LA LOTERIE NATIONALE

L'émission de la 1re tranche 1937 commence aujourd'hui

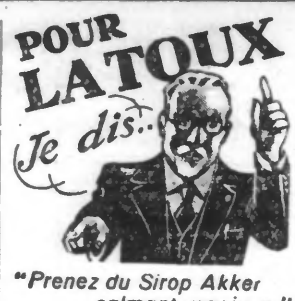
Paris, 19. — Le secrétariat général de la Loterie nationale procédera demain à l'émission de la première tranche de la Loterie 1937. Cette tranche, identique aux précédentes et limitée comme elles à 1.200.000 billets comporte 147 171 lots dont 616 lots de consolation. Devant l'afflux des souscriptions, le secrétariat envisage le tirage pour le début de la seconde quinzaine de février.

ECZEMA Démangeaisons Ulcères variqueux guéris en un mois par une sérieuse application de BAUME SAINTE GENEVIÈVE
En vente dans toutes les pharmacies 6 fr. ou franco contre mandat : 7.25
Laboratoires des produits Dubus à LOOS-LEZ-LILLE (Nord)
010

NAISSANCE D'UNE PRINCESSE SUÉDOISE

Stockholm, 19. — La princesse Sibylla, épouse du prince Gustave Adolphe, petit-fils du roi, a mis au monde une fille.

POUR LA TOUX



"Prenez du Sirop Akker calmant magique."

"Quand j'ai prescrit le Sirop Akker à mes malades, je suis certain de recevoir leurs remerciements après l'usage de quelques flacons de ce merveilleux produit" nous déclare le Dr K... de Lyon. Le Sirop Akker est incomparable pour combattre toux, rhumes, grippe, bronchite, asthme, coqueluche. Ses principes actifs uniquement végétaux, qui ont fait jusqu'ici sa renommée mondiale, viennent encore d'être renforcés par un élément nouveau, la Codéine, considéré comme le plus énergique calmant de la toux. Les sucs de plantes qui sont la base du Sirop Akker agissent comme un baume sur les muqueuses enflammées de la gorge et des bronches qu'ils décongestionnent, cicatrisent et fortifient. Recommandé aux enfants et aux vieillards. Toutes Pharm^ies. le flac. 11.20
9331

T.S.F.

RADIO P.T.T. NORD à LILLE (247 m. 3). — Mercredi 20 janvier. — 6 h. 50 : depuis Paris P.T.T. : bulletin météorologique. — 8 h. : depuis Paris P.T.T. : informations. Revue de la Presse. — 7 h. 40 : disques : Chansons : J'ai Rêvé de Toi cette Nuit, boston ; Pourquoi m'as-tu parlé d'Amour, valse ; Si tu ne m'aimais pas, mélodie ; Valse Nuptiale ; De grand matin je me suis levé ; Les Tisserands ; La Farandole du Diable. — 8 h. : depuis Paris P.T.T. : informations, Revue de la Presse. — 8 h. 40 : disques (même programme qu'à 7 h. 40). — 11 h. 35 à 11 h. 45 : depuis la Tour Eiffel : cours divers. — 12 h. : depuis Lyon P.T.T. : concert. — 12 h. 50 : depuis Paris P.T.T. : informations. — 13 h. : depuis Lyon P.T.T. : concert. — 13 h. 30 : depuis la Tour Eiffel : cours divers ; bulletin météorologique. — 13 h. 50 : depuis Paris P.T.T. : Variétés. — 14 h. à 14 h. 10 : Cours de la Bourse de Lille. — 14 h. 20 : depuis la Tour Eiffel : cours divers — 14 h. 30 : depuis Paris P.T.T. : Concert par l'œuvre de la Radio aux Aveugles. — 15 h. 45 : depuis la Tour Eiffel : cours divers. — 16 h. : Récital d'orgue par M. Pierre Poers, depuis l'Eglise Notre-Dame de Roubaix : Fantaisie pour orgue : Allegretto ; Lied ; Pastorale ; Menuet ; Chant pastoral ; Offertoire : Andantino ; Marche triomphale. — 17 h. : depuis la Tour Eiffel : cours divers. — 17 h. 10 : disques : Sélections d'opérettes : La Cocarde de Mimi Pinson : a) Rondeau de la Cocarde, b) Légende des Petits Rubans ; Lee Saltimbanques, sélection ; Rip : a) Trio des Enfants, b) Vive la Paresse. — 17 h. 30 : Causerie Universitaire : « Pasteur, professeur et doyen de la Faculté des Sciences de Lille », par M. Chaudron, professeur à la Faculté des Sciences. — 18 h. : disques : orchestre musette : Une Bonne Main Droite, marche ; Accordéon musette, valse à variations ; Y'avait un accordéon, java ; Avec Maurice, java ; La Commise, valse ; Avec un peu d'Amour, one-step ; Crêpe de Chine, valse ; Alhambra, paso doble. — 13 h. 30 : depuis Paris P.T.T. : Radio Journal. — 19 h. : Initiation à la musique : l'Accordéon, commentaires et exemples musicaux, par M. Jules Prez. — 19 h. 40 : disques : Sélection sur « L'Africaine » : a) Fantaisie, b) Air de Nelusko (fille des rois), c) Combien tu m'es chère, duo, d) Erreur Fatale, duo — 20 h. : indication de l'heure ; disques : Quelques soli de piano parus en décembre : Over the goes, sélection ; Mignonette s syncopated impression. — 20 h. 15 : Causerie Horticole par M. Bossard, ingénieur horticole. — 20 h. 30 : Concert donné par l'Orchestre de la Station : La Chaste Suzanne, valse de l'opérette ; Ouverture 11 ; Le Chant du Souvenir ; Hérodiade, fantaisie ; Le Matin, La Traviata, fantaisie sur l'opéra ; Air de Guegouroutchka, Chanson de Solveig, Sérénade ; par M. de Desgenne d'Aquine peut-on rêver toujours, Amour inquiète, Sérénade Française, par M. Lefebvre ; Tableau Villageois ; Impressions exotiques ; Invocation ; Germania, valse ; Cortège Catalan. — 22 h. 30 : depuis Paris P.T.T. : informations [illegible] météorologique.

RADIO PARIS (1 648 m. 2). — 7 h. : disques : « Les Anes » — 7 h. 15 : Presse. — 7 h. 45 : gymnastique — 8 h. : disques : Romance, Pièces pour Flûte, La Jeune Religieuse. — 11 h. : Mireille. — 12 h. 15 : Casse-Noisette ; Valse des Brunes ; Scherzo ; Les Maîtres Chanteurs, mélodies. — 12 h. 45 : chronique. — 14 h. 30 : Poste Colonial : concert ; Jeux d'Enfants, Esquisses maritimes harpe et orchestre — 16 h. : Causerie. — 17 h. 30 : Serénade à la Poupée ; Ma Poupée chérie. — 17 h. 45 : melodies. — 18 h. : informations pour les Jeunes — 18 h. 30 : Causerie — 20 h. : recital de piano. — 20 h. 45 : Nice : Haensel et Gretel. — 22 h. 45 : informations. — 23 h. : danse. — 23 h. 30 : musique légère : La Grotte de Fingal.

TOUR EIFFEL (206 m.). — 7 h. 30 : Enseignement supérieur. — 9 h. 15 : Enseignement secondaire. — 12 h. : Lyon : concert. — 14 h. 30 : Enseignement secondaire. — 15 h. : Enseignement primaire. — 16 h. : télvision. — 16 h. 30 : disques — 18 h. : Enseignement secondaire. — 19 h. : Enseignement primaire. — 20 h. : télévision. — 20 h. 30 : Comédie Française.

PARIS P.T.T. (431 m. 7). — 6 h. 50 : météo. — 7 h., 8 h. : Presse. — 8 h. 50 : Revues. — 9 h. : lecture. — 10 h. 45 : Limoges (musique légère) : Grigri : Le Cygne. — 12 h. 50 : informations. — 13 h. : disques. — 13 h. 30 : Bourse. — 13 h. 50 : mélodies. — 14 h. 30 : Radio aux Aveugles : Les Présents : Berceuse ; Cette Mélodie, Chez Moi ; L'Hôtel au Clair de Lune ; La Longue Route ; Barcarolle ; Ronde des Lutins ; Cabaret des Noctambules ; Pièces pour piano. — 16 h. : Causerie. — 16 h. 20 : « Les Méphistos ». — 16 h. 30 : chansons. — 16 h. 45 : lecture — 18 h. : Le Grand Vent du large. Ce qu'a vu le Vent d'ouest. — 18 h. 30 : Radio Journal de France. — 19 h. 38 : Ma Mère l'Oye ; Jolis Contes de Fées ; Conte bleu et or. — 20 h. 30 : L'Appel du Cocher, un acte. — 21 h. : musique de chambre : Sonate en la majeur, Enlèvement au Serail ; Don Juan, Le Ruban égaré ; Variations sur un thème de Mozart ; Deux Pièces pour violoncelle ; Brummel ; L'Air ; Quintette pour piano et cordes. — 22 h. 30 : informations des Etats-Unis. — 22 h. 45 : informations.

POSTE PARISIEN (312 m. 8). — 7 h. 10 : disques. — 7 h. 30 et 8 h. 30 : Presse. — 12 h. 5 : disques. — 12 h. 39 : orchestre. — 13 h. 15 : intermède. — 13 h. 30 : disques. — 18 h. : Emission israélite. — 18 h. 17 : violoncelle. — 18 h. 35 : orchestre. — 18 h. 50 : Suite Algérienne ; Espana. — 19 h. 10 : La Journée. — 19 h. 39 : concert. — 19 h. 54 : opérettes. — 20 h. 40 : concert. — 21 h. 25 : « En Correctionnelle ». — 22 h. : orchestre. — 22 h. 50 : disques.

RADIO STRASBOURG (349 m. 2). — 7 h. 30 : disques. — 10 h. 45 : Paris P.T.T. — 11 h. 45 : disques. — 13 h. 15 : musique légère. — 17 h. 30 : G. Lekeu : Fantaisie sur deux airs angevins, mélodie ; Sonaté pour piano et violon. — 19 h. 15 : disques. — 19 h. 45 : Paris P.T.T. — 20 h. 30 : concert : Symphonie de Haydn ; Baras Yaga ; Rhapsodie Provençale ; Shylock ; L'Impératrice aux Rochers.

RADIO TOULOUSE (328 m. 6). — 11 h. 45 : soli divers. — 12 h. : orchestre viennois. — 12 h. 15 : chansonnettes. — 12 h. 40 : concert. — 13 h. 10 : Fantaisie. — 13 h. 40 : orchestre musette. — 17 h. 45 : danse. — 18 h. 5 : musique militaire. — 18 h. 15 : chansonnettes. — 18 h. 40 : Xylophone. — 19 h. : Fantaisie. — 19 h. 45 : concert. — 19 h. 50 : orchestre jazz. — 20 h. 40 : Revue Lesieur, avec les Chansonniers Pierre Ferrary et Roméo Carles. — 21 h. 45 : Demi Heure de Paris. — 22 h. 15 : Trois de la Marine. — 22 h. 40 : danse. — 23 h. : extraits de films. — 23 h. 15 : orchestre de salon. — 23 h. 40 : Les Gangsters du Château d'If. — 0 h. 5 : Caveau. — 0 h. 20 : marches.

LUXEMBOURG (1.293 m.). — 7 h. 5 : informations. — 7 h. 15 : Voix Féminines. — 8 h. 15 : concert. — 12 h. : concert : Chantilly ; Histoires de la Forêt Viennoise ; Rêve d'une Jeune Fille ; Prélude Symphonique ; La Fiancée vendue, La Sorcière ; Mignon, sélection ; Berceuse ; Ministrels ; Cordoue en fête ; Napoli ; Galop chromatique. — 13 h. 25 : La Chanson du Bonheur. — 14 h. 5 : opérettes : La Fille de Madame Angot ; Le Petit Duc ; Les Dragons de Villars ; La Veuve Joyeuse ; Rêve de Valse. — 15 h. 15 : concert. — 16 h. : concert. — 17 h. 30 : Quart d'Heure des Dames et des Demoiselles. — 17 h. 45 : disques. — 18 h. 15 : concert. — 20 h. : orchestre Variétés. — jazz. — 20 h. 40 : Revue Lesieur, avec les Chansonniers Pierre Ferrary et Roméo Carles. — 21 h. 20 : Variétés. — 21 h. 50 : musique populaire : The Liberty ; Cockney suite ; Le Ver Luisant ; Myosotis ; Idylle passionnelle ; Orphée aux Enfers. — 22 h. 15 : informations. — 22 h. 45 : Quart d'Heure au Vieux Montmartre. — 23 h. : danse.

NATIONAL DROITWICH (1.500 m.). — 10 h. 45 : orgue. — 11 h. 15 : disques. — 11 h. 45 : concert. — 12 h. 30 : disques — 13 h. : Variétés. — 14 h. 50 : concert. — 15 h. 30 : récital de piano. — 17 h. 45 : danse. — 19 h. 10 : musique de Fauré : Pièces Brèves ; Caprice ; Fauraisie ; Fugue en la mineur ; Adagietto ; Improvisation ; Fugue en mi mineur ; Allégresse ; Nocturne en ré bémol. — 19 h. 30 : orchestre. — 20 h. 15 : concert : Concerto grosso en sol ; Concerto pour orgue ; Concerto grosso en la, pour double orchestre. — 22 h. 45 : Cabaret — 23 h. 15 : orchestre.

BRUXELLES (483 m. 9). — 12 n. : disques. — 12 h. 30 : orchestre. — 13 h. 10 : jazz. — 17 h. 5 : orchestre. — 18 h. 15 : concert choral — 20 h. : orchestre symphonique. — 21 h. 15 : L'Impératrice Charlotte — 22 h. 10 : disques.

EMISSIONS ESPERANTISTES. — 14 n. à 14 h. 20 : Paris P.T.T., 431 m. : Cours élémentaire de M. Rousseau. — 14 h. à 14 h. 20 : Limoges P.T.T., 335 m. : relais de Paris P.T.T. — 14 h. à 14 h. 20 : Alpes Grenoble, 504 m. : relais de Paris P.T.T. — 14 h. à 14 h. 20 : Bordeaux Lafayette, 278 m. : relais de Paris P.T.T. — 14 h. à 14 h. 20 : Nice la Brague, 253 m. : relais de Paris P.T.T. — 20 h. à 20 h. 30 : L.T.1. Radio del Litoral (Rosario) : informations. — 20 h. 10 à 20 h. 30 : Barcelona 42 m. : Nouvelles d'Espagne. — 20 h. 30 à 20 h. 45 : C.T.3.A.Q. (Funchal), 75 m. : informations d'esperantujo. — 21 h. 50 à 22 h. 20 : Leningrad, 1.293 m. : Causerie. — 23 h. à 23 h. 30 : L.V.2 (Cordoba), 340 m. : Cours et informations.

Réveil Agricole

Comment améliorer la production des arbres fruitiers

Il n'est guère de ferme, si petite soit-elle, qui ne possède son verger, ou tout au moins un potager fruitier, tandis que dans les pays d'herbe, la plupart des pâtures sont plantées d'arbres fruitiers. Ceux-ci, lorsqu'ils sont l'objet de soins attentifs, produisent des fruits de qualité, de vente facile sur le marché. Mais la plupart des propriétaires de vergers continuent à considérer leurs arbres fruitiers comme négligeables, d'un rapport tellement aléatoire qu'il n'y a pas lieu de s'en préoccuper.

Grave erreur, qui se traduit par des pertes que les spécialistes évaluent pour un pommier adulte, de bonne variété et bien tenu, à une centaine de kilos de fruits par an, soit au prix de un franc le kilo, une somme de cent francs. De sorte que l'amélioration de nos vergers est une nécessité.

Suivant M. Vercier, professeur d'arboriculture, il convient pour rendre nos vergers productifs, de procéder à la restauration des arbres et à leur regreffage en bonnes variétés.

Le plus souvent les arbres abandonnés à eux-mêmes présentent une tête touffue dont les branches s'enchevêtrent en tous sens, constituant une sorte de buisson où l'air et surtout la lumière pénètrent difficilement. Alors que les branches du centre, qui prolongent le tronc, s'élèvent très haut, les autres étalées latéralement, s'allongent démesurément en se dénudant à leur base. Les petites ramifications se développent exclusivement aux extrémités de ces branches, formant de vrais fagots de bourgeons et de ramilles fruitières, privés de lumière, qui se rabougrissent et se couvrent de lichens. Les feuilles, organes cependant indispensables à la bonne nutrition des arbres, entravées dans leur développement, sont peu nombreuses, comme conséquence, il n'y a pas ou peu de fruits, ceux-ci sont petits, déformés, mal colorée et de qualité médiocre.

Rien de surprenant dans ces conditions à ce que ces arbres ainsi délaissés se couvrent de mousses, deviennent chancreux et ne donnent qu'une fructification fort irrégulière, parfois une année de production suivie de plusieurs années sans aucun fruit. On voit des rameaux puis des branches entières se dessécher, sur les parties saines des gourmands se montrent, ce qui avec le bois mort, augmente encore la confusion.

L'ÉLAGAGE DES ARBRES DE PLEIN VENT PRATIQUE DE CETTE OPÉRATION

Comme nous l'avons déjà indiqué, les arbres comme tous les végétaux supérieurs, ont besoin pour prospérer d'air et de lumière dans toutes leurs parties ; ces éléments assurent la bonne nutrition des divers organes et contribuent à régulariser la maturation des fruits.

S'il s'agit de jeunes arbres, il est facile d'en former la charpente par la suppression des branches qui se développent à l'intérieur de la tête, il faut chercher à obtenir une forme évasée, en gobelet. Avoir soin également, pour ne pas multiplier les plaies de taille, d'ébourgner avec l'ongle, les yeux qui existent à l'intérieur de ce gobelet.

Chez les arbres âgés, le centre étant dégagé, on enlève ensuite les branches mal placées qui s'enchevêtrent, ainsi que le bois mort ; les branches trop vigoureuses sont raccourcies dans le but de rétablir l'équilibre de la charpente. On supprime également les ramifications fruitières trop serrées, chétives, inaptes à donner de beaux fruits, les gourmands et les prolongements dépérissants.

En somme l'élagage constitue une véritable taille. Chez le pommier, par exemple, on observe qu'il fleurit et fructifie parfois très abondamment, mais les parties végétatives fatiguées, se reposent une année sur deux ou parfois trois années. Si, sur ce pommier, on procède à l'ablation d'une partie des ramifications fruitières, la sève se trouve mieux répartie, elle peut à la fois nourrir les fruits de l'année et les boutons en préparation pour l'année suivante.

Il est facile de prouver que seuls les arbres régulièrement élagués produisent des fruits chaque année, à la condition toutefois que cette opération soit complétée par l'apport d'une fumure appropriée et par des traitements contre les parasites animaux et végétaux.

L'élagage se fait pendant l'hiver par temps doux ; il peut être entrepris par quiconque, l'essentiel consistant, après avoir opéré le nettoyage, à maintenir un équilibre rigoureux entre les diverses parties de l'arbre. Les grosses branches trop fortes sont sévèrement raccourcies, tandis qu'on laisse en l'état les branches plus faibles. Il y a lieu de se rappeler qu'une ramification est d'autant mieux alimentée qu'elle est plus feuillue, de sorte que par le seul examen de son feuillage, on juge de sa vigeur.

Un autre point important à retenir. La scie que l'on utilise pour les grosses branches, mâche le bois et peut provoquer l'apparition du chancre, on peut y parer en rafraichissant les plaies à la serpette.

Enfin, à mesure que les arbres sont nettoyés de leur bois mort et que leur tête est bien dégagée à l'intérieur, il reste à effectuer le raclage des écorces, opération que l'on peut remplacer par des traitements chimiques ayant pour objet de débarrasser les arbres des vieilles écorces, des mousses, lichens et de détruire les insectes parasites et aussi les germes de tavelure. Nous examinerons dans un prochain article les divers ingrédients conseillés au point de vue de leur facilité, de leur efficacité et de leur prix de revient.

LABOR.

CONTRE les maladies infectieuses, employer le CURAZOL, de R. MARTIN, à Feignies. (Voir plus loin aux annonces).
206

Conseils aux Aviculteurs

LE SON

Chacun sait que le son est l'écorce des céréales ; le plus employé en aviculture est le son de blé ; il absorbe 2 fois et demi son poids d'eau, il n'est pas de longue conservation, en tas il s'échauffe, forme des pelottes, fermente, et à ce moment, il a une saveur aigre. A l'état frais, il est au contraire sans odeur et sa saveur est douce. Le mollié gonfle légèrement, il est émolient donc rafraîchissant et devient laxatif pris en forte proportion. Le son craint l'humidité, c'est avant tout un aliment de volume qui entre pour environ 20 % dans les pâtées où son rôle principal est de diviser les aliments concentrés qui sont lourds. Il combat les effets constipants des farines animales et de certains tourteaux ; donné en grande quantité, il peut provoquer l'obstruction du jabot et la diarrhée. Il joue aussi le rôle de régulateur des fonctions digestives.

Le son est parfois frelaté avec de la sciure de bois ou par des coques d'arachides sans pouvoir alimentaire, son peu de richesse est détruit par le travail de l'organisme pour l'assimiler, il ne faut pas confondre coque d'arachide et son d'arachide car celui-ci a une valeur alimentaire certaine. Quand les petits blés sont maigres et sales, le meunier les moulds et souvent les incorporent au son.

Si le blé est vendu au meunier au poids, net c'est-à-dire sac déduit, il n'en est pas de même pour le son qui vous est livré brut pour net, même dans vos toiles.

A la Bourse du Commerce, le prix du son est indépendant de celui du blé et de la farine ; j'ai parfois vu le blé cher et le son bon marché et inversement, c'est la loi de l'offre et de la demande qui intervient.

L'analyse moyenne du son est la suivante : 11 MH - 3 M 6 - MH 37. Il est riche en phosphate et pauvre en chaux, cette richesse et cette pauvreté ont provoqué chez les chevaux des meuniers qui en consommaient passablement des accidents du squelette.

Selon son analyse chimique, on serait tenté de considérer le son comme un aliment d'une certaine richesse ; il n'en est rien parce qu'il est surtout constitué par de la cellulose qui n'est pas assimilable ou très peu par la volaille et les porcs, mais beaucoup plus par les ruminants. A 80 fr. les 100 kilos, prix de gros, le son doit être banni de nos mélanges pour adultes, puisqu'on le retrouve presqu'intacte dans les déjections. Comme il faut toujours tenir compte du prix de revient, cet aliment doit être mis momentanément à l'écart et l'on doit lui substituer un autre aliment de volume d'une richesse plus élevée à prix égal ou meilleur marché, l'importance est secondaire puisque nous discutons aliment de volume et non aliment concentré. Ces aliments de volume pourraient être : radicelles d'orge (en petite quantité bien entendu), marc de pomme séché, etc, etc.

Jadis, quand nos petits moulins de village nous vendaient du son, si l'on plongeait la main dans le sac on la retirait blanche de farine et cette farine adhérente à l'écorce était la plus nutritive ; l'emploi des machines perfectionnées a diminué la valeur réelle du son.

Si le blé a été mouillé avant l'écrasement, le son a gardé l'humidité et nous n'avons plus le beau son large, blanc, apétissant, nous avons un son trituré, divisé, brossé et rebrossé, le produit vivant au départ est devenu inerte à la fin de ces opérations, ce sous-produit devient beaucoup trop cher en raison de sa valeur réelle.

Dans les meuneries les moins outillées, manquant par exemple de machines pour extraire le germe du blé, le son est de meilleure qualité, car les 30 % de matières azotées contenues dans le germe viennent corriger la pauvreté alimentaire du produit.

En résumé et financièrement parlant, le son n'est pas actuellement intéressant en raison de son prix élevé et de sa faible teneur en matières azotées, grasses et hydrocarbonées assimilables.

Paul DUBUS.

SALON DE COLOMBICULTURE A L'HIPPODROME MUNICIPAL DE DOUAI

L'Exposition Nationale qui aura lieu à Douai les 6 et 7 février sera un véritable salon de la colombiculture, car elle comprendra toutes les variétés de pigeons existant en France et à l'étranger. Une division spéciale est réservée aux oiseaux de toutes sortes et une autre au matériel et produits se rapportant à l'Aviculture et à la Colombophilie.

Demander le programme à M. le commissaire général de l'Exposition, 52, rue du Marché, à Pont-de-la-Deûle.

LA XIIIe EXPOSITION DE LA BASSE-COUR FAMILIALE DE LILLE

La Basse-Cour Familiale de Lille organise sa 13e exposition-concours pour les samedi 30, dimanche 31 janvier et lundi 1er février prochain, au Palais Rameau, boulevard Vauban à Lille. L'inauguration de cette exposition aura lieu le samedi 30 janvier, à 11 h. 30 précises, au Palais Rameau.

L'Abatage électrique des animaux

Ce qui va suivre résulte de l'analyse d'une partie de la thèse du Docteur-Vétérinaire P. Barlselle.

Après avoir montré que l'électricité employée dans certaines conditions anesthésie les animaux, l'auteur entre dans le détail des applications à l'abatage des animaux.

Il existe deux systèmes principaux permettant l'abatage :

1° Les pièges électriques à électrodes fixes sur lesquelles l'animal vient automatiquement se bloquer ;

2° Les pinces électriques dont les électrodes sont appliquées sur l'animal par l'opérateur.

Jusqu'ici, les pièges électriques n'ont pu être construits en vue de leur utilisation pour les grands animaux. Seuls les porcs sont abattus à l'aide de ces instruments et saignée immédiatement après leur usage.

Les pinces électriques prennent de plus en plus d'importance et de nombreux abattoirs se montrent satisfaits de leur emploi.

Voici, d'après M. Barlselle, quels sont les avantages généraux de ces deux méthodes :

a) **Pour l'animal sacrifié.** — L'animal, sous l'influence du courant, est rendu insensible pendant quelques minutes, ce qui, ultérieurement, supprime cris et gémissements. Les souffrances de l'agonie lui sont donc épargnées.

b) **Pour l'opérateur.** — La mise à mort est très facile, ne nécessitant ni connaissances, ni apprentissage spécial ; elle ne demande pas de force musculaire ; elle préserve contre tout risque d'accident.

Le personnel n'a pas à être accru, c'est le même qui anesthésie et qui saigne. Le coût de l'abatage est insignifiant.

La cervelle est intacte et peut donc se vendre sans déchets.

c) **Pour la consommateur.** — La viande des animaux abattus électriquement a meilleur aspect, elle est plus blanche et plus ferme que celle des animaux tués par les autres procédés. Il semble que la saignée soit plus complète, à condition que l'on y procède immédiatement après le passage du courant.

La méthode a aussi des inconvénients, probablement dus à des erreurs de technique : fracture des vertèbres, congestion des viscères, stases sanguines, etc.

Signalons que l'anesthésie par le courant électrique facilite certaines opérations chirurgicales — mais des lésions cérébrales peuvent découler d'applications mal faites, de coruante trop intenses, etc.

Tels sont les aperçus auxquels donne lieu la application du courant électrique aux animaux.

(L'Agriculteur Sarthois).

LA SUPPRESSION DE LA TAXE A LA MOUTURE

Les Pouvoirs Publics seraient désireux que le prix du pain ne subissent que très peu de variation, hormis celle provenant de la majoration meneuelle de la rémunération des producteurs prévue dans la loi du 15 Août 1936.

Divers éléments entrent dans le décompte des prix des farines qui servent à établir la cote officieuse du prix du pain. Les cours du son s'élèvent-ils, la cote des farines tend à baisser pour rétablir l'équilibre rompu à l'avantage du meunier ; baissent-ils au contraire, le fait a pour contre-partie une augmentation du prix des farines.

De surcroit, s'appuyant sur l'avance importante des menue grains et la baisse des prix mondiaux, les groupements agricoles ont mené dernièrement une vive campagne pour obtenir le relèvement de la cote du blé, et bien que M. Georges Monnet se soit prononcé contre cette revendication, tout au moins pour l'instant, la question n'en a pas moins ému, du fait de son incidence éventuelle sur les prix du pain, les pouvoirs locaux d'un certain nombre de départements, notamment du Nord, de l'Est, du Centre et du Sud-Ouest, outre les municipalités de grandes villes comme Paris, Lyon et Marseille.

Ces assemblées ont retenu qu'il y avait lieu de réclamer pour freiner la tendance à la hausse du prix du pain, la suppression de la taxe à la mouture qui frappe plus particulièrement la population des grandes villes.

Patronné notamment par M. Edouard Herriot, en sa qualité de maire de Lyon, le vœu tendant à la suppression de la taxe a été exposé au Gouvernement aux noms des élus de Paris et de la Seine, par M. Gitton, député.

Au Parlement, un amendement concernant cette question, présenté par MM. Dupuis et Jaubert, a été adopté par la Chambre. Il appartient maintenant au Sénat de se prononcer sur ce sujet d'importance.

Le problème du lait du point de vue de l'Hygiène Sociale et de la Santé Publique

Parmi toutes les questions à l'ordre du jour — dans le vaste domaine de l'hygiène sociale — une des plus importantes à l'heure actuelle est la « **Question du lait** ».

Cette question peut être envisagée de plusieurs points de vue : économique, organisation rationnelle de la production et de la vente ; sociale en raison de sa haute valeur alimentaire qui le rend indispensable aux enfants et aux vieillards ; hygiénique enfin, et ce dernier point n'est pas le moins important, car nous avons en France d'immenses progrès à accomplir à ce sujet.

M. A. BAUDUER, ingénieur T. A., directeur de la Laiterie de la Bourgogne, à Toureo ng, a bien voulu, à l'intention de nos lecteurs, résumer les données du problème.

« Je ne parlerai pas des divers procédés de **purification** ou de conservation — ils sont nombreux et variés.

« Toutefois il faut rendre hommage à ceux qui se sont attaqués à cette première solution qui paraît au danger immédiat et qui d'un lait dangereux ont su faire un lait souvent inoffensif.

« Cependant, une autre solution s'impose.

« Nous disposons actuellement de tous les éléments nécessaires au **contrôle effectif du lait.**

« Ce contrôle, pour être véritablement efficace, doit s'opérer, non plus chez l'utilisateur, mais bien chez le producteur lui-même.

« Le consommateur est en droit d'exiger du lait « **véritablement propre et sain** », produit et récolté avec toutes les précautions requises, conservant la totalité de ses principes nutritifs et ne renfermant aucune toxine, aucun germe pathogène, un lait « **bactériologiquement pur** ».

« La Pasteurisation déjà si souvent pratiquée ne peut avoir d'heureux effets que si le lait traité a été récolté dans des conditions d'hygiène convenable. Le traitement du lait par la chaleur devrait avoir pour but principal la prolongation de sa conservation et non la destruction des germes qu'il contient, car cette destruction est souvent imparfaite.

Il faut appliquer à la **question du lait** des mesures préventives. Préserver aussi précocement que possible la production, la récolte et la manipulation du lait, des fautes et des négligences desquelles résultent sa pollution, sa contamination originelle ou secondaire.

UNE SURVEILLANCE RIGOUREUSE

Ces mesures consistent à réduire au minimum les risques d'infection du lait par une surveillance rigoureuse portant de l'étable à la vente, sur les locaux, le matériel, les animaux et les gens.

« Le consommateur doit savoir que le **bon lait, propre et sain** est dans la majorité des cas un **aliment idéal pour tous, petits et grands.**

Sa composition parfaitement équilibrée, lui assure des qualités nutritives considérables, et de plus, en thérapeutique, il est appelé à rendre d'éminents services.

« Cependant, trop souvent, la production, la récolte, les manipulations, les conditions de vente du lait laissent à désirer.

« Il n'est pas exagéré de dire que, chaque année, 20.000 enfants de 0 à 1 an sont tués par le mauvais lait.

« Le lait produit, récolté, mis en vente dans les conditions déplorables de la pratique courante peut être excessivement dangereux. Il constitue un excellent bouillon de culture pour le développement des germes qu'il peut contenir s'il est placé dans les conditions favorables à leur multiplication.

UN PRODUIT PROPRE ET SAIN

« Le problème de l'obtention de la **« véritablement propre et sain »** doit se scinder, à mon avis, en deux parties bien distinctes :

1° Faire connaître au consommateur quels sont ses droits.

« 2° Au producteur quels sont ses devoirs. Il faut bien l'avouer, l'un et l'autre, sont à peu près ignorants de chacune des questions qui les concernent.

« Je ne peux mieux faire que de citer la conclusion d'un article de J. RENNES dans « **La Bataille du Lait** », **Animateur des Temps nouveaux** », Janvier 1931.

« Les conditions économiques d'après « guerre ont creusé un fossé entre con- « sommateurs et producteurs.

« Une bataille violente et déplorable « s'est livrée de bord à bord, et notre « lait quotidien gît au fond, malmené, « incompris, avili, au grand dam de tout « le monde.

« La voix de ceux qui savaient s'est « perdue dans la tourmente. Aujourd'hui « que l'accalmie est venue, il est temps « de les écouter.

« Qu'on cesse de se quereller, qu'on se « comprenne, que, d'un commun accord, « on se penche sur le lait, qu'on le relève, qu'on le soigne, qu'on s'intéresse à « lui en connaissance de cause et qu'on « le mette à sa place sociale afin qu'il « remplisse, **pour tout le monde** son rôle bienfaisant.

« Il est assez curieux de constater combien le public est exigeant pour certaines choses (et il a parfaitement raison), mais combien il est indifférent pour d'autres choses, cependant beaucoup plus importantes.

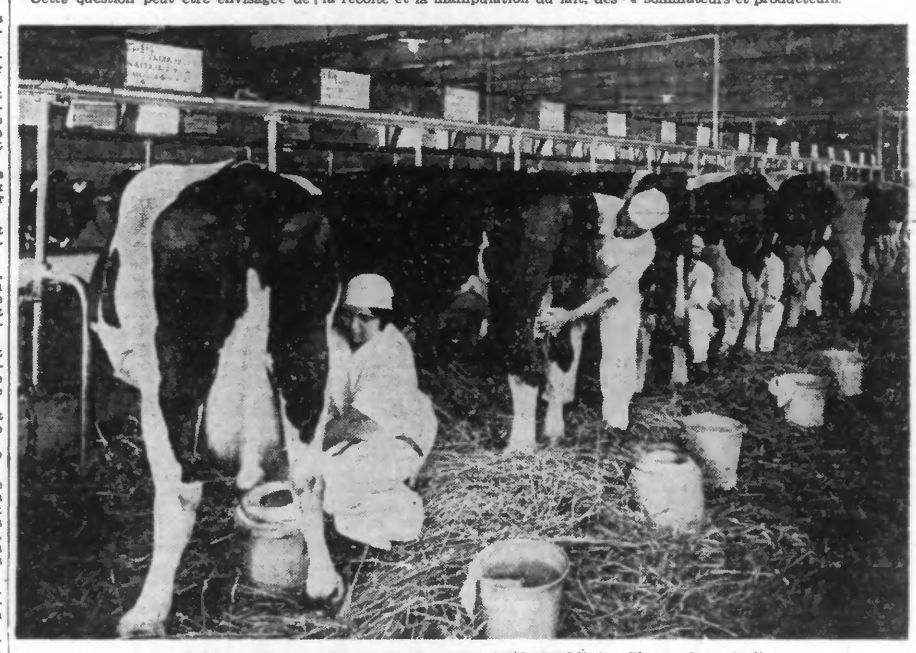
« La recherche du plus bas prix possible, pour cette denrée, dite « de première nécessité », est certainement à la base de la mauvaise qualité de notre lait courant. Or, dans la bataille du lait, la première victime est l'enfant.

Ce n'est pas en cherchant à abaisser le prix du lait, qui ne laisse déjà au producteur que peu ou pas de bénéfice, que l'on enrayera l'hécatombe de la mortalité infantile.

Le jeu de la concurrence entre producteurs ne doit pas s'établir sur la base de l'abaissement du prix du lait, mais bien au contraire sur l'amélioration de sa qualité.

Chaque année, 20.000 enfants sont l'enjeu de cette course au plus bas prix. Il ne faut pas laisser les commerçants du lait se battre sur ce terrain, il est jonché de 20.000 petits êtres qui ne demandaient qu'à vivre.

(à suivre)



Une étable modèle, à la Ferme de Bourgogne à TOURCOING ; l'heure de la traite.

Le Paiement du lait à la production

Le Ministère de l'Agriculture communique :

Le 5 Janvier dernier, le Ministre de l'Agriculture a reçu une délégation de la Fédération des Syndicats de producteurs de lait d'Eure-et-Loir qui lui fut présentée par M. Donon, sénateur, président de la Fédération des Producteurs de lait de la banlieue parisienne, et M. Triballet, député de Chartres.

Cette délégation a demandé à M. Monnet d'arbitrer un conflit survenu avec les sociétés industrielles qui ramassent le lait, auxquelles il est réclamé une réduction de leur marge bénéficiaire, de manière à augmenter le prix d'achat du lait à la ferme.

M. Geuvrain, président de la Chambre syndicale de la Laiterie Industrielle, MM. Laloy et Hauser, délégués de cette organisation qui assistaient à la réunion, ont accepté cet arbitrage sous réserve de l'approbation de leur Conseil d'administration.

Cette entrevue peut être considérée comme devant constituer l'amorce d'une réorganisation du marché du lait qui sauvegardera à la fois les intérêts des producteurs et des consommateurs.

L'IMPORTATION DES BLÉS YOUGOSLAVES

A la séance du Sénat du 29 décembre, M. Monnet, ministre de l'Agriculture, donna quelques indications concernant l'importation du blé yougoslave dont les paysans s'inquiètent à juste titre.

M. Monnet a en tout premier lieu déclaré que la France se devait de manifester sa sollicitude pour un pays ami, la Yougoslavie, et par conséquent d'augmenter le chiffre d'affaires traitées par nous avec ce pays. Il a précis éque 500.000 quintaux avaient fait l'objet d'un marché ferme, mais que cette quantité de blé d'importation pourrait être portée à un million et demi de quintaux, à la volonté de la Yougoslavie.

Cette opération est faite par l'Intendance pour renouveler son stock de sécurité de deux millions de quintaux, et comme la récolte française, a ajouté le ministre, est d'environ 68 millions de quintaux, elle suffira tout juste à nos besoins. Nous pouvons donc importer ce blé, qui est compensé à l'avance par l'exportation du blé primitivement stocké par l'Intendance.

Enfin, le ministre a précisé qu'il en avait référé à l'Office central du blé, par déférence, bien que cette opération n'avait en aucune façon à lui être soumise.

M. Patizel, président du Conseil central de l'Office, remercia le ministre et affirma au Sénat que l'Office saurait s'assurer que des exportations équivalentes compensent les importations.

1.473 ÉTRANGERS DANS UNE COMMUNE NORMANDE DE 2.800 HABITANTS

Rouen, 19. — La commune de Potigny (Calvados) est vraisemblablement la commune française qui compte le plus grand nombre de nationalités.

Pour une population totale de 2.000 habitants, on compte en effet : 5 belges, 3 Espagnols, 14 Hongrois, 26 Italiens, 3 Lituaniens, 3 Luxembourgeois, 1.122 Polonais, 16 Russes, 30 Yougoslaves, 141 Tchécoslovaques.

En tout, 1.473 étrangers pour 2.800 habitants, soit plus de la moitié.

LES PRIX DE VENTE DE LA VIANDE DE BŒUF

Le comité d'action économique du département du Nord (Commission de la viande) publie le tableau indicatif suivant des prix de vente au détail de la viande de bœuf applicables à partir du 18 janvier 1937 :

Prix d'achat au kilogramme (prix extrêmes), 9 fr. à 11 fr. 50.

Prix d'achat au kilogramme (prix moyens) : 1re qual. 9.25, 2e qual. 8.25 ; Prix de vente au détail correspondant non aux prix extrêmes mais aux prix moyens. (Ces prix peuvent toutefois être majorés de 0 fr. 35 au kilo dans les villes où existe un octroi). — Filet : 27.75, 20.50 ; Rumsteack (aloyau-contrefilet), 22.75, 16.50 ; Levée ou quart, gros flanchet, Boule Bifteack, Badart ou tranche grasse, Entrecôtes : 21.10, 15.50 ; Bavette d'Aloyau, 20.25, 15.25 ; Hampe ou Entrechair, 18.00, 13.25 ; Carbonades, 11.75, 8.75