un tour de force
DEHEL 6x9
1:4,5 245 frs
FABRICATION FRANÇAISE D.L.M. PARIS


## UN VIOLENT CYCLONE DÉVASTA UNE VILLE CHILIENNE

Un cyclone qui a dévasté Conception, a été précédé d'une abondante pluie de grêle et d'un orage violent qui, à 5 heures, a surpris la population couchée. Le phénomène a parcouru la ville de l'est à l'ouest.

Les principaux dégâts se sont produits au centre de la ville, où de pauvres gens habitent des maisons mal construites. Les victimes ont été blessées par la chute des voitures, des murailles et des matériaux. On cite le cas d'une maison qui a été déplacée de 50 mètres.

Des arbres centenaires se sont abattus, écrasant les véhicules, notamment une voiture-ambulance transportant des blessés.

A Santiago-du-Chili, la pluie ayant cessé, les cours d'eau regagnent leur lit.

9089


## ATTENTAT CONTRE L'AMBASSADEUR AMÉRICAIN A CUBA

L'« Associated Press » annonce que deux bombes ont été lancées contre M. Caffery, ambassadeur des Etats-Unis à La Havane. L'ambassadeur n'a pas été blessé.

Toute la police nationale s'est lancée à la recherche des quatre hommes coupables de cet attentat. Toutes les automobiles autour de l'ambassade ont été fouillées.

Le cabinet, décidé à mettre fin au terrorisme en prenant des sanctions rigoureuses, s'est réuni en conseil spécial. L'attentat a été perpétré à l'heure où M. Caffery se rend habituellement au « Yacht-Club ». Un soldat, nommé Ortega, a été grièvement blessé à la jambe, mais son état ne paraît pas inquiétant. L'ambassadeur a manifesté l'intention de lui rendre visite prochainement à l'hopital.

La police annonce que les plaques de la voiture de M. Caffery ont été volées quelques heures après l'attentat perpétré contre l'ambassadeur.


## AFFLIGÉ D'ULCÈRES GASTRIQUES PENDANT 7 ANS

**Soulagé après le premier flacon**

Si vous souffrez de maux d'estomac vous devez lire la lettre ci-dessous qui nous a été écrite spontanément par Mr G. A. :

« Je souffrais depuis 6 à 7 ans d'ulcères gastriques sans obtenir aucun soulagement avec les remèdes employés lorsque j'essayai votre merveilleuse poudre Maclean pour l'estomac. Je dois avouer que je me suis senti tout autre après le premier flacon et maintenant je peux manger n'importe quoi sans éprouver aucune douleur. Je n'ai qu'à prendre de temps à autre un peu de votre poudre pour que mon estomac fonctionne normalement. Je l'ai recommandée à plusieurs personnes qui l'ont employée avec succès. »

Rappelez-vous que la Formule de la poudre Maclean est connue de tout le corps médical et est employée journellement dans le monde entier contre les maux d'estomac et toutes affections gastriques. Elle procure toujours un soulagement immédiat et, à l'usage prolongé, la guérison. Vous devez l'essayer aujourd'hui même : mais exigez la véritable poudre Maclean pour l'estomac.

9233


## « L'EMPIRE BRITANNIQUE, SEUL, PEUT SAUVER LA CIVILISATION », A DÉCLARÉ M. LLOYD GEORGE

« A mon sens, seul l'Empire britannique peut sauver la civilisation d'une catastrophe plus terrible encore que celle de 1914 », a déclaré M. Lloyd George, à une cérémonie qui s'est déroulée au début de l'après-midi d'hier, à Churt (Surrey) en l'honneur de l'Empire Day.

« L'Empire britannique, a-t-il poursuivi est plus fort aujourd'hui que jamais il n'a été. Sa tâche n'est pas terminée, on peut même dire qu'elle commence seulement aujourd'hui.

» Quelle sera sa destinée ? Servir l'humanité tout entière.


le RELUISEUL Johnson... brille en séchant sans qu'on y touche ! Pour linos, tapis caoutchouc, terrazolith, etc...
Agents régionaux demandés
GROS : 8, RUE DU GUIDE, ASNIÈRES (SEINE)


## XVIIIme FOIRE DE BORDEAUX

(17 JUIN — 2 JUILLET 1934)

**L'EFFORT PÉRIGOURDIN**

Depuis plusieurs années, sous l'impulsion de l'Amicale du Périgord et avec le patronage officiel des Chambres de Commerce de Bergerac et de Périgueux, la région périgourdine participe activement à la Foire de Bordeaux sous deux espèces différentes, joignant ainsi l'économique au régionalisme bien compris. Du point de vue économique, notons que les principales firmes périgourdines exposeront leurs produits savoureux et originaux dans plusieurs stands spécialement aménagés, réalisant une manifestation d'ensemble dont l'intérêt est indiscutable. Du point de vue régionaliste, nous pouvons préciser que continuant la tradition des années précédentes, LA JOURNÉE PÉRIGOURDINE, qui est toujours l'une des plus réussies parmi les « JOURNÉES » illustrant la Foire, aura lieu le samedi 30 juin. Célébrée à la gloire de la petite Patrie, elle comportera une réception officielle, un banquet, des séances de travail, des conférences, etc... 9123

## UN COMPLOT COMMUNISTE A LISBONNE

La police internationale de Lisbonne a arrêté le chauffeur communiste Arlindo Silva, auteur d'agression dont fut, hier, victime le major Pereira Gil, second commandant de la police de Sûreté publique. Sept complices de celui-ci ont été également arrêtés. La police recherche deux autres complices.

D'après les déclarations des détenus, il s'agissait d'un complot d'un caractère communiste ayant pour but de jeter des bombes sur les étudiants avangardistes de la province qui venaient de débarquer à la gare de Rossio. Arlindo Silva a déclaré que, ses compagnons n'ayant pas jeté les bombes comme il était convenu, il avait décidé de tuer les officiers de la police chargés d'assurer le service d'ordre.

Quinze bombes ont été saisies par la police chez Arlindo Silva.


## SI VOUS AVEZ UNE HERNIE NE PORTEZ PAS DE BANDAGES A PELOTES

dures qui risquent d'aggraver votre mal. En effet, pénétrant dans l'ouverture herniaire comme un bouchon dans une bouteille, ces pelotes écartent constamment les bords de l'orifice qui livre un passage de plus en plus grand à la hernie. La méthode du docteur Livet-Garigue, de la Faculté de médecine de Paris, permet, au contraire, le rétrécissement naturel et normal de l'anneau herniaire, sans aucune souffrance pour le herniéux. Celui-ci n'a donc plus à subir la gêne habituelle des bandages, sans pour cela être obligé de se faire opérer. Pour que les lecteurs atteints de hernie puissent apprécier l'efficacité de cette méthode, l'exposé de cette importante découverte sera expédié gratuitement et franco par la poste, discrètement emballé, aux personnes qui enverront cette semaine leur nom et leur adresse, à l'INSTITUT ORTHOPÉDIQUE DE PARIS (division 83), rue Eugène-Carriere, 7 bis, à Paris. Puisque cela ne coûte rien et n'engage à rien, dans votre intérêt, ne manquez pas de profiter de cette offre. 9081


## UN AVION A CROIX GAMMÉE A ATTERRI EN FRANCE

Un grand avion sans moteur portant sur les ailes la croix gammée a atterri, dimanche soir, à Montbéliard, sur le plateau de la Citadelle.

Le pilote, interrogé, a déclaré que, parti de Baden-Baden, il s'était égaré et avait dû survoler l'Alsace et la Suisse. Les appareils enregistreurs indiquent que le planeur est monté à 1.410 mètres.

L'appareil a été confisqué en attendant une décision des autorités.


## Ses Rhumatismes s'en vont

*avec son premier flacon de Kruschen*

« Je souffrais de rhumatismes depuis environ 3 ans, et j'avais déjà pris plusieurs fois des médicaments qui ne m'avaient fait presque aucun effet. C'est grâce aux Sels Kruschen qu'aujourd'hui je ne ressens plus aucune douleur. Le premier flacon m'a donné de merveilleux résultats et j'en suis à l'heure actuelle au second. Je suis âgé de 61 ans et je puis vous dire que si je suis plein de force et de santé, c'est grâce aux Sels Kruschen ". - J.-M..., Clermont-Ferrand, (Lettre n° 1627).

Cette lettre - et des milliers d'autres, toutes envoyées spontanément - est visible à nos bureaux. Elle prouve, une fois de plus, que les douleurs rhumatismales, qu'elles soient récentes ou anciennes, ont trouvé dans les Sels Kruschen un remède définitif.

Kruschen fait mieux encore : en faisant couler dans vos veines un sang purifié, vigoureux, il vous procure un sentiment de vigueur, d'énergie qui vous fait penser aux plus beaux jours de votre jeunesse.

SELS KRUSCHEN — 9 fr. 75 le flacon — 16 fr. 50 le grand flacon (suffisant pour 150 jours) — TOUTES PHARMACIES


## HEUREUX CELUI QUI NE SENT PAS SON ESTOMAC !

Et, par contre, combien est à plaindre celui qui en souffre. Sa vie est gâchée; il ne peut jouir d'aucun plaisir. Il est toujours obligé de surveiller son alimentation empêché qu'il est de profiter des bonnes choses dont la nature dispose. Sans compter les désagréments moraux provenant du caractère, qui devient acariâtre par suite de ces souffrances répétées. N'attendez pas d'en être là; si vous souffrez d'aigreurs, de flatulence, de ballonnements, soignez-vous. Et, pour cela ne prenez surtout pas d'alcalins qui, vous soulageant provisoirement, accroîtraient par la suite vos maux par les nouvelles sécrétions gastriques qu'ils occasionneraient. Cette méthode à laquelle on s'était attaché pendant un certain temps, a montré d'énormes inconvénients, pires que le mal. Elle est définitivement abandonnée depuis la découverte du Professeur Pouchet sur la Bédamylase (communication à l'Academie de Médecine de Paris du 1er Juin 1925), ce produit (diastase de la cuticule du blé), mélangé à des alcalino-terreux, s'appelle : le Digéronal Prix 3 frs. Toutes pharmacies et Ets Chatelain, 2, rue Valenciennes, Paris. Renseignements gratuits. Demandez la notice n° 7 R. N. 9021

## MORT TRAGIQUE DE LA PETITE-FILLE DE M. ADOLPHE CHÉRON

La petite Denise Chéron, 11 ans, petite-fille de M. Adolphe Chéron, député de la Seine, ancien sous-secrétaire d'Etat, en villégiature à Veneux-les-Sablons, en traversant à bicyclette le passage à niveau, a été happée par un train qu'elle n'avait pas vu arriver. L'enfant a été tuée sur le coup.

## LA SAUVEGARDE DES DROITS DES ASSURÉS SOCIAUX EN CHOMAGE TOTAL

La Caisse Centrale de Maladie de la Mutualite du Nord, nous communique :

« Beaucoup d'affiliés aux Assurances sociales, licenciés de leur travail, ignorent les droits que leur donne la loi du 30 avril 1930 dans les articles 21 et suivants.

» La Caisse générale de garantie doit verser à leur compte pour une durée de 4 mois, par période de 12 mois, la double contribution patronale et ouvrière prévue par l'article 2 de la loi.

» Ils peuvent ainsi se trouver en règle de leurs cotisations normales pour bénéficier de l'assurance-maladie, et éventuellement avoir droit ou ouvrir droit aux Assurances Maternité et décès.

» Ils profitent également, le cas échant, après quinze jours de maladie, du versement à leur compte de la cotisation patronale d'assurance-vieillesse.

» Pour bénéficier des avantages des articles 21 et suivants de la loi du 30 avril 1930, les assurés sociaux en chômage total doivent :

» 1° Demander à bénéficier de la garantie-chômage ;

» 2° Etre de nationalité française, ou s'ils sont étrangers, jouir en vertu d'un décret, des mêmes droits que les assurés français ;

» 3° Appartenir aux professions non agricoles et forestières ;

» 4° Se trouver en état de chômage involontaire par manque de travail ;

» 5° S'être fait inscrire à un office public de placement ;

» 6° Compter avant la date de leur inscription à l'office de placement une année entière d'affiliation ininterrompue aux Assurances sociales ;

» 7° Remplir les conditions de versements fixées pour le droit aux prestations de l'assurance-maladie.

» Du fait qu'il a été inscrit à un office public de placement et qu'il s'est soumis au contrôle de cet office, l'assuré doit obtenir l'attestation de chômage, alors même qu'il ne serait pas chômeur secouru. Un duplicata de l'attestation de chômage doit être demandé par lui en fin de trimestre à l'office public de placement.

» La Caisse Centrale de Maladie se tient à la disposition des intéressés pour leur donner toutes indications utiles. Elle rappelle que ses guichets sont ouverts 28, rue Inkermann, à Lille, sans interruption tous les jours ouvrables, de 9 heures à 17 heures, et que son Comité de Direction a pris les dispositions nécessaires pour le règlement des prestations dans le plus court délai possible. »

# « AUTOMOBILISTES, soyez prudents en traversant Carvin »

S'il est un carrefour dangereux sur la Route Nationale qui traverse Carvin, c'est celui faisant l'angle des voies menant à Lens d'une part, à Lille, de l'autre, à Oignies et Douai. Fréquemment, dans ce virage à angle droit, de lourds camions « foncent » sur les habitations riveraines et... enfoncent les façades. On aperçoit d'ailleurs encore les graves dégâts à une des demeures, dégâts très frais qui prouvent que le... télescopage est assez récent et qu'il fut sérieux.

Depuis longtemps, M. Paget, maire de Carvin, ne cesse de demander à l'Administration de prendre des mesures propres à la rectification de la route. Il y a quelque temps, au Conseil municipal, le maire soumettait un projet consistant à « couper » les angles des trottoirs, situés de part et d'autre de la rue de Lille ; ce n'était pas la solution idéale bien entendu. Mais, en attendant... Il y avait là pour 27.000 fr. de travaux, dont 7.000 fr. à la charge de la Ville. Le Conseil a repoussé le projet : « L'Administration des Ponts et Chaussées devant seule, trouver la solution idéale au problème posé et seule, prendre les frais à sa charge... » Les années passent ainsi dans l'attente... les rencontres d'autos se renouvellent quotidiennement... les habitations restent d'excellentes cibles pour les imprudents chauffeurs... et les riverains se plaignent de ne pouvoir dormir leurs nuits tranquilles.

*Le carrefour tragique des routes de* LILLE, LENS *et* DOUAI.

# Réveil Agricole

## Contre le mildiou de la pomme de terre

De toutes les maladies qui attaquent la pomme de terre, la plus grave, celle qui cause le plus de ravages, est « le Mildiou ». C'est « le Mildiou » qui amena en Irlande au milieu du siècle dernier, une terrible famine, par suite de la perte quasi complète de la récolte ; c'est le même parasite qui chaque année produit des ravages dans toutes nos régions spécialisées dans la culture de la pomme de terre. Ces dégâts sont plus ou moins étendues et graves, suivant les conditions météorologiques de l'année : sécheresse ou humidité de l'été et du commencement de l'automne.

Il apparaît, suivant les années et les localités, de fin juin au début de septembre. Il n'est pas à redouter par les années sèches. Les pluies chaudes, les orages les brouillards persistants favorisent son apparition et son développement, surtout s'il y a eu auparavant une période de refroidissement. Les feuilles, les tiges, les tubercules sont atteints. Des taches irrégulières brun noirâtres, se montrent sur les feuilles, puis apparaissent à la face inférieure, les fructifications du champignon parasite, formant comme une auréole blanche autour de ces taches. Les feuilles malades se dessèchent et meurent. En cas d'attaque grave, tout le pied paraît flétri comme grillé.

Les germes du parasite tombent ensuite sur le sol, le pénètrent et infectent les tubercules. Ceux-ci se couvrent de taches livides et la pourriture s'ensuit ; ils se durcissent (pourriture sèche) ou se réduisent en bouillie (pourriture humide)

A vrai dire, on ne connaît pas de variétés absolument réfractaires à cette maladie ; les variétés précoces sont moins atteintes, elles mûrissent tôt, acquièrent ainsi un épiderme épais qui leur donne une certaine résistance.

Les sortes potagères, plus riches en matières azotées que les variétés à fécule, y sont plus sensibles. De même que dans les terres légères et silceuses qui sont pour la pomme de terre des sols de prédilection, le Mildiou sévit avec moins d'intensité. Par contre, la surabondance d'azote apporté par des fumures organiques copieuses accroît la gravité du mal, alors qu'il serait fortement atténué par l'apport des engrais phosphatés et potassiques.

Les tubercules s'infectent par les germes de la maladie qui tombent des feuilles, et traversent les couches superficielles du sol. La maladie se conserve ensuite d'une année à l'autre par la pérennité de ses organes à l'intérieur des tubercules. La protection des tubercules est donc la première des conditions à réaliser pendant les périodes humides et chaudes ; cette protection comporte diverses mesures que le professeur Delacroix a classées en deux groupes :

a) procédés de conservation et de préservation des tubercules pendant l'hiver ;

b) procédés culturaux pendant la végétation.

M. Delacroix estime que deux conditions sont indispensables pour une bonne conservation des tubercules : la sécheresse et une température basse, tout en évitant cependant le gel.

Pour les tubercules de semences, l'idéal est de les conserver sur des claies, placées dans un local éclairé, dont la température est maintenue à 3° ou 4°. Faute de claies, on peut avoir recours au silo. L'essentiel est de ne conserver que du plant bien sain et sec.

**PROCÉDÉS CULTURAUX ET TRAITEMENT CUPRIQUE**

Les tubercules étant supposés plantés sains, pour obtenir une récolte indemne de Mildiou, il faut réaliser plusieurs conditions :

La première est la pratique d'un assolement d'une durée suffisante — généralement 3 ans.

Il y a avantage à produire sa semence dans un sol un peu sableux, ne renfermant pas un excès de fumure azotée, mais bien pourvu en potasse et en acide phosphorique. Ne planter que des tubercules entiers.

Un buttage d'environ 0 m. 14 à son sommet protégera les tubercules contre les germes de la maladie ; on l'effectuera dès que possible.

Mais surtout on aura recours aux bouillies cupriques. La nécessité de ce traitement est en efet aujourd'hui absolument démontrée ; son efficacité ne l'est pas moins.

Dès le 15 juin on peut craindre la contamination du feuillage. C'est alors que doit se faire l'application de la bouillie cuprique ; en effet il ne faut point attendre que la maladie soit apparue, le traitement pour avoir son maximum d'efficacité doit être préventif.

En Hollande et en Angleterre où la question du Mildiou de la pomme de terre a fait l'objet de récentes recherches, on a trouvé que les facteurs météorologiques dont la réunion était indispensable pour provoquer la maladie, sont les suivants :

1. Rosée se produisant abondamment pendant la nuit.

2. Température minimum supérieure à 10°.

3. Nébulosité moyenne de la veille et du jour même, supérieure à 80/100.

4. Pluie dans les 24 heures précédentes.

Si au cours d'une journée ces quatre conditions sont réalisées, il y a de grandes probabilités pour que la maladie apparaisse en Hollande comme chez nous, dans un délai maximum d'une dizaine de jours.

En d'autres termes, la rosée et le dépôt d'humidité dû à la pluie, ont d'autant plus de chances de progager la maladie, que l'eau séjourne sur les plantes sans s'évaporer et que le minimum de température est plus élevé et se rapproche de 20°.

Chaque fois qu'une journée critique est observée, le service météorologique national hollandais la signale aussi bien par T.S.F. que par les journaux.

Il est souhaitable qu'un service semblable d'avertissement soit organisé dans nos régions de culture de la pomme de terre. La chose est possible, puisque déjà fonctionnent plusieurs stations dans le Midi de la France, dont le rôle est de prévenir les viticulteurs de l'apparition du Mildiou sur la vigne.

Quant à la pratique du traitement, on a recours soit à la bouillie bordelaise soit à la bouillie bourguignonne que l'on pulvérise sur le feuillage de la pomme de terre. Il faut au moins deux applications, par les années humides, la première en juin la seconde trois à quatre semaines après

Pour préparer la bouillie bourguignonne que l'on répand à l'aide d'un pulvérisateur, on fait dissoudre 1 k. 500 de vitriol bleu (sulfate de cuivre) dans 12 à 15 litres d'eau, et d'autre part 1 k. 500 de cristaux de soude dans 6 à 8 litres d'eau. On verse la solution de soude dans celle de vitriol au moment de l'emploi, et l'on complète à 100 litres avec de l'eau, en ayant soin d'agiter. Il importe que la solution ne soit pas acide. La quantité à répandre par hectare est de 5 à 600 litres et le travail avec un pulvérisateur à dos exige trois journées d'homme à l'hectare. Le prix de revient est d'environ 100 fr.

L'efficacité des bouillies cupriques est certaine. Voici les résultats d'essais organisés ces dernières années dans un champ de pommes de terre « Industrie ». Partie traitée 21.250 kilos. Partie non traitée 16.000 kilos. Si l'on évalue le prix de vente à 40 fr. le quintal, c'est une plus-value de 2.000 fr. à l'hectare due à l'application de la bouillie cuprique.

LABOR.

## LA MISE EN PLACE des Betteraves sucrières

Les conditions climatériques restent anormales pour la saison et ne sont guère favorables aux diverses cultures en terre. Si la température s'est brusquement relevée vers le milieu du mois, les pluies dont le besoin se fait vivement sentir font toujours défaut.

Pour ce qui concerne les betteraves sucrières, celles plantées la première semaine d'avril sont bien levées et en ne signale pas d'invasion inquiétante d'insectes ni de maladies. Quant aux embiavements opérés pendant la seconde quinzaine du mois et ceux du début de mai ils ont souffert du froid, la levée est fort irrégulière, les jeunes plantes manquent de vigueur ; çà et là des surfaces ont dû être retournées et resemées.

Les premiers binages sont à peu près terminés, on procède maintenant à la mise en place des racines, opération délicate qui n'est pas toujours exécutée avec tous les soins désirables.

Dans la « Terre du Nord », notre confrère M. J. Matte, indique, comment, d'après l'Institut Belge pour l'amélioration de la betterave, on peut réaliser pratiquement une plantation serrée de betteraves. Voici quelques extraits de cette étude :

« Généralement la mise à distance et le démariage des racines sont effectués par des tâcherons. La vitesse de travail est dominante dans leur esprit, à tel point qu'ils s'organisent presque toujours pour que le démariage suive immédiatement le distançage. La conséquence est que les jeunes plantes souffrent beaucoup et qu'un certain nombre disparaissent.

« Comme les tâcherons visent à couper le plus possible de betteraves, en vue de limiter au minimum le travail de démariage et d'arrachage, les espaces grandissent démesurément.

« Afin de remédier à cet état de choses, on préconise le contrat avec primes, avec des prix progressifs, à partir d'un nombre déterminé de plants à l'hectare, ou bien d'après le système de M. Jules Dubois. On établit un prix fixe pour un minimum donné, soit 26 betteraves aux 10 mètres (65.000 plantes à l'hectare), après toutes les façons, binages compris ; on attribue alors une prime de 20 francs par exemple par plant pour les 27 et 28 plants aux 10 mètres, et 10 francs par plant aux 29 et 30e plants.

« De plus, si c'est la même équipe qui procède à l'arrachage des racines, elle apportera les plus grands soins aux travaux de printemps, en lui assurant la perspective d'une prime supplémentaire à l'arrachage, variable suivant le rendement.

« Le prix de base étant établi sur un rendement minimum de 32.000 kilos de racines à l'hectare, par exemple, on attribue une prime de 10 francs à la tonne, poids net, au delà du minimum de rendement estimé.

« De toute façon, la vérification du nombre de plants à l'hectare doit être faite minutieusement ; en exigera l'emploi d'une houe d'une largeur convenable ».

## « LE POIS DU CAP » PRODUIT COLONIAL FRANÇAIS

Notre colonie de Madagascar produit en abondance une variété de haricot, appelée improprement « pois » du Cap, sur laquelle il n'est pas inutile d'appeler l'attention des Français.

« Il est navrant, dit « Le Petit Parisien », de constater qu'un grand nombre de produits coloniaux sont mieux connus à l'étranger qu'en France. Tel est le cas du « Pois du Cap » presque exclusivement cultivé à Madagascar, et qui s'achemine pour ainsi dire en totalité en Angleterre. »

« Le Pois du Cap » dont le nom scientifique est **Phaseolus lunatus**, est un gros haricot plat qui peut être consommé cuit comme tous les haricots, ou employé sous forme de farine en biscuiterie.

« Les Anglais, principalement les Gallois et les Irlandais en font une grande consommation. Ils le désignent sous le nom de **butter bean**. Ils le font cuire pendant deux heures environ dans l'eau, le décortiquant ou non et le font sauter dans du beurre avec du lard ou de la viande de porc.

« Madagascar cultive le « Pois de Cap » dans la région de Tuléar et de Morondava, c'est-à-dire à l'Ouest et au Sud-Ouest de la Grande Ile.

« Le pois du Cap de Madagascar est pratiquement dépourvu d'acide cyanhydrique, si commun dans les haricots.

« En 1932 sur 11.450 tonnes de pois du Cap de bonne qualité exportées de Madagascar, 11.335 tonnes ont été dirigées sur l'Angleterre.

« Il est regrettable que nous ne sachions pas mieux apprécier les produits de nos colonies.

« **Ajoutons que nous achetons annuellement à l'étranger pour plus de 100 millions de francs de haricots, lentilles et pois de toutes variétés.** Il vaudrait bien mieux, en achetant des produits français garder chez nous, nos disponibilités argent.

« Il faut cependant reconnaître qu'en ces derniers mois, quelques arrivages de pois du Cap ont été dirigés sur la France ».

## BLES DENATURES

Le blé contient beaucoup d'amidon, mais seulement 16 % de matières azotées. Il faut donc pour obtenir un aliment rationnel, les mélanger à un produit riche en matières azotées.

Les **Extraits de Soya**, qui en contiennent 48 %, sont tout indiqués pour cet usage, et leur présentation en grumeaux s'y prête facilement.

Ecrire aux **Huileries du Nord**, à **Lomme** (service R), pour notice et échantillon. 9558

## Echos et Informations

**POUR LES IMPORTATEURS DE PRODUITS CONTINGENTÉS**

Le Ministère du Commerce vient d'éditer une brochure indiquant les formalités à remplir pour obtenir les autorisations d'importation de matières et produits industriels contingentés depuis le 30 décembre dernier.

On trouvera également dans cette brochure la liste complète des Comités interprofessionnels créés sous l'égide de la Confédération Générale de la Production française et auxquels doivent être adressées les demandes d'autorisations d'importation.

Les importateurs peuvent se procurer cette brochure au prix de 1 franc, en s'adressant à l'Imprimerie Nationale.

**POUR LE RETOUR A LA TERRE DES CHOMEURS PAYSANS**

En vue de permettre aux chômeurs de retourner à la terre dans leur pays d'origine, les compagnies de chemin de fer ont consenti un tarif spécial de transport en leur faveur. Les intéressés bénéficient pour eux et leur famille d'une réduction de 50 % sur le billet de chemin de fer et le transport de leur mobilier est effectué avec une réduction de 25 %.

Les intéressés devront fournir la preuve écrite qu'ils occuperont effectivement un emploi agricole. Les demandes de réduction sont remises soit à l'Office municipal soit à l'Office départemental de placement.

# JARDINAGE PRATIQUE

## LES TRAVAUX EN JUIN

**JARDIN POTAGER**

Continuez, en les échelonnant, les semis de pleine terre de produits à récolter en automne et en hiver. **Semez** : chicorée frisée, choux de toutes sortes, ciboules, haricots (les derniers à manger en sec) laitues, navets, poireaux, pois ridés, pourpier, scaroles, etc. ; **Repiquez** : les semis à point. Recueillez les graines mûres des légumes sélectionnés. Liez les salades bonnes à cueillir ; couches les fanes des oignons; ramez haricots et pois. Paillez les planches nouvellement plantées ou semées. Multipliez les arrosements, binez et sarclez. Buttez les pommes de terre. Abritez et repeignez coffres et châssis ranges cloches et paillassons. **Récoltez** : artichauts, asperges, carottes, choux, choux-fleurs, concombres, épinards, fèves, haricots (de châssis), navets, persil, poireaux, pois, radis, romaine, etc.

**JARDIN FRUITIER**

Pincez et palissez en vert les arbres d'espaliers. Eclaircissez les fruits et ensachez les plus beaux quand ils commencent à mûrir. Enlevez les filets des fraisiers. Bassinez le feuillage des arbres. Binez, étruisez les insectes. Récoltez : abricots hâtifs du clos, cerises, guignes et bigarreaux, fraises à gros fruits remontants, fraises à petits fruits, groseilles à grappe et groseilles à maquereau hâtive.

**JARDIN D'AGREMENT**

Tailles en vert les aubépines, boules de neige, lilas et autres arbustes d'ornement à floraison printanière, à mesure qu'ils défleurissent. Arroses, fauches les gazons. Semez encore à mi-ombre et en terre légère, un certain nombre de plantes annuelles, à repiquer en juillet-août pour voir fleurir à l'automne : capucines, chrysanthèmes à carène, coréopsis, gilias, immortelles, cinéraire, phlox de Drummond, réséda, soucis double, etc. Continuez à semer les les plantes bisannuelles et vivaces indiquées en mai. Arrachez et rentrez les oignons de crocus ; jacinthes, narcisses, tulipes. Détachez les caïeux ; arrachez les griffes d'anémones et de renoncules. Cueillez un grand nombre de fleurs.

## CONSEILS AUX AVICULTEURS

### Jusqu'à quel âge doit-on conserver les poules pondeuses ?

C'est dans la première année de ponte que les poulettes nées en mars-avril donnent le plus d'œufs. On constate souvent la seconde année une décroissance de 20 à 35 %, et il en de même la troisième année.

Il n'y a pas de règles sans exception, et il existe bien entendu de grandes différences d'une race à une autre et même d'un sujet à l'autre.

Voici, à titre d'indication des moyennes relevées dans certains concours de ponte américains :

| | |
|---|---|
| Première année..... | 206 œufs. |
| Deuxième année..... | 153 œufs. |
| Troisième année..... | 120 œufs. |

Bien souvent, dans sa troisième année, la poule ne produit plus pour couvrir les frais généraux que nécessite son entretien.

Exception faite pour certains sujets auxquels on tient pour leurs qualités exceptionnelles et dont on veut faire souche, il est donc avantageux de mettre la poule au pot après sa deuxième année de ponte.

Une poulette née en mars-avril 1934 commencera vraisemblablement à pondre vers octobre, sa deuxième année de ponte sera terminée vers le mois d'août 1936, époque à laquelle elle devra être sacrifiée. Elle sera alors âgée de vingt-neuf mois environ.

Pour ne pas commettre d'erreur dans l'âge, nous recommandons l'emploi de la bague en métal, numérotée, ou simplement la bague spirale en celluloïd de différentes couleurs.

### La verdure dans l'alimentation des volailles

Nous avons déjà traité cette question, et nous aurons certainement l'occasion d'y revenir, tellement elle est intéressante.

Nous avons souvenance d'une phrase souvent répétée par notre éminent et regretté collègue Alexandre DETROY : « Que fait la poule libre ? Elle n'est pas un instant en place et mange de la verdure toujours, toujours. Si vous la tenez en captivité vous devez donc lui en fournir à volonté. »

La verdure est indispensable dans l'élevage des animaux de basses-cours.

Elle procure aux poussins, canetons, dindonneaux, oisons, etc., les vitamines nécessaires à leur développement. Elle doit aussi entrer pour une large part dans l'alimentation des pondeuses.

Les aliments verts présentent dans tous les cas de nombreux avantages et sont peu coûteux. Ils régularisent les fonctions intestinales, Ils entretiennent les poules en bon état de ponte en les empêchant d'engraisser. Leur richesse en vitamines influe aussi favorablement sur la ponte.

L'aviculteur doit donc s'organiser pour fournir en toute saison à ses animaux cette verdure qui leur fait un si grand bien.

Au printemps, les volailles sont souvent tenues en vastes parquets herbeux ; mais si la place fait défaut, il faudra distribuer en grande quantité de la verdure coupée ailleurs.

Pendant la mauvaise saison, le problème se complique et cependant les pondeuses ont plus que jamais besoin de verdure, puisque c'est à cette époque que les œufs atteignent les prix les plus élevés.

Nous recommandons tout spécialement pour les jeunes sujets (poussins, canetons, etc.), des feuilles d'orties, verts d'oignons, épinards hachés finement et, au besoin, mélangés à la pâtée.

Paul DUBUS.

## Informations Avicoles

**A PROPOS DU CLASSEMENT DES ŒUFS**

Nous extrayons du « Bulletin des Halles » l'article suivant, traitant une question intéressant le but même de l'élevage : la rémunération équitable des produits.

« Nous avons souvent critiqué ici, écrit notre confrère, le manque de précision des cours des Halles qui, à quelques rares exceptions près, ne s'occupent que des espèces et des provenances, tout en ignorant totalement les variétés et les qualités. Aussi les cours officiels des Halles ne permettent que fort rarement d'établir la tendance précise du marché. Tous ceux qui ne disposent pas d'autres données seront constamment induits en erreur, ce qui est évidemment regrettable. Mais nous ne nous sommes pas borné non plus à énoncer cette critique somme toute stérile, mais nous avons reconnu en toute loyauté que la réforme désirable ne serait réalisable qu'avec beaucoup de difficultés résidant surtout dans les routines quasiment séculaires des différentes provinces qui contribuent à l'approvisionnement du marché des Halles de Paris. Cependant cette constatation quelque peu mélancolique ne doit arrêter la recherche des moyens les mieux appropriés à sortir le marché de Paris des vieilles ornières.

« Nous sommes d'avis que le marché des œufs se prêterait le plus facilement à une réforme pour cette simple raison que, dans les différentes contrées, la stantardisation des œufs a d'ores et déjà fait de louables progrès. Un peu de coordination et il serait possible d'arriver rapidement à des résultats aussi enviables que nous en offre par exemple la petite Belgique.

« C'est dans cet ordre d'idées que nous restons attentifs aux progrès réalisés dans ce domaine à l'étranger et c'est pour cette unique raison que nous désirons entretenir nos lecteurs de la réglementation toute récente du marché des œufs au Canada. Nous sommes d'avis que cette réglementation fort simple serait facilement transplantable en France.

Au Canada, à vrai dire, le marché des œufs était déjà réglementé depuis fort longtemps, mais l'ancienne réglementation s'est avérée insuffisante. Voilà les nouveaux standards qui ont été édictés au Canada :

« 1° Qualité A 1, ayant seule droit à la spécification « new-laid », c'est-à-dire « à la coque ». Ces œufs doivent arriver au marché tout au plus une semaine après la ponte. Les éleveurs qui tiennent à vendre cette qualité, ont besoin d'une autorisation spéciale du Gouvernement qui astreint leur établissement à un contrôle continu très sévère. Des sanctions rigoureuses sont prévues pour les éleveurs qui se targueraient de l'autorisation officielle sans y avoir droit. Les œufs de cette classe doivent être vendus par trois grosseurs différentes : gros, moyens, légers et il est interdit de mélanger dans un seul et même colis les trois grosseurs, pour lesquelles des limites de poids sont prescrites :

« 2° Qualité A, ayant droit à la spécification « fresh », soit frais. Le classement par poids est le même que pour les A 1, mais ces œufs peuvent provenir d'établissements non contrôlés. On demande seulement qu'ils soient impeccables au mirage et que la coquille soit extrêmement propre et sans fêlure ;

« 3° Qualité B. Cette qualité comprend avant tout les œufs de conserve et en plus les œufs non conservés, mais à coquille sâle ou fêlée. On distingue deux classes de poids : 24 onces et au-dessus par douzaine et 22 à 24 onces.

« 4° Qualité C, comprend les œufs frais ou conservés au-dessous de 22 onces à la douzaine, mais reconnus en tout cas propres à la consommation humaine

« Cette réglementation remplace l'ancienne qui était en vigueur depuis 1915 et qui distinguait quatre classes : Specials, Extras, First et Seconds, classement quelque peu rudimentaire et qui a été trouvé insuffisant, surtout depuis que le Canada s'commencé à exporter des œufs en Angleterre, où les meilleurs classements du monde s'affrontent journellement.

Il est à noter cependant que la réglementation canadienne s'applique aussi bien au marché de l'exportation qu'au marché intérieur. C'est en effet une erreur de croire que la standardisation des produits soit, somme tout, un luxe pour l'exportation, mais qu'à l'intérieur, la bonne vieille routine ne doit pas être dérangée. Evidemment, on apportera toujours plus de soin pour l'exportation que pour le marché intérieur qui, en tous les cas, est appelé à absorber les qualités non exportables, mais ce n'est pas une raison pour cultiver le « tout-venant » en toute chose. Le résultat d'ensemble sera toujours meilleur en classant les marchandises par qualités ; car il existe une vérité commerciale, c'est bien celle qui veut que le client voit dans un colis