisateur à dos qui donne une pulvérisation régulière et permet d'atteindre une certaine hauteur. Lorsqu'on possède un assez grand nombre d'arbres, 500 à 1.000, l'appareil est le pistolet à pression, mais, dans ce cas, la pression qui guidera dans le choix. Les pulvérisateurs sont à dos et, par conséquent, dans ce cas, la contenance du réservoir est d'importance. Il faut un matériel qui permette de remplir le réservoir, les pertes de temps. Le réservoir aura donc une grande capacité, 200 à 500 litres. Dans ce cas la traction animale sera employée, mais le pistolet sera traité par un tracteur. Qu'il s'agisse d'un pulvérisateur à petit, moyen ou grand débit, il faut rechercher un appareil robuste, capable de résister à l'attaque des produits utilisés (réservoir plombe, soupapes en laiton) et être pourvu d'un agitateur qui permet d'obtenir un brassage constant de la solution, non seulement le réservoir, il faut que l'appareil donne un débit régulier et une pression suffisante. L'importance de la pression doit varier avec la nature des produits utilisés. Le traitement. La pulvérisation sur des arbres peu élevés ne nécessite pas une pression très forte ; 3 à 6 kilos suffisent, mais on peut atteindre des arbres en haut vent faisant 8 à 12 mètres de haut, il faut une pression d'au moins 12 à 15 kilos. Une dernière qualité que doit posséder un pulvérisateur, c'est le jet projeté doit être réglable. En hiver, il sera fort, énergique, pour lessiver les écorces. Au printemps, il faut obtenir un brouillard fin et persistant. L'emploi de bons insecticides ou fongicides d'appareils convenables ne suffit pas, il faut encore que les pulvérisations soient faites dans d'excellentes conditions. Les traitements seront faits par temps favorable, éviter la pluie qui entraîne les produits solides et diminue leur efficacité. Ne pas traiter par temps de brouillard. Les mélanges seront faits dans un récipient pour être ensuite versés dans le réservoir du pulvérisateur. Il faudra régler l'achat des produits une garantie de composition. Enfin, pour que les résultats soient complets, il faudrait généraliser les traitements. Les traitements isolés ne sont pas utiles, mais leur efficacité est diminuée par les invasions de l'extérieur.

A propos de l'alimentation des canetons

Nous avons toujours préconisé l'élevage des canetons à la pâtée humide, mais pour obtenir une grande économie de nourriture, certains éleveurs anglais ont essayé l'élevage à la pâtée sèche. Voici ce qu'écrivait à ce sujet M. C. B. Besse, dans le « Poultry » : « Un lecteur m'ayant affirmé, par écrit, qu'il avait parfaitement réussi l'élevage des canetons en ne leur donnant que de la pâtée sèche, avait promis à mes lecteurs de faire un essai, voulant, si le résultat de son essai était bon, leur procurer l'avantage de la pâtée sèche. J'ai donc fait l'expérience sur soixante canetons Kaki ; je dois avouer que ce fut un échec complet. Les canetons ne me semblèrent pas en bonne santé, leur appétit ne se développait pas aussi rapidement qu'un autre lot, de même race, nourri à la pâtée humide. Les canetons qui ont la pâtée humide, en consommation une bien plus grande quantité et grossissent beaucoup plus vite. Ceux mis à la pâtée sèche, semblent ne pouvoir en absorber un plein bec, sans courir à l'abreuvoir, alors que ceux ayant la pâtée humide, en absorbent une grande quantité avant d'aller boire. Le travail n'est pas très grand pour préparer une pâtée humide pour une centaine de canetons, il y a donc peu d'avantage à nourrir à la pâtée sèche, car dans ce cas, on leur fait une plus grande provision de liquide. J'avais aussi essayé de donner comme boisson du lait écrémé, mais les canetons ne pouvaient en absorber un plein bec car le lait collait avec la pâtée. Le lait écrémé est excellent pour eux, mais il faut l'employer avec une pâtée humide. Paul DUBUS. »

Pour prolonger la pousse de l'herbe même par temps sec, pour obtenir de l'herbe de qualité, etc.

« Pour prolonger la pousse de l'herbe même par temps sec, pour obtenir de l'herbe de qualité, etc., il faut augmenter ainsi la production du lait et de la viande, appliquez dès le mois de juin 200 kilos de NITRATE DE CHAUX par hectare sur vos prairies et pâtures. »

POUR LES PORCS

Mais si une partie de la viande est cédée à titre onéreux, même à des amis ou voisins, la taxe est due sur la totalité de l'animal. Une réglementation favorable est prévue pour le porc même si l'abattage est le suivant : veau et mouton, 0 fr. 20 par kilo de poids vif de l'animal ; bœuf, 0 fr. 125 par kilo ; porc, 0 fr. 25 par kilo. Au sujet des déclarations, patentes et bénéfices commerciaux, la thèse de l'Administration des finances peut donc se résumer ainsi : Tant qu'il n'y a pas profession commerciale par une répétition constante des abatages de bétail, vente à un client, ouverture d'une boutique, etc., il n'y a pas matière à imposer commercialement. La question est ainsi bien définie : le cultivateur qui abat accidentellement un porc pour le vendre au détail à des particuliers, des animaux provenant exclusivement de son exploitation agricole, n'est pas passible de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, ni à fortiori de la patente. L'... professeur d'agriculture.

POUR ABATTRE ET VENDRE AU DÉTAIL SES ANIMAUX

Lorsque le bétail tombe au-dessous de son prix de revient, certains agriculteurs tiennent ce raisonnement : « Je vendrais mes animaux à perte quand je peux les vendre. Or, lorsque j'achète la viande chez le boucher, je la paie toujours cher ». Quelques-uns ajoutent : « Pourquoi ne pas aller toucher directement le consommateur sans passer par le boucher. Du fait que la crise qui a commencé avec l'été de 1931 et se poursuit actuellement, dépasse en gravité les précédentes, de nombreux agriculteurs se sont improvisés bouchers et ont commencé à vendre la viande directement au consommateur sans passer par le boucher. Bien entendu, l'Azote ne suffit pas et, surtout, il est employé à fortes doses. Il devra être sérieusement dosé par l'Acide phosphorique et la Potasse. A plusieurs reprises ces agriculteurs

Si Essolube a été appelée SUPER-HUILE POUR AUTOS "L'Esso des huiles" est qu'elle constitue, au point de vue des huiles de graissage, un progrès semblable à celui qui a été accompli avec ESSO dans le domaine des carburants. Prix imposé : 1 litre, 21 fr. 25. Le bidon de 4 litres, 21 fr. 25.

3 ANARCHISTES ESPAGNOLS ARRÊTÉS EN FRANCE

Les gendarmes d'Osseja ont capturé trois individus qui s'étaient évadés vendredi dernier, de la prison de Puigcerda : Ruiz y Hierro Paulino, 34 ans ; Prieto y San Juan, 21 ans, et Lalmero y Valero, 19 ans. Ces malfaiteurs seront traduits devant la justice, pour vagabondage, avant leur extradition, qui sera probablement demandée par le gouvernement espagnol. Il s'agit d'anarchistes emprisonnés pour actes de terrorisme.

FAITES VOTRE LESSIVE AVEC FACIL C'EST SI FACILE

LA COUPE D'AVIATION DEUTSCH DE LA MEURTHE

L'aviateur Raymond Delmotte a qualifié deux autres avions Caudron-Renault-Bengali, pour la coupe Deutsch de la Meurthe, qui sera disputée le 27 mai prochain, à Etampes. Les deux appareils ont dépassé facilement le 300 à l'heure et décollé et atterri en moins de 300 mètres. Les températures record, à New-York, on a noté 30 degrés centigrades. Cette température est d'autant plus étonnante que la plupart des immeubles étaient encore chauffés la semaine passée.

TERRIBLE DRAME DANS UNE USINE

A 9 heures, lundi matin, dans une usine de chaudronnerie, cour de l'Ancre, à Courbevoie, au moment où les ouvriers allaient se mettre au travail, Emile Cuvelier, 60 ans, l'ancien demeurant à Puteaux, a tiré plusieurs coups de revolver sur son contremaître, René Schmidt, 29 ans, demeurant à la Garrenne, qui a été tué. Alphonse Breno, 60 ans, demeurant à Courbevoie, a reçu une balle à la main. Des gardiens de la paix étant intervenus, le meurtrier, sur le point d'être arrêté, s'est tiré un coup de revolver dans la tête. Il a été conduit à l'hôpital de Courbevoie, ainsi que M. Breno.

L'Artichaut, comme en Armorique? Un souvenir unique.

Faites revenir un beau jeune épien... Le riz d'Indochine

LE CRIME D'UN JEUNE HITLÉRIEN A GELSENKIRCHEN

A Gelsenkirchen, un jeune hitlérien de 13 ans a été condamné à un an de ses camarades du même âge. Après un long interrogatoire, celui-ci finit par avouer qu'il avait égorgé son camarade et fait disparaître son cadavre dans une carrière de sable. Conduit sur les lieux du crime, il ne manifesta pas le moindre remords et se borna à déclarer qu'il avait été suffisamment taquiné pour avoir le droit de se venger.

VAGUE DE CHALEUR AUX ÉTATS-UNIS

Une vague de chaleur soudaine, qui s'est abattue à la fin de la semaine sur les États-Unis, continue à augmenter. Les États de l'est ont enregistré des températures record. A New-York, on a noté 30 degrés centigrades. Cette température est d'autant plus étonnante que la plupart des immeubles étaient encore chauffés la semaine passée.

LA FUMURE DU TABAC

Le Tabac est cultivé dans le Nord de la France dans deux secteurs très différents : d'une part, la région Lille-La Bassée-Béthune, où l'on produit du tabac très lourd et riche en nicotine, d'autre part la région de St-Pol-Montreuil-sur-Mer, où dans les vallées de la Canche et de l'Authie, on récolte un tabac plus léger utilisé dans la cigarette, le cigare et la pipe. Il convient de faire une mention spéciale pour la région d'Arras-sur-la-Canche qui donne un tabac de qualité supérieure et très estimé par l'Administration et les fumeurs. Ce qui distingue encore ces deux régions, c'est que dans la première la plupart des planteurs ne cultivent que le Tabac sur des terres en location et dont ils ne peuvent disposer que deux ou trois mois avant le repiquage, alors que, dans la région de St-Pol-Montreuil, le Tabac revient tous les ans sur la même parcelle qui, le plus souvent appartient en propre au planteur. Pour ces différentes raisons — qualité du tabac et mode d'exploitation — la fumure ne peut pas être appliquée de la même façon dans les deux cas. Mais, d'une façon générale, ce qui caractérise la culture du tabac et qui influe sur sa fumure, c'est d'une part que l'on doit chercher à obtenir à la fois de gros rendements pour son profit personnel et de la qualité pour le plus grand agrément de l'Administration et d'autre part, que la période de végétation du tabac étant très courte — de 100 à 120 jours, son alimentation doit être abondante et rapidement assimilable. D'après Carola, une belle récolte exige

LE FINANCIER INSULÉ EST ARRIVÉ EN AMÉRIQUE

Le banquier Samuel Insull, le magnat des services publics qui s'était enfui de l'écroulement de ses entreprises, est arrivé lundi matin, à bord de l'« Eclona », à qui a ancré en quarantaine. Les agents du département de la Justice l'ont accompagné jusqu'à la gare de New York. Insull qui a déjeuné avec son père, Insull a embarqué à bord d'un remorqueur spécial qui l'a conduit au fort d'Hancock, où il a séjourné 24 heures. Il a été alors emmené en automobile à la gare de Princeton où il a pris le train pour Chicago.

Le Reluseul Johnson