















PRIX : UN FRANC. CG 87

# ALMANACH

DE

## L'ANNÉE DES CAMPAGNES

pour l'année 1918.



*Plus rude est le temps des semailles,  
Plus lourde en est la moisson.*



POINTE-A-PITRE.

Imprimerie du "CREDIT AGRICOLE MUTUEL."

27, Rue Henri IV, 27

FÉDÉRATION  
DES  
**Caisses locales de Crédit agricole mutuel**  
DE LA GUADELOUPE ET DÉPENDANCES

Siège Social : Pointe-à-Pitre

*Groupe économique formé des 24 Caisses locales de la  
Guadeloupe proprement dite, de la Grande-Terre,  
de Marie-Galante et de Saint-Martin.*

Président : **C. MOCKA**

Secrétaire général et Directeur de l'Imprimerie Corporative :  
**E. Mondésir SPIQUEL.**

---

**Union Syndicale Agricole**  
de la Guadeloupe et Dépendances

*Syndicat professionnel agricole fondé le 19 mars 1916*

Siège Social : Pointe-à-Pitre

Peuvent faire partie du Syndicat :

- 1° Les propriétaires, locataires, usufruitiers ou usagers de fonds ruraux, les faisant valoir par eux-mêmes ou par autrui ;
- 2° Les géreurs d'habitations, colons partiaires, ouvriers agricoles ;
- 3° Les distillateurs, et, en général, toute personne exerçant une profession connexe à l'agriculture.

*Fait des commandes d'engrais et de machines agricoles  
en commun.*

Président : **M. SPIQUEL.**

Administrateur-délégué : **M. G. OSSARD.**



87

# ALMANACH

DE

## LE TRAVAIL DES CAMPAGNES

pour l'année 1918.



*Plus rude est le temps des semailles,  
Plus lourde en est la moisson.*



POINTE-A-PITRE.

---

Imprimerie du "CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL."

27, Rue Henri IV, 27



Grands Magasins

# DU LOUVRE

de Paris.

Maisons vendant le meilleur marché du monde entier

CATALOGUES, ÉCHANTILLONS

RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDES

Agent général à la Guadeloupe :

**B. J. CHIDIAC**

*Angle des Rues de Nozières et d'Arbaud*

A. POINTE-A-PITRE





L'ANNÉE  
DES  
CAMPAGNES

---

Almanach agricole de la Guadeloupe  
pour l'année 1918.

---

PRÉFACE

En éditant ce petit livre, nous avons simplement voulu que la Guadeloupe ait un almanach agricole semblable à celui qui se trouve entre les mains des agriculteurs de tous pays. Dans la Mère-Patrie, notamment, la plus humble chaumière a son agenda, où chacun puise les renseignements les plus pratiques et les plus saines distractions.

Nous avons cherché avant tout l'utile, passant volontairement sous silence ce qui est trop théorique et purement scientifique. Dans le moindre espace possible nous donnons de nombreux conseils pouvant intéresser l'agriculteur et nous tenons compte des dernières découvertes de la science moderne.

Le lecteur y trouvera, avec toute une foule de renseignements précieux les détails concernant les cultures potagères et vivrières, la culture de la canne, du café, du cacao et du tabac, etc. La division en mois le guidera très sûrement. Les titres et les matières importantes sont imprimés en caractères spéciaux, de façon à permettre les recherches faciles. Des renvois évitent les répétitions.

La partie littéraire a été confiée à un de nos auteurs créoles les plus appréciés. Les proverbes et bons mots

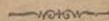
ont été choisis avec le plus grand soin, ainsi que d'utiles conseils et renseignements relatifs aux pratiques administratives locales et au droit usuel rural.

Notre intention est de publier chaque année une nouvelle édition renfermant des renseignements sur l'arboriculture, la culture des fleurs, l'exploitation des arbres à essences, l'apiculture, la zootechnie, etc, etc, et un grand nombre de questions que nous n'avons pu traiter cette fois.

Et maintenant, bonne année à tous nos lecteurs, et bonne chance à ce petit almanach sans prétention, uniquement fait dans l'intérêt de notre chère Guadeloupe.



Comité d'initiative et de rédaction  
de l'Almanach.



MM. MONDÉSIR SPIQUEL, Licencié en droit,  
Secrétaire général du Crédit agricole.

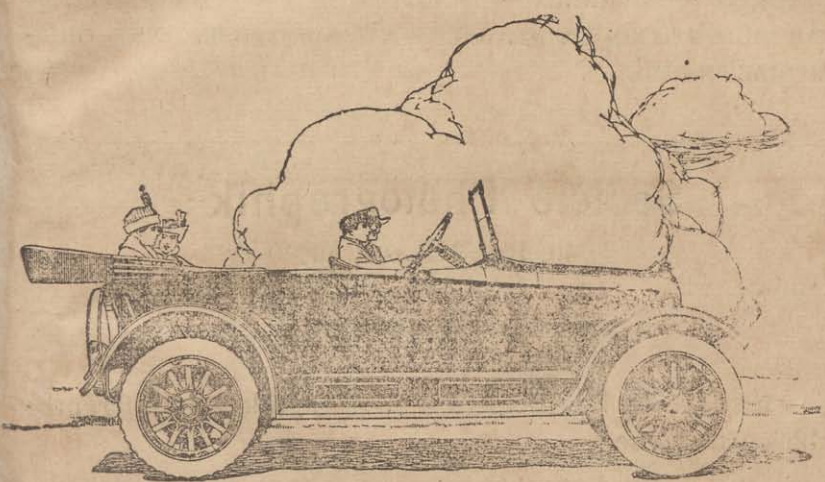
A. CHARVET, Licencié es-sciences physiques,  
Professeur d'Agriculture au Lycée Carnot.

EMILE ISAAC, Agent de culture.

# Overland

TRADE MARK REG

*H. Ancelin*




Les meilleures voitures automobiles  
américaines de 2. 5 et 7 places

POUR PRIX ET CONDITIONS  
S'ADRESSER A

**F. M. RALLION**  
POINTE-A-PITRE

Seul agent pour la Guadeloupe.



**M. DESCHAMPS**

 ANGLE DES RUES SCHOELCHER ET SADI-CARNOT

 POINTE-A-PITRE — GUADELOUPE.
 

---

**A LA PHARMACIE**

DE MADAME VICTOR FRANÇOIS

les mamans trouveront les produits suivants renouvelés à chaque courrier : PHOSPHATINE FALIÈRES — FARINE LACTÉE — TÉTINES EN TOUS GENRES — SUCETTES — SIROP TEYSSÈDRE — SIROP DE DENTITION DELABARRE — L'OUDBRE APOSEPTINE — SUPPOSITOIRE CHAUMEL.

---

**Société Photographik**

40, RUE NASSAU, 40

Les travaux de la « Société Photographik » sont irréprochables parce que :

Ses CARTONS d'un goût bien choisi sont toujours rehaussés d'une INSCRIPTION EN ARGENT.

Ses fonds artistements peints sont très variés.

Son tirage minutieusement fait donne toujours le maximum de beauté et de stabilité.

Réalisez 50 0/0 d'économie en vous faisant photographier par la SOCIÉTÉ PHOTOGRAPHIK.

S. LÉOGANE, (Opérateur).

# LOUIS DESPOIS

RUE FRÉBAULT — Pointe-à-Pitre.

---

ATTENTION ! ATTENTION !

**GRAND CHOIX POUR CADEAUX, ÉTRENNES & MARIAGES**

*Bijoux or garanti à 18 karats  
Alliances, Bagues, Bracelets, Chaines, Broches.*

## **Dernières Nouveautés**

*Montres de précision pour hommes, dames et enfants ; en  
or, argent, nickel et acier.*

*Pendules, Pendulettes, Réveils de tous genres*

## **Prix très Modérés**

**Atelier spécial de Réparations.**

Toutes les réparations sont exécutées soigneusement et  
garanties sur factures.

**Remontage de pendules à l'année**

---

## **MAISON A. ELOT ET C<sup>IE</sup>**

FORT-DE-FRANCE — MARTINIQUE

---

**Chocolats garantis pur cacao et sucre de canne.**

**Vermelles macaroni en caisse de quatre kilos.**

**SPÉCIALITÉ DE NOUILLES FRAICHES, DE COQUILLETTES AUX ŒUFS**

**Jules RUILLIER, seul agent pour la Guadeloupe.**

**Lui adresser toute correspondance et toute demande de  
renseignements à Pointe-à-Pitre.**

# Le Grand Hotel Moderne

POINTE-A-PITRE — GUADELOUPE.

---

*Est recommandé aux voyageurs pour sa nourriture copieuse et soignée, ses chambres meublées et très confortables, ses salons pour familles ses bains douches et sa pâtisserie.*

Il a comme annexe l'ancien hôtel Montoliu complètement remis à neuf avec de vastes chambres toujours très confortables, bien meublées, bien aérées et très fraîches en toutes saisons.

*Une réduction a 5 pour cent est faite aux membres du Touring-club, de l'Automobile-club et de la « Guadeloupéenne ».*

DAME VEUVE BAILLY ET RENÉ CORBIN

Propriétaires



# L'île d'émeraude

## QUELQUES CHIFFRES

La Guadeloupe avec ses Dépendances : Marie-Galante, les Saintes, St Martin, St Barthélemy, couvrent une superficie de 178.000 hectares ou 1.790 kilomètres carrés.

Sur ces 178.000 hectares, 132.000 peuvent être cultivées.

A la Guadeloupe proprement dite les cultures suivantes occupent environ une surface de :

Canne à sucre. . . . .	8.000	hectares.
Café. . . . .	5.000	—
Cacao. . . . .	3.000	—
Vanille. . . . .	250	—
Vivres du pays et autres cultures. . . . .	12.000	—
	<hr/>	
	28.250	hectares.

A la Grande-Terre :

Canne à sucre. . . . .	26.000	—
Autres cultures, vivres. . . . .	10.900	—
	<hr/>	

36.900 hectares.

A Marie-Galante :

Canne à sucre. . . . .	3.000	hectares.
Vivres du pays. . . . .	525	—
	<hr/>	

3.525 hectares.

Soit un total de 68.675 hectares seulement qui sont mis en culture.

La Colonie compte environ 122.000 têtes de bétail qui se décomposent suivant une statistique dressée au 1er Janvier 1915 en :

Béliers et moutons. . . . .	11.500.
Boucs et chèvres. . . . .	15.900.
Anes. . . . .	4.000.
Chevaux. . . . .	8.500.
Porcs. . . . .	51.000.
Mulets. . . . .	3.600.
Taureaux. . . . .	13.500.
Vaches. . . . .	12.500.

Sur cette superficie de 178.000 hectares ou 1.790 kilomètres carrés vit une population très dense, de 212.430 habitants, soit près de 119 habitants au kilomètre carré, dont 110.000 s'adonnant à l'agriculture.

Le nombre d'habitations rurales est d'environ 10.942 et le capital employé aux cultures s'élève à une valeur totale de 170 millions.

Une division administrative arbitraire coupe le pays en deux arrondissements : 1<sup>o</sup> Basse-Terre, 2<sup>o</sup> Pointe-à-Pitre.

Ces arrondissements groupent 11 cantons et 34 communes. 6 cantons et 19 communes pour celui de Basse-Terre et 5 cantons et 15 communes pour celui de Pointe-à-Pitre.

Les 6 cantons de l'arrondissement de Basse-Terre ; — Capesterre ; Grand-Bourg (M<sup>o</sup> Galante) ; Pointe-Noire ; St Martin et St Barthélemy sont peuplés de 87.273 habitants (dernier chiffre officiel, — 1912), et s'étendent sur 58.955 hectares dont détail :

Canton de Basse-Terre	28.541 habitants	9.342 hectares.
— Capesterre	21.073	13.581
— Grand-Bourg	19.422	14.932
— Pointe-Noire	11.538	13.453
— Saint-Martin	4.174	5.177
— St Barthélemy	2.545	2.450

Les cinq cantons de l'arrondissement de Pointe-à-Pitre : Pointe-à-Pitre, — Lamentin, — Moule, — Port-Louis, — Saint-François, comprennent 125.137 habitants (dernier chiffre officiel 1912) et 86.204 hectares, se décomposant comme suit :

Canton de Pointe-à-Pitre	47.975 habitants	18.912 hectares
— Lamentin	23.893	26.844
— Moule	25.621	14.952
— Port-Louis	19.511	17.119
— St François	8.137	8.377

A cela il convient d'ajouter 33.000 hectares du noyau de l'île, couverts de forêts.

Les 37.000 hectares qui sont affectés à la culture de la canne alimentent quinze usines à sucre et cinquante-huit distilleries, réparties dans le pays ainsi qu'il suit :

### Usines à sucre.

D'Arboussier qui reçoit les cannes des communes des *Abymes*, du *Morne-à-l'Eau*, de la *Baie-Mahault*, du *Lamentin*, du *Petit-Bourg* et qui produit par an :

	7.900.000 kilos de sucre.
Blanchet ( <i>Morne-à-l'Eau</i> ) produit par an	3.200.000
Beauport ( <i>Port-Louis</i> )	4.000.000
Duval ( <i>Petit-Canal</i> )	1.000.000
Sainte-Marie ( <i>Moule</i> )	2.000.000
Courcelles ( <i>St François, S<sup>o</sup> Anne</i> )	1.300.000
Gentilly ( <i>Ste Anne</i> )	900.000
Ste Marthe ( <i>St François</i> )	1.000.000
La Retraite ( <i>Baie-Mahault</i> )	2.400.000
Bonne-Mère ( <i>Ste Rose</i> )	5.300.000
Marquisat ( <i>Capesterre Gpe</i> )	2.300.000
Grand-Anse ( <i>Grand-Bourg</i> )	1.500.000
Pirogue	400.000
Usine Capesterre ( <i>Cap. M-Gte</i> )	1.000.000
Doro ( <i>Grand-Bourg et St-Louis</i> )	400.000







## Distilleries.

La plupart des usines à sucre utilisent leurs mélasses sur place en fabriquant du *tafta*. Ste Marthe à St François et les usines de la Marie-Galante exportent leurs mélasses à la Martinique.

Les autres distilleries dénommées agricoles parce qu'elles utilisent le jus de canne à première extraction, à l'état de vesou ou de sirop pour la fabrication du *rhum*, sont : à Pointe-à-Pitre : A. Wachter ; à Pigeon : La Lice ; au Baillif : Bovis, Saint-Louis, Bellevue, Bouvier, Petit-Marigot ; à Saint-Claude : Boulogne, Beauvallon, Duchamoy ; — aux Trois-Rivières : La Violette, Petit-Carbet, Grand-Anse ; — à Capesterre : Bois-Debout, Saint-Sauveur, Belle Alliance, Espérance, Monrepos ; à la Soyave : La Rose, Fort-Ile ; — à Petit-Bourg : Roujol, la Gripière, Juston ; — au Lamentin, Bourdon, Grossé-Montagne, Jaula, Monplaisir, Rosta ; — à Sainte-Rose : La Ramée, le Comté ; au Gosier : Saint-Félix ; au Morne-à-l'Eau : Dubelloy ; au Petit-Canal : Delisle ; — à l'Anse-Bertrand : La-Haut ; — au Moule : Néron, Zévallos ; — à Grand-Bourg : Ma Retraite, Rinaldo, Poisson, Lespine, Bielle, Rameau ; — à Capesterre Marie-Galante : Bézard, Bellevue, Vangout ; — à Saint-Louis : Grand-Bassin, Karukera, Grand-Pierre.

En résumé, la consommation locale mise à part, la Guadeloupe et ses Dépendances ont exporté en 1916 les principales denrées suivantes :

Sucre	34.103 tonnes	Café	854 tonnes
Mélasse	6.942 hectolit.	Cacao	718 —
Rhum	124.103 —	Vanille	31 —

Ces produits, d'après la mercuriale officielle, ont une valeur globale qui s'élève à 42 millions de francs.

## PROVERBES CRÉOLES.

Quand bécasse blessé, i ka prend kuio pou camarade.

Si zandoli té bon viande y pas té ké drivé su barriè.

En danger couri pas laide.

Ça ki ka mangé zé pas save si kiou poule fait li mal.

Jadin loin, gombo gâté.

Cé camarade qui fait si crabe pas tini tête.

## CONSEILS DE L'AVOCAT.

Aux termes de l'art. 1er de l'arrêté local du 16 septembre 1903, publié au Bulletin Officiel de la Guadeloupe, Année 1903, n° 438 page 500 :

« Il est interdit d'occuper, d'exploiter, défricher, déboiser les terrains du domaine colonial sans autorisation écrite de l'Administration.

« Toute contravention à la présente disposition sera punie d'une amende de un à quinze francs et d'un emprisonnement de un à cinq jours ou de l'une de ces deux peines seulement, sans préjudice des autres contraventions et peines prévues au même arrêté.

		Lever du Soleil	Coucher du Soleil
1	mardi	<i>Circoncision</i>	6 28 5 32
2	mercr	Basile	
3	jeudi	s <sup>e</sup> Geneviève	
4	vendr	Rigobert	
5	samedi	s <sup>e</sup> Amélie	6 28 5 32
6	Dim	EPIPHANIE	
7	lundi	s <sup>e</sup> Melanie	
8	mardi	Lucien	
9	mercr	Marcelin	
10	jeudi	Paul. <i>erm.</i>	6 27 5 33
11	vendr	s <sup>e</sup> Hortense	
12	samedi	Arcade	
13	Dim	<i>Bapt. de J.-C.</i>	
14	lundi	Hilaire. <i>év.</i>	
15	mardi	Maur	6 25 5 35
16	mercr	Marcel	
17	jeudi	Antoine	
18	vendr	s <sup>e</sup> Prisca	
19	samedi	Sulpice	
20	Dim	Sébastien	6 24 5 36
21	lundi	s <sup>e</sup> Agnès	
22	mardi	Vincent	
23	mercr	Raymond	
24	jeudi	Babylas	
25	vendr	<i>Céas. S. Paul</i>	6 23 5 37
26	samedi	s <sup>e</sup> Victorine	
27	Dim	<i>Septuagésime</i>	
28	lundi	Charlemagne	
29	mardi	Fr. de Sales	
30	mercr	s <sup>e</sup> Martine	6 21 5 39
31	jeudi	s <sup>e</sup> Marceile	

D. Q. le 5, à 7 h. 34 m. matin.

N. L. le 12, à 6 h. 30 m. soir.

P. Q. le 19, à 10 h. 23 m. matin.

P. L. le 26, à 10 h. 59 m. soir.

## ÉPHEMÉRIDES DE LA GUERRE

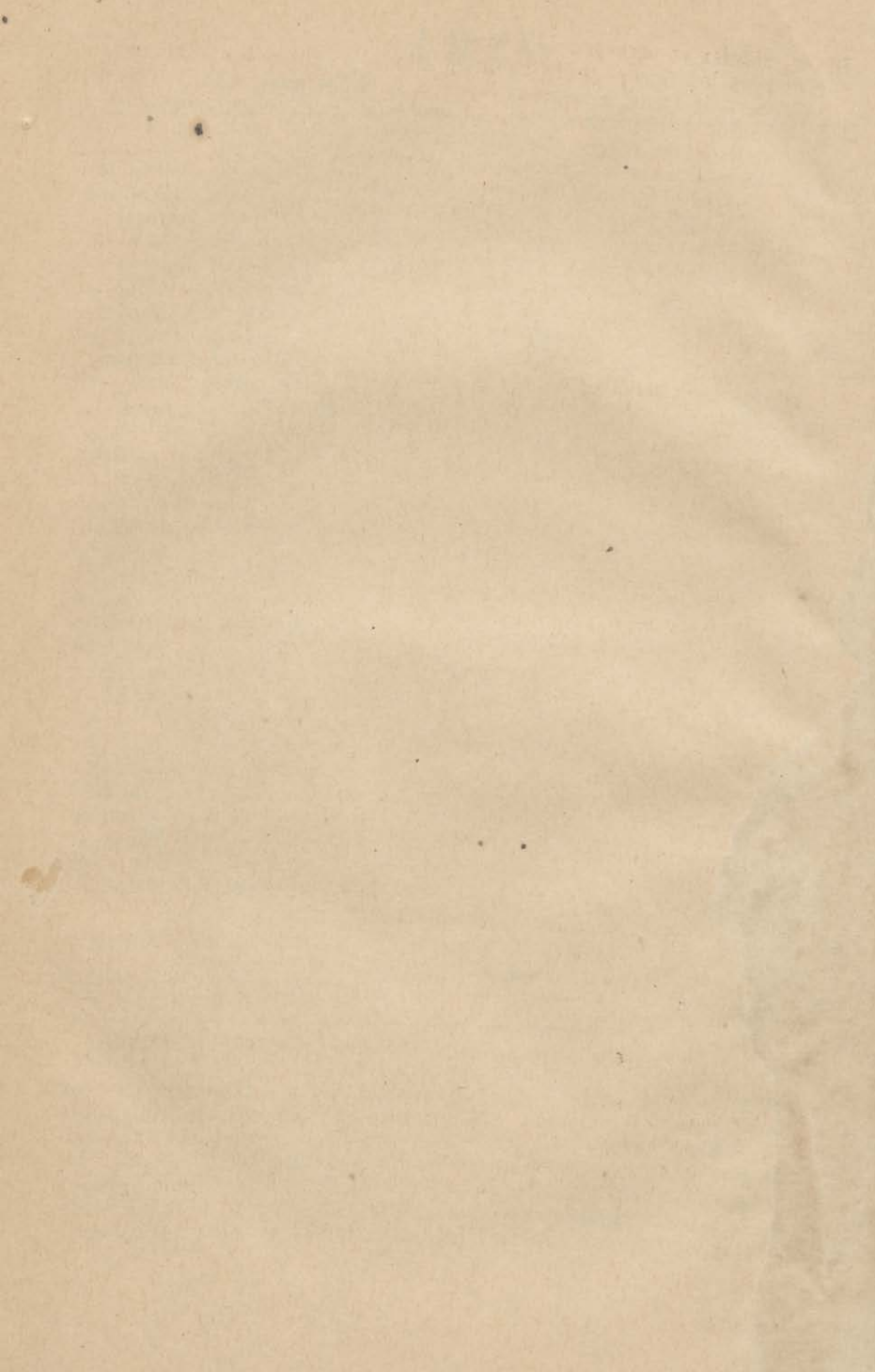
24 Janvier 1918. Victoire de la flotte ang. dans la mer du Nord : Le croiseur all. «Blücher» est coulé et 5 autres endommagés.

## § JANVIER §

Mois le moins chaud de l'année : pluies légères et fréquentes ; nuits fraîches ; climat à peu près semblable à celui du mois de Mai en Europe, les légumes d'Europe sont donc dans les meilleures conditions pour pousser. Les graines germent très vite. On peut semer, avec les meilleures chances de succès, toutes les graines reçues depuis Octobre, car on a encore deux ou trois mois avant la sécheresse, et, à ce moment les plants seront assez forts pour supporter avec quelques arrosages la sécheresse et la chaleur.







Biner, sarcler et arroser très souvent.

Semer tous les légumes de brance : salades, (chicorées et laitues, choux, caulottes de France, tomates, asperges, artichauts, salsifis, scorsonères, ciboules, ciboulettes, oignons, cerfeuil frisé, persil, cresson, haricots et pois d'ain, pois à rames, pois gogane, petits pois de France). — Semer aussi des pommes de terre, bien que ce soit déjà tard. Repiquer en pépinière puis, en pleine terre ou directement en pleine terre, suivant les légumes, les plants qui sont assez forts pour cela. Supprimer les vieilles tiges des plantations d'asperges, recouvrir les plates-bandes de 10 cm. de terreau. Mettre en fosse le céleri, plus tard le butter avec de la terre fine et du terreau, l'arroser souvent. Pincer les tiges de tomates au dessus de la 3<sup>e</sup> fleur.

Commencer la récolte des *patates* plantées en septembre dès que les feuilles se sont fanées. On peut planter *l'igname rouge*, fouiller des trous de 30 centimètres de profondeur et 50 centimètres de côté, remplir de paille et bomber avec la terre tirée du trou voisin, à une hauteur de 50 centimètres environ, placer le plant au-dessus et couvrir légèrement.

Récolter les *malangas* et les *madères* aussitôt que les feuilles commencent à jaunir.

Éléter les *tabacs* qui ont été transplantés en novembre, ne jamais laisser plus de dix feuilles, quelle que soit la belle venue du pied ; butter pour faciliter l'émission des racines adventives. Cette dernière opération se fera le matin de bonne heure pour éviter que la terre surchauffée au soleil ne vienne brûler les feuilles.

Cueillir les derniers cafés à maturité et retrancher au sécateur toutes les branches sèches. C'est une erreur de croire qu'elles cessent de vivre, ce sont elles au contraire, qui absorbent la plus grande quantité de sève, au détriment des jeunes tiges.

---

## Comment faire pousser les légumes.

### NOTIONS INDISPENSABLES

DIFFÉRENTES TERRES. — Une terre est dite *légère* quand elle renferme surtout du sable ; elle est alors facile à remuer et bien perméable ; mais elle s'échauffe et se refroidit rapidement. — Une terre est dite *forte* quand elle renferme plus de 15 pour cent d'eau ; à moins de 6 pour cent les plantes ne peuvent y vivre.

CONSERVATION DES GRAINES. — FACULTÉ GERMINATIVE. — On entend par faculté germinative d'une graine, la propriété qu'elle a de germer, c'est-à-dire de donner une plante. Cette propriété, les graines ne la conservent pas indéfiniment, et, à la Guadeloupe, elles la perdent bien plus vite qu'en Europe, (environ dix à douze fois plus vite) ; c'est ainsi qu'une graine de chicorée qui peut germer en France pendant plus de dix ans, perd sa faculté germinative en un an à peine à la Guadeloupe.



Pour conserver les graines le plus longtemps possible, les mettre dans des bocaux foncés ou dans des boîtes fermant bien et les laisser dans un local obscur et frais.

Faire un semis, c'est confier la graine à la terre de façon à ce qu'elle germe. Pour cela la graine a besoin d'air, de chaleur et d'humidité,

**SEMIS.** — On doit semer dans une terre bien divisée, sans roches, ni pierres, bien mélangée à du bon terreau, ébouillantée avec de l'eau chaude ; de préférence, avec de l'eau où l'on a fait infuser des côtes de tabac, afin de détruire les insectes, leurs œufs, leurs larves. Il est bon de verser autour de la terre un cordon de coaltar ou (goudron) pour empêcher les fourmis d'y pénétrer.

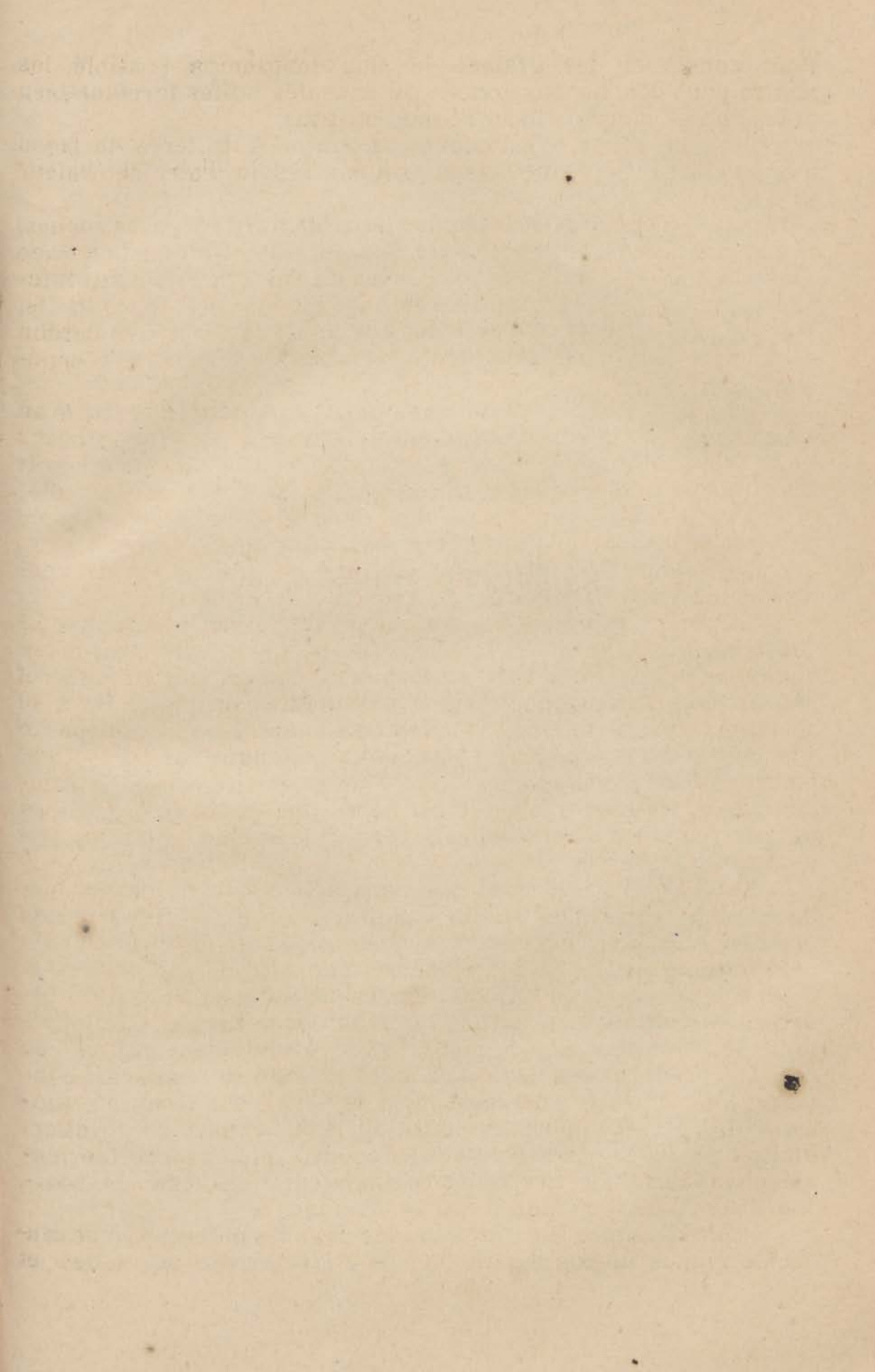
On peut semer *à la volée* c'est-à-dire répandre les graines au hasard mais de façon à ce qu'elles ne soient pas trop serrées : pour cela mélanger les graines que l'on veut semer avec trois ou quatre fois leur volume de cendre, de terre fine ou de sable.

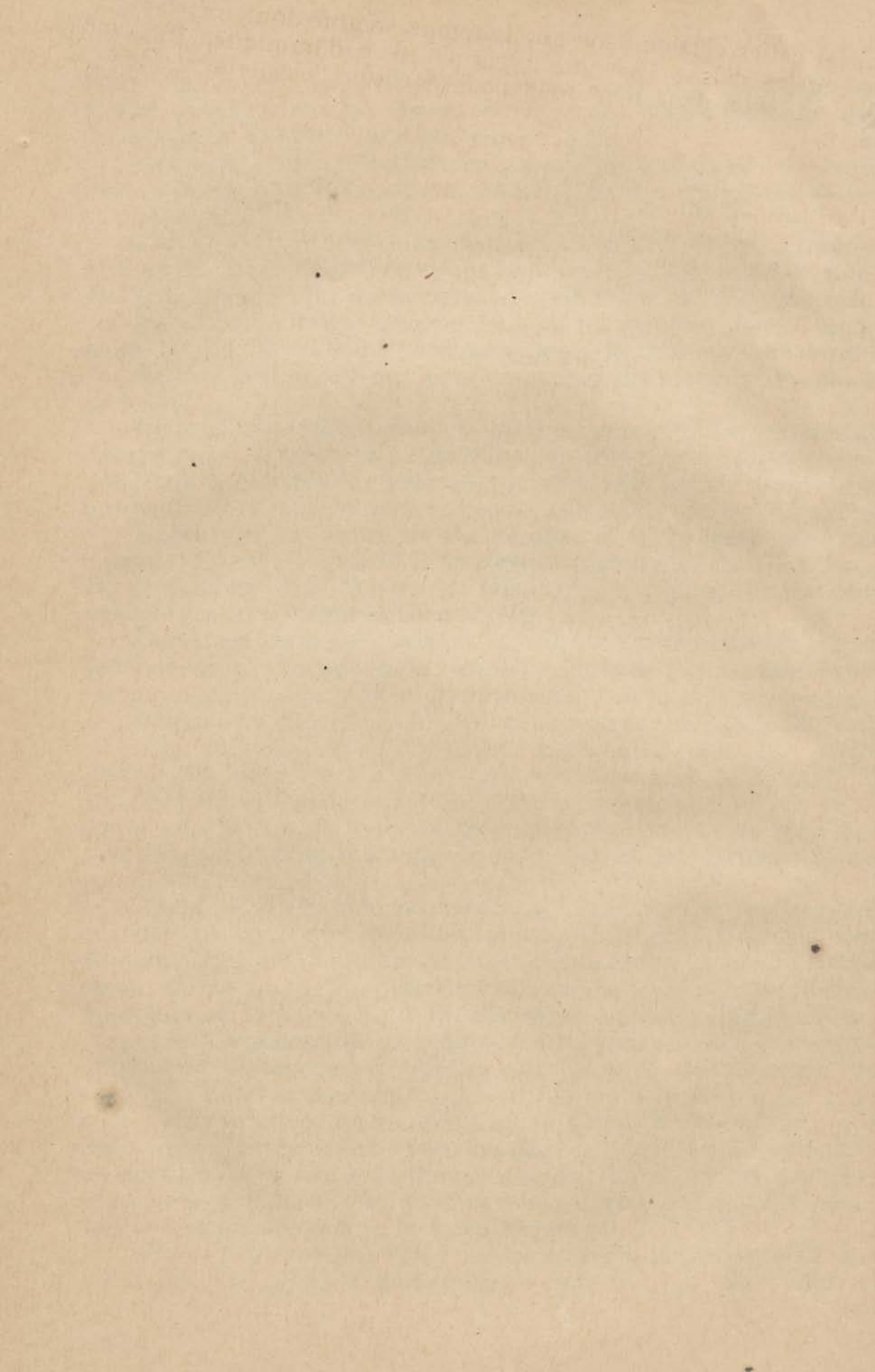
Il vaut mieux semer *en ligne* : dans la terre, préparée pour le semis, tracer au cordeau et au plantoir des lignes de 1/2 à 2 cm. de profondeur : y mettre le mélange de graines et de cendre et recouvrir légèrement ; arroser.

Certaines graines (salades, choux etc.) sont enlevées par les fourmis avant d'avoir eu le temps de germer ; aussi faut-il les semer *en caisse*. Pour cela prendre une caisse peu profonde et de dimensions moyennes (6 à 8 centimètres de haut, 30 à 40 de large, 60 à 80 de long) ; y clouer aux quatre coins une petite planchette large de 2 à 3 centimètres et longue de 30 à 35, et placer chaque planchette au milieu d'une boîte de conserve remplie d'eau. Mettre au fond de la caisse une couche de graviers puis la remplir d'un mélange de terre fine et de terreau ; y faire ensuite le semis.

**ABRIS.** — Il s'agit de protéger les semis contre les ardeurs du soleil et contre les grandes pluies. Pour cela disposer des piquets fourchus, hauts de 30 à 40 centimètres, à chaque coin de la caisse ou de la plate-bande ; (si celle-ci est suffisamment longue et large en mettre aussi au milieu) ; placer en travers et horizontalement un piquet droit reposant par ses extrémités sur les fourches ; mettre sur le tout des feuilles de cocotier. Enlever ces feuilles la nuit et quand le temps est couvert ; les remettre au moment où le soleil donne et au moment des grosses pluies. Avec les abris en feuilles de cocotier, on doit protéger non seulement les semis, mais encore les jeunes plants récemment repiqués et même certains légumes, comme les salades, pendant la saison chaude.

Pour la culture du *tabac* où les grandes pluies peuvent causer de grands dégâts il sera bon de couvrir avec des toiles et







de garder celles-ci la nuit lorsque le temps semble douteux; s'assurer que les caisses ne conservent pas trop d'humidité. Pratiquer des trous dans leur fond pour faciliter l'écoulement de l'eau.

**INSTRUMENTS À ACHETER POUR LA CULTURE POTAGÈRE.**—

Une houe, une bêche, une serfouette, un rateau, un plantoir, un trans-plantoir, un ou deux arrosoirs, un cordeau, une brouette. Acheter aussi, mais c'est moins indispensable : un sarcloir, une binette, une ratissoire, un couteau, un coutelas, un balai, un greffoir, une échelle double, une fourche à fumier, un panier.

**PLATES-BANDES OU PLANCHES.**— Une fois l'emplacement du jardin potager choisi, le défricher, enlever les herbes, les arbres (qu'on déracinera complètement) et les pierres, puis dessiner le jardin au cordeau.

Faire alterner les plates-bandes ou planches, qui ne devront jamais avoir plus d'un mètre de large et au plus 6 à 8 mètres de long, avec les allées : de temps à autre tracer une allée plus large où l'on pourra passer avec la brouette.

---

## MONOGRAPHIE LÉGUMIÈRE

---

Nous ne donnons que les principaux légumes, dans une autre édition, nous parlerons des légumes moins importants. Les durées germinatives et les autres indications sont données pour la Guadeloupe et les pays à climat tropical.

**Artichaut.** — Durée germinative des graines, 6 mois, germination en 6 jours. On récolte au bout de 18 mois. Semer plutôt d'août à Décembre.

Multiplication par semis et par œilletons.

Semer en caisse dans un terreau riche, repiquer en pleine terre au bout d'un mois quand le plant a six feuilles ; le repiquer dans une terre bien ameublie et bien fumée, bien perméable, fraîche presque humide, mais saine ; éviter de faire cette culture dans une terre argileuse. On peut aussi repiquer dans un pied de bambou. Repiquer toujours peu profondément, arroser souvent. Couper le sommet de la plante pour obtenir plus vite des œilletons. Il pousse de nombreux rejets (œilletons) au pied de l'artichaut ; n'en laisser que 2 ou 3, enlever les autres avec un petit éclat du pied-mère, retrancher sur l'œilleton les parties déchirées ou froissées et raccourcir les feuilles puis planter en pois de bambou pour repiquer plus tard en pleine terre. Planter peu profondément mais bien assujettir l'œilleton. Mettre en place à 80 centimètres ; Arroser abondamment. — Renouveler la plantation tous les 2 ans. Choisir : l'artichaut vert de Laon, l'artichaut de Provence.

## Culture de la canne.

La culture de la canne est suffisamment répandue à la Guadeloupe pour que nous n'ayons pas besoin de nous étendre trop longuement sur cette matière. Nous avons tenu cependant à souligner certains points essentiels que beaucoup de petits planteurs n'ont pas encore fait entrer dans la pratique.

La préparation du sol mériterait au moins 2 *labours* pour obtenir un ameublissement convenable.—

Le premier labour qui consiste à défoncer le terrain, se fera à l'aide d'une charrue démunie de son versoir et devra avoir une profondeur d'au moins 0 m.25— Le second labour ou sillonnage, se fera perpendiculairement au premier avec une charrue ordinaire pénétrant à une profondeur identique à la première — ces deux opérations devront être espacées *d'au moins un mois*, afin de permettre une aération suffisante du sol.

Il sera bon de ménager des canaux de *drainage* dans les terrains trop humides afin de faciliter l'écoulement des eaux de pluies et éviter ainsi la pourriture des souches que pourraient entraîner toutes stagnations. La direction du sillon devra être indiquée par la déclivité du terrain — si celle-ci est trop accentuée et surtout si le sol n'est pas perméable. Le sillon devra être dirigé dans un sens perpendiculaire à la pente, dans le but de préserver les engrais de l'entraînement qui pourrait survenir. Le plant devra être sain. S'assurer s'il n'est pas piqué par les insectes. Une bonne précaution consisterait à l'immerger préalablement dans de la *bouillie bordelaise* (mélange à base de soufre et de sulfate de cuivre...) Trancher le plant à peu de distance du dernier bourgeon pour empêcher la pourriture en terre d'une trop longue bouture.

Planter à 1<sup>m</sup> 20 en tous sens. Préferer à cet effet les mois de mars et avril. La jeune plantation profitera bientôt alors des pluies de l'hivernage.—

La canne pour prospérer a besoin de fumure ou d'engrais chimiques. Le fumier le plus généralement adopté est le fumier de parc (voir engrais — mois de mai.)

Les cendres de bois couramment employées dans les campagnes n'ont pas une richesse fertilisante suffisante.

Certains planteurs, pour suppléer au manque de potasse mélangent cette cendre à leur fumier. Cette pratique doit être abandonnée, puisque la chaux que contient cette cendre en notable proportion, a la propriété de réagir sur les principes décomposables des engrais et occasionne ainsi une déperdition des principes fertilisants. (Voir mois de mai, — compost, engrais vert.)

Le sulfate de potasse atteint des prix si élevés qu'il ne peut plus entrer dans la composition des engrais chimiques à la portée des petits planteurs — nous donnons ci-dessous une formule qui a donné de bons résultats et que nous conseillons d'adopter pour 100 kilos d'engrais.

Sulfate d'ammoniaque 32 k. 500

Nitrate de soude 25 k.

Superphosphate de chaux. 42 k 500.



Lorsqu'on emploie les engrais chimiques sur un terrain en pente, ne jamais enterrer au dessous mais au dessus de la touffe de peur que les grandes pluies ne les entraînent trop facilement—

Après la fumure, les ados des sillons devront être rabattus de telle sorte que les plants seront soumis à un buttage où les jeunes racines pourront rapidement se développer—

Il faut à la canne des sarclages et des binages répétés au temps opportun et l'on doit bien se pénétrer de ce qu'une plantation qui a souffert pendant son jeune âge reste toujours chétive malgré l'abondance des engrais et du fumier qui lui sont prodigués.

Ne pas sarcler par temps de pluie, choisir le moment où les mauvaises herbes n'ont pas encore fructifié. Procéder à l'épauillage dès que la végétation des feuilles du bas est épuisée et que leur masse gêne l'aération, et la pénétration de la lumière.— Ne jamais retoucher les feuilles vertes, celles-ci remplissent encore un rôle très important dans l'accroissement de la plante et ne sauraient être supprimées sans inconvénient. La canne est mûre à 14 mois mais elle peut être coupée à un an.

Pour la grande culture, planter de septembre à février et couper au plus tard vers le 10<sup>e</sup> mois —

Les rejetons ont un rendement cultural inférieur aux cannes plantées. Chaque année la souche a une tendance à s'exhausser, il faut donc ameublir le sol convenablement et butter fortement de façon à permettre aux racines de trouver facilement les éléments nutritifs qu'elles réclament.

A cet effet, passer la petite charrue dans les interlignes débarrassées de la paille qui les encombre, la paille d'un rang étant passée dans le rang suivant préalablement sarclé. Employer les engrais dans les mêmes conditions que pour la canne plantée; on peut enterrer également la paille dans les sillons.

La canne ne supporte guère plus de deux rejetons.

On cultive à la Guadeloupe plusieurs espèces de canne.

Les plus répandues sont originaires de la Barbade; les *Seedlings*, n<sup>o</sup> 145 — 147 — 208 — et 6.450. — La plus répandue par suite de son rendement cultural est la 145.

La Big-Tauna originaire de Java mais provenant de la Réunion promet de bons résultats.

Voici à ce sujet quelques indications fournies récemment par l'île de la Réunion :

Dans une usine dont le contrôle de la fabrication est fait très régulièrement dans un laboratoire bien outillé on a obtenu en ces deux dernières années.

	1914	1912
Sucre dans 100 kg. de cannes. . . . .	12.771	13.221
Sucre réducteur. . . . .	0.567	0.690
Fibre. . . . .	14.189	14.548

Dans cette usine on a travaillé pendant ces deux années la Big-Tauna rayée blanche dans une proportion de 75 % c. Les 25 % complémentaires étaient formés de la *Lauzier* et de la *Port-Makay*. —

On ne fait plus à la Guadeloupe des semis pargraines — Ces *seed lings* si employés dans les colonies anglaises auraient pourtant servi à régé-



nérer les espèces.—Voici la méthode pratique à employer à ce sujet.

Stériliser la terre mise en caisse en l'ébouillantant et en l'isolant sur des supports reposant dans des godets remplis d'eau de façon à empêcher les ravages des fourmis — placer les flèches de cannes au-dessus de la terre ainsi préparée.

Arroser fréquemment et couvrir d'une toile. Les graines qui ont germé sont rares ; les soigner en les débarrassant des mauvaises herbes et transplanter en nouvelle caisse dès que le semis a atteint 8 centimètres — retransplanter en pleine terre dès que le *plant* est assez fort (2 à 3 mois environ après le semis). Voici les frais de culture que peut entraîner la canne, avec les salaires appliqués dans la dernière campagne.

Terre à charrue. . . . .	75
2 labours. . . . .	180
Plantation. . . . .	35
Recourage . . . . .	10
Engrais. . . . .	280
Sarclag <sup>es</sup> . . . . .	140
Coupe et transport. . . . .	200
Dépenses diverses. . . . .	20
Total	940 francs.

La plantation, dans ces conditions, donnera un rendement de 40.000 kilogrammes à l'hectare.

## PROVERBES CRÉOLES

Chaque bête à fé ka clairé pou n'ame à yo.

Piti hache ka coupé gros bois.

Navi coulé pas ka empêché d'autre navigué.

Quand babe frè ou ka brilé, mettez ça ou à la trempe.

Fréquentez chien ou ka trapé pice.

Cé couteau seul ki save ça ki en què à giromon.

Combien paie le sac de sucre qui quitte la Guadeloupe.

Pour 1 sac de 100 kilogs par exemple expédié en France et valant 55 fr. à la mercuriale mensuelle publiée au Journal officiel de la colonie, le contribuable aura à payer :

Principal : 6 olo sur 55 f. 3.30, Statistique : 0.15 cent. Quai : 0.05 cent. Quittance 0.02. Centimes communaux : 1.46, Total : 5 francs 04 centimes.











1918

FEVRIER

NOTES

		Lever du Soleil	Coucher du Soleil
1	vendr	Ignace	6 21 5 39
2	sa medi	PURIFICATION	
3	Dim	<i>Sexagésime</i>	
4	lundi	Gilbert	
5	mardi	s <sup>e</sup> Agathe	6 19 5 41
6	mercer	s <sup>e</sup> Dorothee	
7	jeudi	Fidèle	
8	vendr	Jean de M.	
9	samedi	s <sup>e</sup> Appollonie	
10	Dim	<i>Quinquagés.</i>	6 17 5 43
11	lundi	Adolphe	
12	mardi	<i>Mardi-Gras</i>	
13	mercer	CENDRES	
14	jeudi	Valentin	
15	vendr	Faustin	6 15 5 45
16	samedi	s <sup>e</sup> Julienne	
17	Dim	<i>Quadrages.</i>	
18	lundi	Siméon	
19	mardi	Gabin	
20	mercer	<i>Quat.-Temps</i>	6 13 5 47
21	jeudi	Pépin	
22	vendr	s <sup>e</sup> Isabelle	
23	samedi	Gérard	
24	Dim	<i>Reminiscere</i>	
25	lundi	Edilbert	6 11 5 49
26	mardi	Porphyre	
27	mercer	s <sup>e</sup> Honorine	
28	jeudi	Romain	

D. Q. le 4, à 3 h. 37 m. matin.  
 N. L. le 11, à 5 h. 49 m. matin.  
 P. Q. le 17, à 8 h. 42 m. soir.  
 P. L. le 25, à 5 h. 19 m. soir.

## ÉPHEMÉRIDES DE LA GUERRE

22 Février 1918.— Commencement de  
 la désastreuse et infructueuse offensive al-  
 lemande contre Verdun.

## § FÉVRIER §

Au début, même climat qu'en Janvier; souvent un peu de sécheresse à la fin du mois; nuits fraîches. Biner et sarcler souvent, arroser très souvent.

Essayer encore de semer les graines reçues en octobre. On réussira probablement, les graines de choux, de navets, de carottes, de chicorée frisée, de scarole. Pour les laitues, les salsifis, le cerfeuil etc, il est bon de ne semer que des graines plus fraîches.



Semer aussi les haricots, les pois à rames et les graines des légumes d'été : choux verts, laitues à couper, épinards ; tétragone, etc. c'est-à-dire les graines des variétés bravant les fortes chaleurs, et les grandes sécheresses.

Si la terre n'est pas bien fumée et arrosée très souvent, les légumes seront déjà durs et rabougris : ils monteront rapidement en graines.

Récolter les produits des espèces plantées les mois précédents. choux, carottes, céleris, poireaux et pommes de terre plantées en octobre.

Les personnes qui possèdent des girofliers devront se hâter d'en faire la récolte. Exposer les boutons au soleil, puis à la fumée pour leur donner une belle couleur brune, et conserver toute leur huile essentielle. Repasser au soleil pendant quatre à cinq jours.

## Comment faire pousser les légumes.

### NOTIONS INDISPENSABLES

**ARROSAGE.**— Les arrosoirs doivent être munis chacun d'une pomme ; l'une au moins sera à trous très petits et devra toujours servir pour l'arrosage des semis de graines très fines, par exemple, les graines de carottes.

Arroser au moins une fois par jour et, mieux deux fois, matin et soir quand le temps est sec.— Avoir dans le jardin un ou plusieurs bassins d'arrosage de façon à pouvoir transporter l'eau facilement dans tous les coins. Si l'on peut avoir de l'eau sous pression, se servir d'un manche d'arrosage muni d'une pomme à trous très petits.

**SARCLER.**— C'est enlever les herbes à la main, au sarcloir, ou avec tout autre instrument. Si on enlève les herbes quand elles sont jeunes, on ne leur laisse pas le temps de produire des graines et par conséquent de se ressemer ; dès lors les herbes ne tardent pas à disparaître.

Sarcler par temps sec et mettre les herbes en tas pour les faire sécher ; s'en servir ensuite comme engrais en les enfouissant sèches ou à l'état de terreau : l'adjonction d'un peu de chaux active beaucoup la transformation des herbes en terreau.

**BINER.**— C'est remuer la surface du sol avec une binette, une serfouette ou un instrument quelconque. On rend ainsi la terre plus meuble et plus perméable à l'air et à l'eau. Biner souvent, notamment en sarclant. « Un binage vaut un arrosage ».

## MONOGRAPHIE LÉGUMIÈRE

**Asperge.**— Durée de la faculté germinative : 6 mois ; germination en 12 jours environ ; les graines sont lourdes ; il y en a à peine 50 au gramme. Semer de Mars à Juin ou d'Août à Janvier. Après 2 mois éclaircir le semis à 5 centimètres en tous sens et repiquer en pépinière à 5 ou 6 centimètres. Choisir pour cela un terrain bien préparé. Trois







mois plus tard, cinq après le semis, replanter définitivement. A ce moment les griffes que l'on obtient sont aussi fortes que celles d'un an en France. Un an plus tard, 17 mois après le semis, elles rapportent. en France il faut 4 ans ; de plus, les asperges rapportent ici pendant toute l'année en France, seulement en Avril, mai et Juin.

La grosse question est de bien préparer le terrain qui doit être fertile sur une profondeur de 70 à 80 centimètres et bien perméable. — Pour cela, diviser le terrain en planches larges de un mètre et enlever la terre sur une profondeur de 60 cm. en la rejetant sur les côtés ; mettre au fond une couche de fascines faites avec du bois facile à pourrir (manguier, arbre à pain, etc.), par dessus du fumier pailleux puis, un lit de feuilles pourries et un lit de fumier bien consommé. Bien fouler le tout. Tirer au cordeau des lignes de 5 cm et marquer avec des baguettes la place des plantations sur chaque ligne à 75 centimètres, en quinconces. A chaque baguette mettre un panier de bon terreau puis placer une griffe en écartant bien ses racines et en appuyant fortement, recouvrir de bon terreau sur 10 centimètres et remplir les vides avec la terre retirée des fosses.

Charger 3 ou 4 fois par an les planches d'une couche de fumier bien consommé, de 5 centimètres. Manger les pousses tendres et jeunes à peine sorties de terre.

On peut faire venir les griffes de France de la fin Décembre à Avril. Nettoyer les planches en Juin, Juillet, Août.

---

## Les Sources Thermales.

---

La Guadeloupe possède de nombreuses sources thermales dont les principales ont été classées :

**Eaux sulfureuses :** *Bains chauds du Malouba* ; au pied du Nez Cassé — à 1015 m d'altitude ; 54° — Traitement des affections rhumatismales. — *Sources du Galion*. Sur le versant Nord de la Soufrière — à 1115 mètres d'altitude, (34 à 70°). — Traitement des affections de la peau.

*Sources de St Charles* — à 4 k. de Basse-Terre.

*Sofuie*. — à 5 kilomètres de Ste-Rose ; à 975 m. d'altitude. Traitement des rhumatismes et douleurs sciatiques.

**Eaux salines faibles.** — *Eaux de Pigeon* ou Bain du Curé (41°) *Dolé*. — entre Gourbeyre et Trois-Rivières (33°) — Traitement des cardiaques et des neurasthéniques.

*Ravine-Chaude* au Lamentin, (33°). Cures merveilleuses des maladies de la peau, du foie, de la rate, des rhumatismes. Les eaux sont chlorurées, sodiques et iodo-bromurées.

**Eaux salines fortes.** — *Eaux de la Fontaine de Bouillante*. 90 à 100° *Bains jaunes*. — (33° ; — à 950 mètres d'altitude — au pied du Cône de la Soufrière.

*Bains de Beauvallon*. St-Claude.

1918

MARS

NOTES

		Lever du Soleil	Coucher du Soleil
1	vendr Aubin	6 8	5 52
2	samedi Jacob		
3	<b>Dim</b> Oculi		
4	lundi Casimir		
5	mardi Théophile	6 7	5 53
6	mercer s <sup>e</sup> Colette		
7	jeudi <i>Mi-Carême</i>		
8	vendr s <sup>e</sup> Véronique		
9	samedi s <sup>e</sup> Françoise		
10	<b>Dim</b> <i>Lœtare</i>	6 4	5 56
11	lundi Euloge		
12	mardi Marius		
13	mercer s <sup>e</sup> Euphrasie		
14	jeudi s <sup>e</sup> Mathilde		
15	vendr Zaccharie	6 2	5 58
16	samedi Cyriaque		
17	<b>Dim</b> PASSION		
18	lundi Alexandre		
19	mardi Joseph		
20	mercer Joachim	6 »	6 »
21	jeudi Benoit		
22	vendr s <sup>e</sup> Léa		
23	samedi Victorin		
24	<b>Dim</b> RAMEAUX		
25	lundi <i>Annonciation</i>	5 58	6 2
26	mardi Emmanuel		
27	mercer s <sup>h</sup> Lydie		
28	jeudi Gontran		
29	vendr <i>Vend.-Saint</i>		
30	samedi Amédée	5 55	6 5
31	<b>Dim</b> PAQUES		

D. Q. le 5, à 8 h. 38 m. soir.  
 N. L. le 12, à 3 h. 37 m. soir.  
 P. Q. le 19, à 9 h. 15 m. matin.  
 P. L. le 27, à 11 h. 10 m. matin.

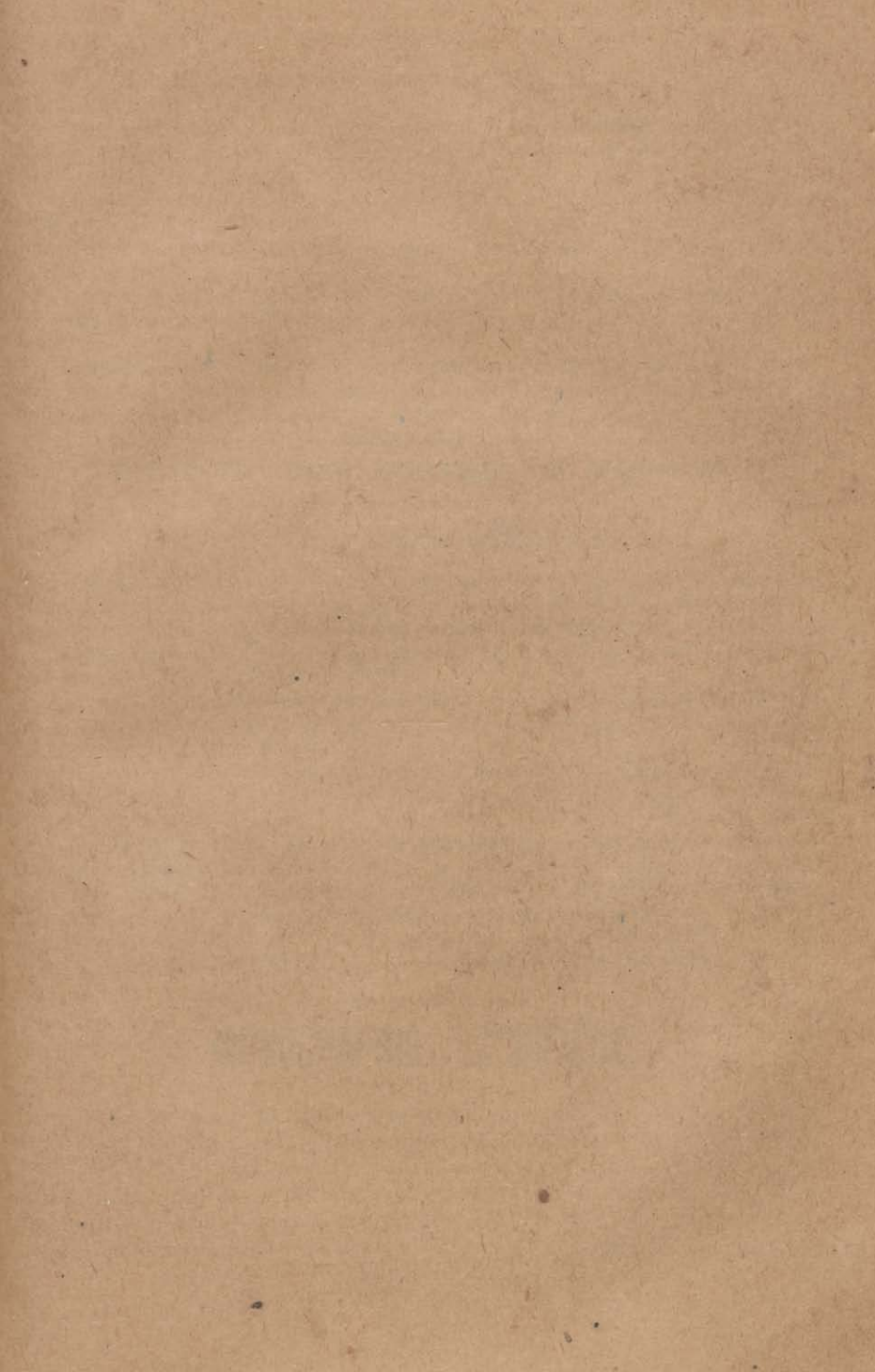
## EPIHEMÉRIDES DE LA GUERRE

2 Mars 1918. — A 6 heures du soir,  
 Déclaration de guerre de l'Allemagne à  
 la République portugaise.

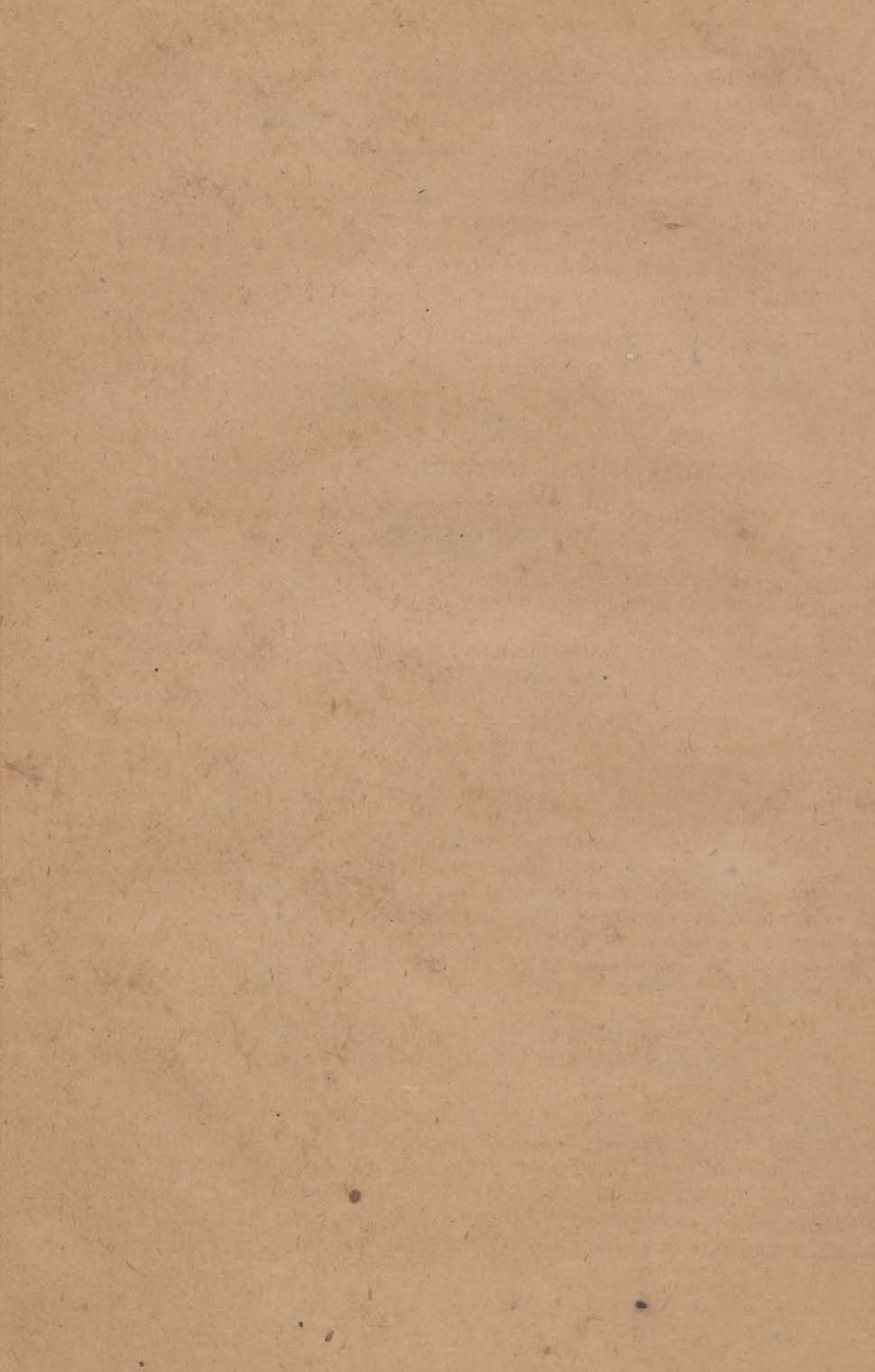
## § MARS §

Mois sec et chaud, pluies rares, et peu abondantes. Arroser très souvent, matin et soir autant que possible. Biner, pailler les plates-bandes.

Semer les radis, le cresson alénaï, les carottes, les navets, etc. Mais ces semis ne réussiront qu'avec des graines fraîches, s'ils sont arrosés matin et soir et si on les abrite du fort soleil. Semer les melons, concombres, les gombos, les asperges, planter les couscous.







Repiquer les plants assez forts et les asperges plantées en Janvier ; sarcler et butter les pommes de terre plantées en Décembre et Janvier.

Mettre de l'engrais chimique (surtout azoté et potassique) aux choux aux salades et aux plantes cultivées pour leur feuillage.

Faire une commande de graines.

On peut commencer dès le mois de Mars à planter la *vanille* aux pieds des arbres abris des caféiers et des cacaoyers — employer des boutures d'un mètre c'est à cette époque que se fait la seconde récolte de *poivre* (voir Septembre).

Planter l'*igname jaune ou blanche* (voir Janvier), les couscous, les malangas en trous carrés de 10 centimètres de profondeur et om.40 centimètres de côtés. (premier quartier)

Transplanter à la fin du mois, les tabacs, par temps sec et arroser avec un bec d'arrosoir sans mouiller les feuilles. Procéder à l'*emboussage* pour empêcher la dessiccation des jeunes racines.

## Comment faire pousser les légumes.

### NOTIONS INDISPENSABLES

**BUTTER OU CHAUSSER.** — C'est rassembler la terre de surface qui est autour de la plante autour du pied de celle-ci, de façon à le recouvrir le plus possible — On chausse les céleris, les betteraves, etc.

**DÉCHAUSSER.** — C'est enlever plus ou moins profondément la terre qui se trouve au pied de la plante.

**ECLAIRCIR.** — C'est arracher les plants d'un semis trop épais ou enlever une partie des plantes qui sont trop serrées, de façon à ce que les autres aient plus de place pour pousser.

Enlever au début les plants les plus malingres ; plus tard, au contraire, enlever au fur et à mesure les plants les plus gros, ceux qui sont bons à être mangés.

**DRAINER.** — Dans les terres trop humides il faut creuser de place en place dans le sens de la pente si celle-ci est faible, perpendiculairement à la pente si celle-ci est forte, des fossés profonds de 60 à 70 centimètres ; y enfasser sur une épaisseur de 39 à 40 cm. de grosses pierres et recouvrir le tout de terre. L'eau se rassemble dans les vides laissés par les pierres et ne séjourne pas dans les plates-bandes.

## MONOGRAPHIE LÉGUMIÈRE

**AUBERGINE** (*Bélangère*) Durée germinative 6 mois. — Semer en caisse ou en pleine terre. Repiquer le plant à 1 mètre en tous sens. Soutenir par des tuteurs les branches chargées de fruits. La plante vit pendant 2 et même 3 ans. Elle aime la chaleur et les arrosages fréquents. On peut aussi greffer des aubergines sur des bélangères bâtardes (à l'endroit où la tige

s'amincit) on a ainsi des plants qui vivent plus longtemps et qui donnent des fruits plus gros. Choisir : aubergine panachée de la Guadeloupe, aubergine monstrueuse violette de New-York.

**BETTERAVES.**— La graine conserve 6 mois sa vertu germinative. Semer en toute saison en pleine terre ; éclaircir à 30 centimètres ; arroser souvent et en sarclant, butter légèrement le pied. Enlever les feuilles basses, écheniller souvent et enlever les feuilles attaquées. On peut semer en caisse et repiquer à 30 centimètres après avoir coupé les racines divergentes et raccourci les feuilles. —

Récolter après 4 ou 5 mois. Choisir la variété dite rouge grosse ou celle dite jaune grosse.

**CARDON.**— Durée de la faculté germinative 6 mois. Semer en place en mettant 3 ou 4 graines dans les trous à 80 centimètres, ne laisser plus tard qu'un pied par trou. Récolter au bout de 6 mois. Pour blanchir le plant, entourer la tige de paille qu'on fixe solidement. En quinze jours il blanchit. Choisir le Cardon de Tours.

**CAROTTE.**— Durée germinative 10 mois, germe en 10 jours si on la garantit de la chaleur et si on l'arrose beaucoup, sinon beaucoup plus tard. Semer en tout temps en lignes ; éclaircir à 7 ou 10 centimètres. Choisir un sol profond et bien meuble et le fumer longtemps à l'avance avec du terreau bien consommé. On récolte 4 à 5 mois après. Enlever toujours les plus grosses ce qui permet aux petites de grossir davantage. Choisir la carotte rouge courte de Hollande, la demi longue Nantaise, la demi longue de Chantenay.

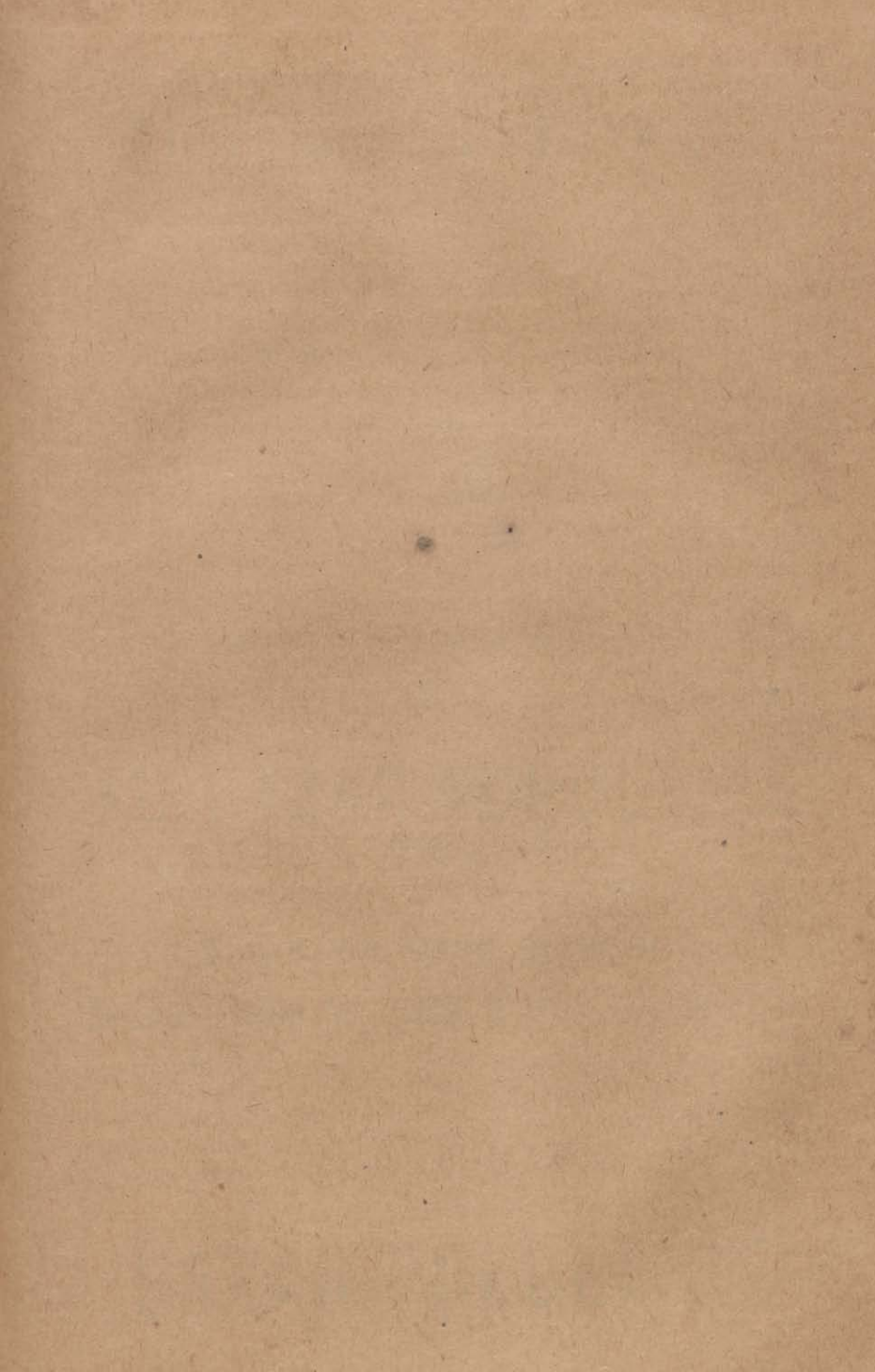
---

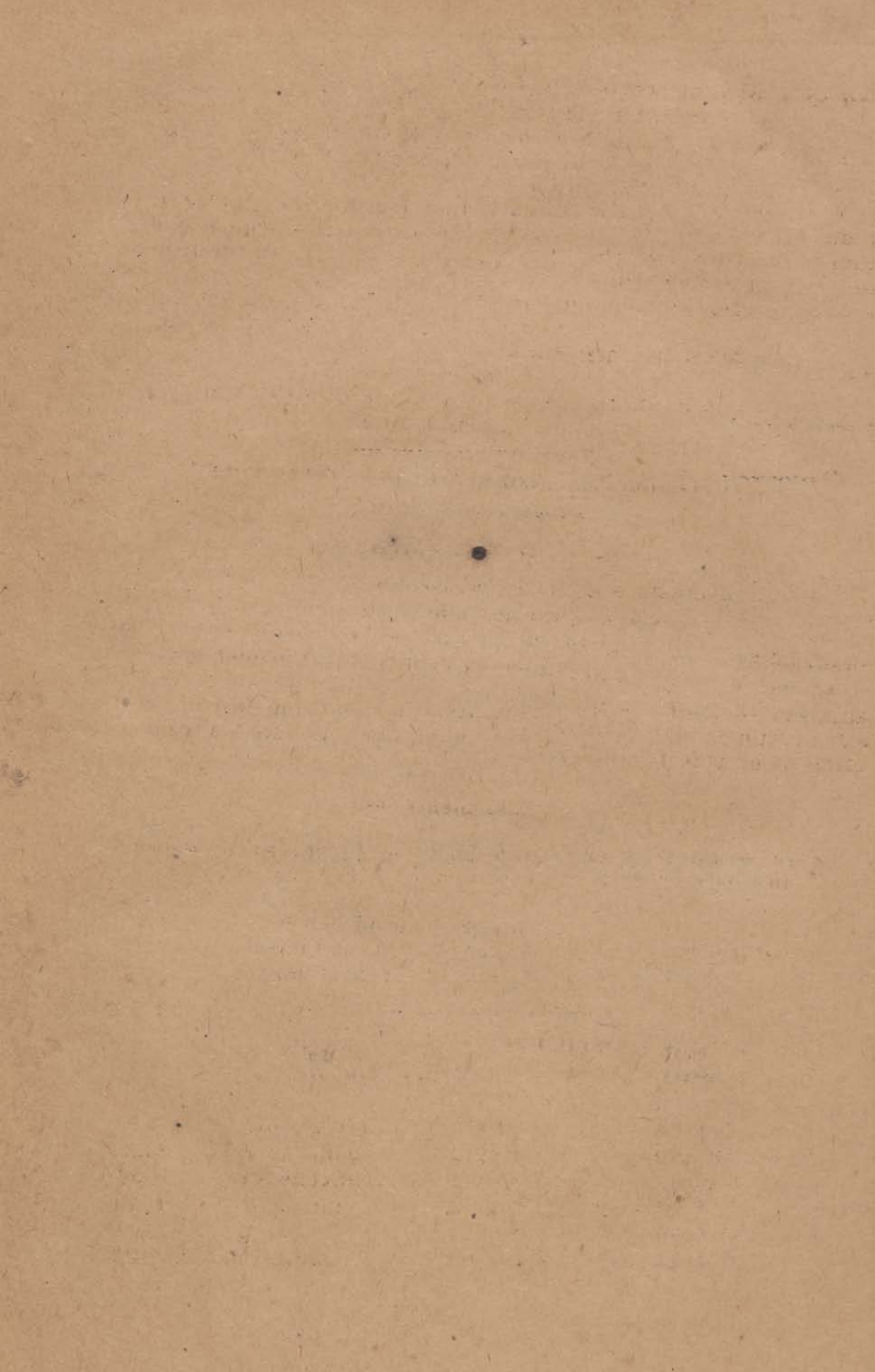
## LANGAGE DES FLEURS

---

Abriéotier	<i>insensibilité</i>	Bégonia	<i>cordialité</i>
Absinthe	<i>amertume</i>	Belladone	<i>fierté</i>
Acacia	<i>amour pur</i>	Belle de jour	<i>coquetterie</i>
Aconit	<i>fausse sécurité</i>	Belle de nuit	<i>amour timide</i>
Aloès	<i>douleur</i>	Bouton d'or	<i>joie</i>
Amandier	<i>douceur</i>	Buis	<i>fermeté</i>
Amarante	<i>amour durable</i>	Cactus	<i>bizarrerie</i>
Ananas	<i>perfection</i>	Camélia	<i>dureté</i>
Anémone	<i>amour trahi</i>	Camomille	<i>soumission</i>
Angélique	<i>inspiration</i>	Café	<i>orgueil</i>
Armoise	<i>fidélité conjugale</i>	Cannelle	<i>fixité</i>
Balsamine	<i>fragilité</i>	Canne	<i>élégance</i>
Basilic	<i>haine</i>	Chicorée	<i>désolation</i>
Baume de Judée	<i>guérison</i>	Citron	<i>hardiesse</i>







# Pharmacie MICHINEAU

POINTE-A-PITRE

---

*Produits chimiques et pharmaceutiques de toute première qualité, exigés du nouveau codex*

La pharmacie Michineau reçoit des médicaments par chaque courrier. Ces médicaments étant toujours frais, sont écoulés rapidement et s'écoulant rapidement ils sont fréquemment renouvelés.

On y trouve des spécialités de toutes sortes:

*Sirop Gep contre la filariose, — Vin tonique du Docteur Méloir, — Brocs et accessoires etc, etc. — Exécution scrupuleuse des ordonnances médicales.*

VENTE EN GROS AUX DÉPOSITAIRES

---

## AU BAZAR POPULAIRE

L.-E.-E. LEVALOIS & Cie. —

Pointe-à-Pitre. Rue Frébault No 46

Vente en gros et détail

**Grande mise en vente d'articles nouveaux**

Cuir en tous genres. — Tissus en tous genres. — Indiennes, Vichy grande et petite largeur, Drill fantaisie, — coton blanc, coton noir croisé. — Draperie — Chaussures — Chaussures — Confections — Parapluies — Mercerie — Parfumerie — Articles de ménage, etc. etc,

N'ACHETEZ RIEN SANS VISITER LE

# BAZAR POPULAIRE



# TRANSPORTS PUBLICS

ENTRE BASSE-TERRE ET POINTE-A-PITRE et vice versa.

---

Le public est informé que le service de voyageurs est assuré chaque jour (*dimanche et fête compris*) de Basse-Terre à Pointe-à-Pitre et Pointe-à-Pitre à Basse-Terre.

Le départ a lieu de chacun de ces points à 6 heures du matin.

Pour tous renseignements, s'adresser :

A Basse-Terre et à Pointe-à-Pitre aux bureaux de la Société.

Le tarif des places est affiché dans les mairies des communes intermédiaires.

A. HONORÉ.

Administrateur de la Société de  
Transports Publics.

---

**A. HONORÉ**

POINTE-A-PITRE (*Guadeloupe*)

---

LIBRAIRIE — PAPETERIE — QUINCAILLERIE — MERCERIE —  
HUILES ET PEINTURE — CORDAGES — ACCESSOIRES-AUTOMOBILES —  
ARTICLES DE MÉNAGE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE —  
OUTILS — PLOMB — ZINC — ÉTAIN.

# Echos Pharmaceutiques

---

En Mars 1917, le corps pharmaceutique perdit à la Pointe-à-Pitre, un de ses Membres les plus estimés, Maxime Deschamps, dont la nombreuse clientèle a gardé un inaltérable souvenir.

Madame et Monsieur V. FRANÇOIS

*Pharmaciens civils*

ont effectué l'acquisition de son établissement

« LA PHARMACIE MODERNE »

*Angle des rues Schœlcher et Sadi-Carnot.*

qui continue à justifier sa renommée par des actes.

On y trouve, ainsi que dans leur pharmacie, Place de la Victoire, de spécialités de toutes sortes ; des produits chimiques de première qualité ; sondes et bougies stérilisées ; eaux minérales ; Ovules Chaumel ; bandages sans ressort ; farine lactée et phosphatine Falières etc. etc.

Des commandes reçues par chaque courrier permettent de livrer des produits toujours frais.

Les DEUX PHARMACIES FRANÇOIS se recommandent surtout par le soin tout particulier qui préside à l'exécution des ordonnances médicales.

# “ AU GASPILLAGE ”

Maison F. D'ALEXIS

44, RUE FRÉBAULT, 44 Pointe-à-Pitre

Succursales à Port-Louis — Grand-Bourg — Capesterre (Gpe)

Le *Gaspillage*, prévoyant les fortes hausses prochaines, a pu passer pour 1918 des marchés très avantageux, et grâce à des contrats bien en règle, se fait fort de livrer durant tout le cours de cette année, ses spécialités aux prix de 1917.

Les succursales vendront, aux prix de Pointe-à-Pitre, un choix merveilleux de tissus : Indiennes, zéphirs, oxford, drills couleurs, drills blancs, kakis, croisés noirs, cotons écru et blancs, batiste, nansouck, et toutes nouveautés. Les rayons suivants : chapellerie, chaussures, chemiserie, bonneterie, broderie, lainage, parapluies, etc. par leur assortiment incomparable et le choix de leurs articles, bien appropriés au goût des acheteurs des Communes, obtiendront un succès sans précédent.

La maison Mère a Pointe-à-Pitre, elle surtout, tient à conserver la faveur toujours grandissante de son aimable clientèle.

Un marché de 500.000 mètres de broderies lui permettra de livrer cette marchandise aux prix de France. Les commerçants sont priés de demander échantillons et prix de gros avant de commander à PARIS.

Les *Pneus « Michelin »* donneront comme par le passé la mesure de leur supériorité. Le Stock démesurément renforcé comportera 18 dimensions différentes pour voitures automobiles.

M. M. les cyclistes trouveront 6 types de bicyclettes. Pour 1918, à signaler un type spécial dernier cri des dernières créations, combinaison des meilleures pièces françaises, anglaises et américaines. Le roulement incomparable de cette roue prouvera que le *Gaspillage* est passé maître dans la velocipédie. Les prix ne seront pas excessifs et toutes pièces de rechange de ce type pourront être livrées en même temps que les petites reines d'acier du « *Gaspillage* ».



# En marge des Evangiles

---

## LA PREMIÈRE JOURNÉE DE SUCHAR

---

Lorsque Jésus apprit que Jean le Baptiseur avait été mis en prison, il résolut de quitter la Judée pour s'en aller de nouveau en Galilée, vers Nazareth où il avait été nourri. Il se mit en route en prêchant, lorsque les circonstances étaient propices, la Bonne Nouvelle du Royaume des Cieux.

Du gué de Betharaba il s'était dirigé sur Ephraïm et il y était arrivé après deux journées de marche.

Ce matin là, Jésus continuant sa route laissa Ephraïm, suivit le chemin qui contourne la montagne de Baal-Chazor, et, après avoir traversé Bethel, rejoignit près de la fontaine de Beerith la grande route de Jérusalem, et prit à travers champs.

L'air du matin était à la fois doux et frais. C'était en décembre, quatre mois avant la moisson.

Ses disciples marchaient un peu en arrière de lui et le laissaient aller, respectant le silence qu'il voulait garder. Toutefois, le Disciple aimé était presque à son côté, et comme un vent léger soufflait du Nord, en face d'eux, les pans mêlés de leurs manteaux flottaient ensemble, par intervalles.

La petite troupe avait descendu la colline, parmi les rochers épars et après avoir traversé une vallée fleurie, remontait l'autre versant. Dans les fourrés, des oiseaux invisibles chantaient et parfois une alouette jetait au-dessus des voyageurs un trille éperdu. Des jardins s'étendaient, à droite et à gauche, et des ruisselets d'eau fraîche serpentaient au travers d'eux, venus des sources cachées de la montagne.

Quand on fut arrivé au sommet du plateau, Jésus vit un étang au bord de la route où, comme en un miroir, se reflétait le matin bleu. Et, s'adressant à celui qui était à son côté : « Vois, dit-il, comment cette eau pure et ce ciel pur se confondent. Ne voit-on pas que mon Père les a faits l'un pour l'autre ? Et comme ils sont égaux de couleur et d'éclat, cette eau, comme une coupe, contient le firmament... En vérité, je te le dis, le cœur de l'homme, s'il est pur, peut contenir l'infini ! » Et sans s'arrêter il poursuivit sa route. Et tous les disciples l'entendirent.

Devant eux, c'était la vallée de Gophna, toute pleine d'oliviers poussieux, où ils descendirent. Ils la traversèrent parmi les troncs rugueux et les branches tortes, remontèrent encore à travers d'autres jardins, d'autres champs cultivés, puis ils entrèrent dans un bois de pins.

Le soleil était monté bien au dessus de l'horizon et ses trails commen-

çaient à peser au front des voyageurs. La brise, sous les pins, avait comme un murmure mystérieux.

« Maître, dit l'un des Douze, ne nous reposons-nous pas ? »

— « Je vous demande un effort encore, répondit Jésus. Et vous vous reposerez bientôt dans la vallée de Suchar ».

Ils poursuivirent leur chemin, comme Il l'avait dit. Ils contournèrent les tombeaux de Selfit et traversèrent un vallon planté d'amandiers où ils entendirent pleurer une source. Un ciel merveilleusement pur étendait sur leurs têtes sa douceur divine. Tout autour d'eux s'étalait le riche pays de Samarie. Ils cotoyèrent un ruisseau babillard d'où montait un souffle frais. Par terre, à gauche d'eux, s'agitaient leurs ombres mobiles où couraient parfois les longues ondulations des manteaux.

Or, devant eux, ils virent que s'élevait un plateau rocailleux. Et lorsqu'ils eurent gravi ses pentes, leurs yeux furent réjouis.

La vallée de Suchar s'allongeait là, embaumée et fleurie. Des prairies immenses ondulaient, parsemées d'asphodèles, sous le baiser tiède du soleil. A droite et à gauche, les collines s'élevaient mollement, tapissées de verdure et de fleurs et la vallée somptueuse s'alanguissait sous des teintes exquisés et discrètes. Comme deux gardiens fidèles et vigilants, le Garizim et l'Ebal se dressaient.

Jésus et ses disciples s'acheminèrent vers la vallée. Ils l'atteignirent bientôt, et comme le soleil dardait des rayons de plus en plus vifs, ils hâtèrent le pas dans un dernier effort. Et lorsqu'ils furent arrivés au puits de Jacob, à quelque distance des murs de la ville, ils s'arrêtèrent, exténués par le chemin.

Le jour était en son milieu.

Or, Jésus et ses disciples avaient soif ; mais l'eau du puits était profonde et ils n'avaient aucun moyen de la puiser.

Mais au bout d'un moment une jeune femme vint qui portait une cruche à son épaule, le bras relevé en un geste harmonieux. Elle marchait lentement vers eux avec un balancement souple des hanches et le rythme de la marche l'enveloppait comme une musique. Jésus et les Douze la regardaient venir, et comme elle les regardait aussi elle s'aperçut à leurs vêtements et à leurs yeux fatigués qu'ils étaient des voyageurs et qu'ils se reposaient.

Lorsqu'elle fut arrivée près du puits, elle les salua d'un geste de bienvenue et, déposant sa cruche sur la margelle, elle s'occupa de nouer à l'anse la corde qui servait à puiser.

Et Jésus s'approcha d'elle. Et il lui demanda à boire.

Surprise par la voix douce et le timbre divin de Celui qui parlait, l'étrangère leva les yeux et ses cils palpitérent comme les ailes d'un oiselet capturé. Puis, sans rien dire, elle descendit la cruche, et lorsqu'elle fut remplie, elle la remonta et l'offrit au Seigneur.

Celui-ci se désaltéra, puis donna la cruche à ses disciples ; et s'é-



tant retourné vers la femme qui attendait, debout devant lui, harmonieuse et simple, Il parla.

Il dit la Bonté, l'Amour, et l'Espoir du Monde.

Il dit la Charité Divine. Il dit l'enseignement du Père Celeste, et les signes qui l'annonçaient, et la Vie Eternelle.

La femme devant lui le regardait sans rien dire, et ses yeux ne battaient plus et ses yeux grands ouverts brillaient doucement, comme deux étoiles dans un ciel voilé. Et le charme divin descendait en elle, noyait son cœur, sa pensée et son corps ; et elle sentait confusément rouler dans ses veines une douceur étrange qu'elle n'avait jamais éprouvée.

Il disait la grandeur du sacrifice et l'amour du prochain ; tout ce qui rend la vie douce, et l'âme pure, et le cœur simple. Il disait la tâche qu'il était venu accomplir, la Rénovation du Monde, et le Rachat Suprême. Les mots coulaient comme un ruisseau sur une pente ; la voix chaude modulait les mystérieuses paraboles, et les images éloquentes revêtaient les pensées profondes. Ainsi naissent, au bord des abîmes, des fleurs éclatantes.

Les Douze s'étaient rapprochés du Seigneur. La cruiche vide était au bord du puits. Et Jean, le Disciple aimé, se tenant à gauche de Celui qui parlait, suivait sur le visage de l'étrangère les progrès du charme irrésistible.

Jésus parlait toujours. Et, peu à peu, cédant à l'éloquence du Verbe, l'étrangère se rapprochait de lui. Ses yeux s'illuminaient d'une grande clarté intérieure ; un souffle profond agitait sa poitrine qui se soulevait et s'abaissait d'un mouvement rapide, et tout son corps palpait.

Brusquement la femme fut à genoux et saisissant la main du Seigneur elle la pressa contre ses lèvres. Puis elle s'écria : « Fais de moi ce que tu veux, ô Maître. Comme le chien fidèle, je m'attache à tes pas. Je serai l'ombre de ton ombre et je te suivrai par les chemins de la vie. Je ne te serai point importune, mais seulement l'esclave de ta volonté. Je t'appartiens toute et c'est mon cœur et ma vie que je mets à tes pieds. » Et comme ses cheveux lui tombaient sur la face et lui cachaient le visage, elle secoua la tête pour les écarter. Et ses yeux se levèrent vers les yeux qui la regardaient.

Jésus avait penché la tête vers l'étrangère immobile et leurs regards se confondaient.

Un vent frais passait, chargé de tous les parfums de la vallée. Le ciel, pareil à une coupe renversée, était profond comme une âme. Le miracle de l'Amour s'accomplissait.

Et les Douze attendaient.

Alors, Jésus dit à l'étrangère :

« Femme, relève-toi. Ton cœur est simple, je le sais ; et puisque



« tu as cru en moi, tu es ma sœur ; et hors de ce monde ta part sera  
« réservée. Mais tu ignores toi-même quel est ton cœur. Ce que tu  
« veux m'offrir n'est point ce que tu m'offres, et ce que tu m'offres, je  
« ne le puis accepter... »

Il s'arrêta un moment, et reprit :

« Je suis venu pour accomplir et non pour abolir. Ton cœur est  
« simple et ton âme est innocente. En vérité, moi, je te le dis, tu peux  
« accomplir ta part des œuvres de mon Père. »

Il appela d'un signe son disciple préféré et dit encore :

« Voici Jean, mon disciple aimé. Celui-ci, comme toi, peut suivre  
« les chemins parfumés de la vie et goûter comme toi au Bonheur  
« humain. Je tiens ces choses de mon Père qui me les a révélées.  
« Tout ce qui est pur reste pur s'il n'est point souillé par l'iniquité et  
« l'hypocrisie. Sois sa compagne et reste avec lui près de nous. Et  
« quand l'heure viendra où tout sera révélé au Monde, où les Écritu-  
« res devront être accomplies, tu auras ta part de Vie Eternelle. Vous  
« serez ensemble l'un pour l'autre ce que l'étang que nous avons  
« rencontré était pour le ciel qu'il reflétait. Vous serez l'un et l'autre,  
« l'un pour l'autre dans les voies de la Bonté ; vos âmes seront impré-  
« gnées de l'Esprit du Père Céleste et par vous seront accomplies les  
« choses qui furent prescrites... »

.....

Deux jours après, quand le Seigneur, poursuivant sa marche vers  
le pays de Galil, abandonna la vallée de Suchar, Jean, le disciple  
aimé, emmenait une femme avec lui.

GILBERT DE CHAMBERTRAND.

---

## COLIS POSTAUX

---

On accepte les colis postaux jusqu'au poids de 10 kilogrammes avec déclaration de valeur (maximum 600 francs pour toutes localités). Les colis grevés de remboursement ne sont pas admis.

Les colis postaux pour la Guadeloupe sont dirigés sur les ports de la Basse-Terre et de Pointe-à Pitre qui sont les seuls ouverts au service. Les colis peuvent néanmoins être acceptés pour les autres localités de l'île et de ses dépendances, à charge par les destinataires de les faire retirer à l'un de ces bureaux moyennant les taxes de transport suivantes :

0 fr. 50 par colis n'excédant pas 3 kilogrammes ;

0 fr. 75 par colis de 3 à 5 kilogrammes ;

1 fr. 25 par colis de 5 à 10 kilogrammes ;

1918

AVRIL

NOTES

		Lever du Soleil	Coucher du Soleil
1	lundi	<i>Feré</i>	5 55 6 5
2	mardi	François	
3	mercr	Richard	
4	jeudi	s <sup>e</sup> Adèle	
5	vendr	Vincent F.	5 53 6 7
6	samedi	Célestin	
7	<b>Dim</b>	<i>Quasimodo</i>	
8	lundi	Albert	
9	mardi	s <sup>e</sup> Marie Eg.	
10	mercr	Fulbert	5 51 6 9
11	jeudi	Léon	
12	vendr	Jules	
13	samedi	s <sup>e</sup> Ida	
14	<b>Dim</b>	Tiburce	
15	lundi	s <sup>e</sup> Anastasie	5 49 6 11
16	mardi	Fructueux	
17	mercr	Anicet	
18	jeudi	Parfait	
19	vendr	s <sup>e</sup> Emma	
20	samedi	Théodore	5 47 6 13
21	<b>Dim</b>	Anselme	
22	lundi	s <sup>e</sup> Léonide	
23	mardi	Georges	
24	mercr	Gaston	
25	jeudi	Marc	5 45 6 15
26	vendr	Clet	
27	samedi	Frédéric	
28	<b>Dim</b>	Aimé	
29	lundi	Robert	
30	mardi	Ludovic	5 43 6 17

D. Q. le 4, à 9 h. 18 m. matin.  
 N. L. le 11, à min. 19 m.  
 P. Q. le 17, à 11 h. 52 m. soir.  
 P. L. le 26, à 3 h. 50 m. matin.

## ÉPHEMÉRIDES DE LA GUERRE

21 avril 1916. — Débarquement à Marseille des premières troupes russes venant combattre sur le front occidental.

## § AVRIL §

Mois encore plus sec et plus chaud. On ne peut réussir qu'en protégeant les jeunes plants contre l'ardeur du soleil, en paillant les plates-bandes et en arrosant abondamment, matin et soir.

Mêmes opérations qu'en mars. Semer aussi les épinards, la tétragone, les choux chinois, la laselle, l'oseille du pays, ces plants bravent la sécheresse.

Détruire les herbes du jardin, ratisser les allées, bêcher, fumer et préparer d'avance les plates-bandes.



Planter en sillon la *dictame* par bouture ou par tronçon de racine. Récolter la dictame de l'année précédente, dès qu'on voit sécher les feuilles. On râpe, on broie dans des mortiers, on délaye à grande eau la pâte, on tamise, on décante et on laisse sécher le résidu au soleil. C'est pendant ce mois que se fait la première récolte de *muscades*. Passer au soleil et tremper rapidement dans un lait de chaux pour les abriter de l'humidité et des insectes. Préparer les semis de caféiers.

## Comment faire pousser les légumes.

### NOTIONS INDISPENSABLES

**REPIQUER, TRANSPLANTER.** — C'est enlever une plante et la mettre dans un autre terrain. Quand on enlève une plante, il faut avoir soin d'enlever en même temps la motte de terre qui entoure les racines ; pour cela se servir du transplantoir ; pour creuser le trou se servir du plantoir.

Certaines plantes ne doivent pas être repiquées ; d'autres au contraire, les salades, les choux et les légumes qui pomment, les tomates etc.) ont besoin d'être repiquées plusieurs fois. Pour cela les repiquer trois ou quatre fois en pépinière, en les espaçant de plus en plus ; enfin repiquer en place.

Au moment de repiquer ne prendre que les plants sains, rejeter les plants avortés, ceux qui ont un bourgeon terminal défectueux, des excroissances dans les tiges ou de mauvaises racines.

Ne repiquer que dans de la terre déjà travaillée, fumée, ratelée depuis quelques temps. Bien arroser et sarcler, bien abriter les plants nouvellement repiqués.

**PAILLER.** — C'est mettre sur un terrain une épaisseur de 2 à 5 centimètres de paille d'herbe sèche, ou encore du fumier à moitié consommé ; de façon à avoir un écran qui garantit le dit terrain contre la chaleur solaire et qui empêche l'évaporation, donc conserve l'humidité du sol.

**RATISSER.** — C'est enlever au rateau les herbes, pierres et débris qui sont à la surface du sol.

**BALAYER.** — C'est enlever au balai les débris trop petits qui passent entre les dents du rateau.

## MONOGRAPHIE LÉGUMIÈRE

**CÉLÉRI.** — Durée de la faculté germinative : 10 mois ; la graine germe en 10 jours. Semer en caisse de septembre à janvier ; repiquer le plant très petit et mettre en place 2 mois après en une terre fraîche et humide en taillant les racines et en raccourcissant les feuilles. Pour obtenir le céleri blanc, le cultiver en fosse ; c'est-à-dire le repiquer au fond d'un fossé profond de 40 centimètres, à mesure que le plant gran-



dit, chausser le pied en comblant le fossé ; ne laisser hors de terre que le sommet des tiges, butter ainsi tous les 8 jours.

Choisir le céleri plein blanc de Paris et le céleri plein blanc frisé. Le céleri rave se cultive comme la betterave : éclaircir ou repiquer à 50 centimètres. Choisir le céleri rave gros lisse de Paris, le céleri rave géant de Prague.

**CERFEUIL.** — La faculté germinative dure un mois à peine, germe en 3 jours. On récolte un mois après : semer en pleine terre en bordure. Beaucoup arroser.

**CHICORÉE.** — Durée de la faculté germinative un an ; les graines germent en 3 jours, l'espèce est cultivable en toute saison ; on récolte au bout de 3 mois. Semer en caisse ; repiquer le plant quand il y a 7 ou 8 feuilles ; arroser abondamment.

Pour le blanchir on rassemble les feuilles et on les attache de façon à les soustraire à l'action de la lumière ; récolter après 8 jours. Choisir la chicorée frisée d'Été ; la chicorée frisée de Ruffec, la scarole ronde. Semer aussi la chicorée sauvage qui se coupe comme le persil.

---

## Taxe à payer pour l'Union postale

---

*Lettres des colonies pour la France, et réciproquement.*

— Jusqu'à 20 gr., 15 c. ; de 20 à 50 gr., 25 c. ; de 50 à 100 gr., 30 c., et ainsi de suite, en ajoutant 5 c. par 50 gr. ou fraction de 50 gr. excédant. — Poids maximum : 1 kilogramme.

*Lettres ordinaires. — Union postale. —*

Jusqu'à 20 gr., 25 c. ; au-dessus de 20 gr., 15 c. par 20 gr. ou fraction de 20 gr. excédant.

*Cartes postales. —* 15 centimes.

*Papiers d'affaires. —* Jusqu'à 20 gr., 5 c. pour les factures, relevés de comptes et factures et notes d'honoraires non acquittés ; au-dessus de 20 gr., et pour les autres catégories, tarif des lettres.

*Échantillons de marchandises. —* 40 c. jusqu'à 50 gr. ; au-dessus de 50 gr., 5 c. par 50 gr. ou fraction de 50 gr.

*Journaux et autres imprimés. —* 5 c. par 50 gr. ou fraction de 50 gr.

*Lettres et objets recommandés. —* 25 c. en plus de l'affranchissement ordinaire ; le prix des avis de réception des objets recommandés est de 15 c.

*Valeurs déclarées et Articles d'argent. —* Taxes variant selon les pays destinataires.

*Téléphone :* 20 mots, 50 centimes ; 2 mots en plus, 5 centimes.

*Ouverture des Bureaux :* de 7 heures du matin à 6 h. du soir.

1918

MAI

NOTES

		Lever du Soleil	Coucher du Soleil
1	mercr	Jacq. et Phil.	5 42 6 18
2	jeudi	Albanase	
3	vendr	<i>Intr. St-Croix</i>	
4	samedi	s <sup>e</sup> Monique	
5	<b>Dim</b>	Pie V	5 41 6 19
6	lundi	<i>Rogations</i>	
7	mardi	Stanislas	
8	mercr	Désiré	
9	jeudi	ASCENSION	
10	vendr	Antonin	5 39 6 21
11	samedi	Mamert	
12	<b>Dim</b>	Achille	
13	lundi	Servais	
14	mardi	Boniface	
15	mercr	s <sup>e</sup> Denise	5 37 6 23
16	jeudi	Honoré	
17	vendr	Pascal	
18	samedi	Venant	
19	<b>Dim</b>	PENTECOTE	
20	lundi	<i>Férié</i>	5 36 6 24
21	mardi	s <sup>e</sup> Giselle	
22	mercr	<i>Quat. Temps</i>	
23	jeudi	Didier	
24	vendr	s <sup>e</sup> Angèle	
25	samedi	Urbain	5 35 6 25
26	<b>Dim</b>	TRINITE	
27	lundi	Ildevert	
28	mardi	Olivier	
29	lundi	Maxime	
30	mardi	FÊTE-DIEU	5 34 6 26
31	jeudi	s <sup>e</sup> Pétronille	

D. Q. le 3, à 8 h. 11 m. soir.  
 N. L. le 10, à 8 h. 46 m. matin.  
 P. Q. le 17, à 3 h. 59 m. soir.  
 P. L. le 25, à 6 h. 17 m. soir.

## ÉPHEMÉRIDES DE LA GUERRE

28 mai 1916. — Mort du général Gallieni,  
 le sauveur de Paris.

## § MAI §

Mois chaud mais moins sec ; il y a souvent des orages suivis de pluie qui aident la végétation. Arroser matin et soir, quand il ne pleut pas, autrement les légumes seront durs et rabougris, les plantes montent vite en graines.

On reçoit les graines commandées en Mars ; comme elles sont bonnes à semer jusqu'au mois d'août on peut semer peu à la fois et à



Plusieurs reprises Arroser souvent et abriter du soleil les semis et les jeunes plants.

Semer les radis, le cresson, les scaroles, les laitues à couper, le persil, les asperges etc.

Planter les échalottes mises en terre en Septembre, Octobre et récoltées en Mars ; on a ainsi une 2<sup>e</sup> récolte. Planter les poireaux qui sont en pépinière.

Déchausser les vieux pieds de persil, mettre autour un peu d'engrais chimique, recouvrir et arroser, on a ainsi une nouvelle poussée. Chausser les céleris et commencer la récolte, sinon ils rouillent et durcissent. Récolter les épinards, tétragones, choux-chinois, baselles, oseille sauvage ou du pays, les betteraves, etc.

Récolter aussi les concombres, melons, giromons, christophines, etc.

Tailler les gombos, aubergines, piments, fumer au pied et arroser.

On peut essayer les laitues, la chicorée frisée, la scarole, mais en terre bien fumée et bien arrosée et en les consommant très jeunes car ces plantes durcissent très vite.

Planter les *ananas* en terrain bien ameubli — employer un engrais potassique. Pour la fumure, se baser sur ce que 1000 kilog. de fruits donnés par 3000 k. de tiges exigent en première récolte 35 k. de potasse 2 k. d'acide phosphorique et 7 k. d'azote. Pour les autres récoltes ajouter ce qui a été pris par les récoltes précédentes. Planter sur deux rangées parallèles, à 50 centimètres d'intervalle et réserver un passage d'au moins un mètre 50, pour faciliter les soins culturaux.

Planter le *maïs* à la nouvelle lune sur sillon, en ligne et à distance de 50 centimètres environ (culture intercalaire avec la canne).

Féconder la *vanille* le matin de bonne heure et suspendre le travail par soleil trop ardent avant dix heures.

## Comment faire pousser les légumes.

### NOTIONS INDISPENSABLES

**ENGRAIS.** — On entend par engrais tout corps étranger que l'on met dans le sol pour lui donner ce qui lui manque ou lui rendre les éléments qui lui ont été enlevés par les récoltes et qui sont nécessaires à celles-ci.

Certains engrais amendent simplement le sol (par exemple : le sable) ; d'autres l'amendent et agissent chimiquement (par exemple la chaux et le plâtre). — On distingue : les *engrais chimiques* ou *minéraux* : nitrate de soude et de potasse, sulfate d'ammoniaqué, phosphates naturels et superphosphates, chlorure, carbonate et sulfate de potasse, raïnite, sel de Strassfurth, saline bruts, etc. — Les *engrais végétaux* : algues, goëmons, marcs et tourteaux secs ou pulvérisés dans l'eau, graines de coton, coques vides de cacao, drupes de cerises de café, coques des graines de roucou, épluchures de manioc, d'ananas, de légumes, *engrais vert* (semis de légumineuses vul-



gaires : pois à zombi, manger à bœuf, etc. sur le terrain que l'on veut cultiver six mois après, et enfouissement des dites légumineuses dans le sol quand elles ont atteint tout leur développement, avant la floraison). Les *Engrais animaux* : excréments et débris d'animaux morts, excréments de pigeons, de lapins, de poules, guano, excréments des guimbos, excréments humains desséchés à l'air, urine mélangée à quatre fois son poids d'eau, os broyés. — Les *engrais végétaux et animaux mélangés* ou *engrais mixtes* : le *fumier* de ferme ou de parc : mélange de végétaux servant de litières, herbe de Para, de Guinée, feuilles de canne, avec les résidus d'herbe servant de nourriture aux bestiaux et avec les excréments des dits animaux. — Entasser le fumier à l'abri du soleil et de la pluie sur un sol bétonné ou fortement tassé, en pente douce conduisant à la fosse à purin. Ce purin, extrait au moyen d'une pompe, servira à arroser souvent le fumier. Le fumier est le meilleur des engrais, surtout pour les légumes ; de plus, à la Guadeloupe où il revient à peine à 3 ou 4 francs la tonne quand en Europe il vaut plus de 12 francs ; il est sûrement l'engrais le plus économique. Enfin, tandis que l'engrais chimique épuise la terre par son acidité et est tout entier absorbé par les plantes, le fumier engraisse et améliore la terre ; il y laisse un terreau que l'on retrouve lorsqu'on retourne la terre pour la récolte. — N'employer le fumier frais qu'au début et dans les terres brutes ; à part ce cas, employer uniquement le fumier bien consommé appelé aussi terreau. N'employer les engrais chimiques que pour la culture intensive, pour les variétés de légumes à forcer (par exemple les choux-fleurs) ; le mettre au pied des plantes quand celles-ci ont un certain développement et qu'elles ont besoin d'une poussée végétative : une cuillerée à café pour une salade, une cuillerée à soupe pour un chou.

On peut aussi mélanger les engrais chimiques à l'eau d'arrosage, dans ce cas arroser au pied et ne pas arroser les feuilles.

COMPOST. — On appelle compost tout engrais mixte formé par un mélange de matières, qui seules ne donneraient du terreau que très lentement et qui ensemble en donnent très vite.

Exemple : un mélange de terre, de marne, de terreau et de substances animales et végétales, un mélange d'herbes de terres de curage, de feuilles sèches, de bois mort et de chaux des couches alternatives de terre et de plantes marines.

---

## PROVERBE CRÉOLE

Ça ziè pas voué, què pas ka fai mal.

## MONOGRAPHIE LÉGUMIÈRE

**CHOUX.**— La faculté germinative dure un an : les graines sortent de terre en 3 jours.

Semer en caisse, en lignes, repiquer le plant, quand il a 4 ou 6 feuilles, en pépinière d'attente, puis en place quand la tige est grosse comme le petit doigt.

Pour les choux ordinaires dont on mange les feuilles, repiquer les petites espèces à 25 centimètres et les grosses à 40. Les variétés hâtives se sèment à la fin Avril ou au début de Mai et se récoltent 5 mois après en septembre. Les variétés tardives se sèment en septembre pour se récolter 7 mois après, fin mars commencement Avril.

Ces derniers, (choux quintal) pèsent jusqu'à 8 kilos.— Pour les choux de Bruxelles semer en Mai — Juin, repiquer à 40 centimètres. Cultiver le choux de Bruxelles demi nain de la Halle. Choisir un terrain de richesse moyenne.

Pour les choux-raves et les choux-navets semer en pleine terre en un sol riche ; repiquer à 25 centimètres. Pour les choux-fleurs repiquer à 50 centimètres dans un terrain préparé un mois d'avance, planter dans un trou rempli de terreau. Arroser souvent, quelquefois avec une solution d'engrais chimique, dans ce cas arroser au pied. Il s'agit de pousser la végétation aussi rapidement que possible. Choisir l'espèce d'Alger, l'espèce de Naples, le chou-Brocolis. On récolte 6 mois après le semis.— Le chou chinois ou Pet-Sai se cultive de même il résiste mieux à la chaleur,

**CIBOULE.**— (Cive) Durée de la faculté germinative : un mois.

Semer en place en terre bien fumée ; bien arrosée ; on récolte 3 mois après. On peut semer en caisse et repiquer à 15 centimètres.

On peut multiplier la ciboule par dimension des touffes.

**CIBOULETTE.**— Durée de la faculté germinative, un mois. Semer en bordure à une exposition chaude ; couper souvent ; beaucoup arroser.

On peut aussi multiplier par éclatement des touffes.

**CONCOMBRE.**— Conserve un an sa faculté germinative. Semer en pleine terre dans des trous remplis d'un bon terreau et distants de 1 mètre. On peut mettre dans chaque trou quatre ou cinq graines. Mais ne laisser plus tard que 2 pieds. Pincer les premières tiges au bout de 5 à 6 nœuds et laisser courir. Arroser au pied. Féconder les fleurs femelles (elles ont un renflement assez prononcé au-dessous de la fleur) en frottant leur stigmate avec du pollen des fleurs mâles. Cultiver le concombre vert long ordinaire, le concombre vert long géant.

**PETIT CONCOMBRE** ou concombre du pays. — La graine vit un an ; se cultive comme le concombre ordinaire.

## PROVERBES CRÉOLES

Tambour loin tui bon son.

Pas resté si roche pou pa'cè le mal.



## Culture du caféier

Le caféier préfère un sol léger et profond, le climat qui lui convient le mieux est celui de la Guadeloupe proprement dite, mais on trouve à la Grande-Terre des plantations dont le rapport est malgré tout assez encourageant.

Beaucoup de planteurs procèdent à la plantation en employant les plants pourris sous les arbres et provenant de graines qui souvent sont de mauvaise qualité — il est préférable de faire des semis dont on aura pu sélectionner convenablement les semences.

Après dix mois de végétation les jeunes pieds peuvent être mis en terre. On fouillera à cet effet des trous profonds de 80 centimètres qu'on remplira longtemps à l'avance de terreau et de fumier bien décomposé. La transplantation se fera de préférence d'Octobre à Décembre.

Le caféier a besoin d'être abrité du vent et du soleil, pendant son jeune âge. Le meilleur abri qu'on pourra lui procurer sera des bordures de bananiers plantés à 3 mètres d'intervalle, mais l'abri définitif qui lui convient le mieux est le pois doux à petites feuilles, l'acajou, le fruit à pain, l'immortel ou les plantes en lisières espacées les uns des autres de 10 mètres dans la direction nord-sud.

Dans les bonnes terres il faudra réserver entre chaque pied de café un écartement de un mètre 50. alors que dans les terres médiocres il suffira d'un espacement d'un mètre 20 en tous sens.—

Il est indispensable d'opérer des sarclages fréquents autour des jeunes plantes afin d'éviter l'envahissement des herbes. Mais il faudra avoir soin de ne pas attaquer les racines.

Les engrais à recommander sont le fumier de parc ou les engrais verts. Les cendres de bois et principalement celles de la bagasse sont d'un excellent effet.

La chaux répandue tous les trois ans dans les plantations donnent également de bons résultats. Ne pas dépasser 10 hectolitres par hectare.

Il est préférable de ne pas entreprendre dans le même champ des plantations variées telles que le caféier et du cacaoyer.

On arrête le café, à un mètre 50 environ du sol. (*voir manière d'arrêter le caféier* — décembre). Supprimer les bourgeons verticaux, ne laisser qu'un seul tronc et laisser retomber les feuilles en parasol afin de faciliter la cueillette.

Dans l'arrondissement de la Grande-Terre et dans les communes qui s'étendent de la Goyaye à Ste Rose, préférer au petit café, le café libéria qui s'acclimate mieux dans ces régions.

Le caféier peut commencer à fructifier au bout de deux ans mais il entre en plein rapport à l'âge de 4 à 5 ans.—

Après et même pendant la cueillette il sera bon d'élaguer constamment les arbres en les débarrassant de toutes les branches qui ont produit dans plus de six nœuds. Cette opération devra se faire au sécateur de façon à ne pas blesser les arbres.

Il sera bon de chausser les caféiers en ramenant la terre arable autour des pieds, surtout dans les terrains peu profonds, durs, argileux ou en pente.



Les caféiers devront être sarclés au moins trois fois par an. Il faudra les débarrasser de toutes les lianes qui pourront les enlacer.— Ne jamais donc planter entre rang de caféiers les giromons, les ignames, les pois.

Quand la pièce de café est en plein rapport on doit cesser d'y planter des vivres et mêmes des bananiers. Si un caféier arrivait à dépérir au point de ne plus donner une livre de graines on coupera l'arbre à fleur de terre afin d'obtenir plus tard des branches vivaces et productives.

Les arbres qui servent d'abri doivent être taillés tous les ans.

Les cafés une fois récoltés ne doivent pas être abandonnés en tas, où arrive rapidement la pourriture de la pulpe.

Le café une fois passé au moulin ou au pilon devra être soigneusement lavé et mis à sécher jusqu'à complète disparition de moiteur et de tout sel fermentescible. La graine une fois séchée devra être préservée de l'humidité.

---

## CONSEILS DE L'AVOCAT

---

### Vente des immeubles ruraux.

---

Souvent il arrive que, pour constater une vente d'immeuble, les agriculteurs achètent une feuille de papier timbré 60 centimes et font un acte sous seing-privé qu'ils clôturent pompeusement par les mots « fait double, triple et de bonne foi etc. »

Chacune des parties conserve un des doubles et croit ainsi posséder un écrit précieux.

Il faut se mettre en garde contre cette pratique déplorable qui ouvre la voie à de longs procès et laisse le champ libre à la fraude.

Admettons même que l'acte sous-signature privée soit valide, c'est-à-dire qu'il respecte toutes les prescriptions des art. 1322 à 1328 du Code Civil (formalité du double ou du triple original,— constatation dans l'écrit du nombre des originaux qui ont été faits pour chaque partie ayant un intérêt distinct,— formalité de l'enregistrement pour avoir une date certaine), il est dépourvu de toute force exécutoire n'étant pas un acte authentique. En cas de contestation, le porteur, pour faire exécuter la convention qui y est relatée, doit au préalable assigner le souscripteur en jugement.

D'autre part, à la Guadeloupe, le Cadastre n'existant pas, quelle garantie a-t-on de la limite des propriétés vendues de cette façon ? Un fait encore très grave : La propriété achetée peut-être grevée d'hypothèques.

Tous ces aléas n'existent pas pour le porteur d'une vente passée devant notaire, — officier ministériel désigné pour la rédaction de ces sortes d'actes auxquels la loi accorde la force exécutoire et le privilège de l'authenticité.

1918

JUN

NOTES

		Lever du Soleil	Coucher du Soleil
1	samedi Fortuné	5 33	6 27
2	<b>Dim</b> s <sup>e</sup> Emilie		
3	lundi s <sup>e</sup> Clotilde		
4	mardi Optat		
5	mercr s <sup>e</sup> Valérie	5 33	6 27
6	jeudi Claude		
7	vendr Lie		
8	samedi Médard		
9	<b>Dim</b> Félicien		
10	lundi Landry	5 32	6 28
11	mardi Barnabé		
12	mercr Guy		
13	jeudi Antoine de P.		
14	vendr Rufin		
15	samedi s <sup>e</sup> Germaine	5 32	6 28
16	<b>Dim</b> Cyr		
17	lundi Avit		
18	mardi Florentin		
19	mercr Gervais		
20	jeudi Sylvère	5 32	6 28
21	vendr Raoul		
22	samedi Alban		
23	<b>Dim</b> Félix		
24	lundi Nat. s. J.-B.		
25	mardi Prosper	5 32	6 28
26	mercr David		
27	jeudi Crescent		
28	vendr Irénee		
29	samedi Pierre et Paul		
30	<b>Dim</b> s <sup>e</sup> Emilienne	5 32	6 28

D. Q. le 2, à min. 5 m. mat.  
 N. L. le 8, à 6 h. 43 m. mat.  
 P. Q. le 16, à 3 h. 56 m. mat.  
 P. L. le 24, à 6 h. 23 m. mat.

## ÉPHEMÉRIDES DE LA GUERRE

1<sup>er</sup> Juin 1916. — Combat naval du Jutland  
 Les Allemands sont vaincus.

§ J U I N §

Au début, des pluies légères ; à la fin des averse diluviennes. Mois très chaud. Il faut absolument abriter les plantes du fort soleil et des grandes pluies avec des branches de cocotiers. Arroser souvent et abondamment.

Semer les radis, navets, choux-raves, carottes, laitues à couper, persil, cerfeuil, asperges, haricots et pois ; ces derniers pour avoir des graines bonnes à semer en octobre.



Préparer une cressonnière de cresson de fontaine, dans une partie humide du jardin que l'on tiendra très souvent sous l'eau. Semer les graines d'asperges.

Repiquer par éclatement les pieds de chicorée amère et l'oseille en taillant légèrement les racines et en raccourcissant les feuilles.

Mettre en terre les échalottes et l'ail.

Les plantes tropicales ; couscous, patates etc, sont en pleine végétation. On récolte les concombres, melons, giromons, christophines, etc.

Mettre le jardin en état de propreté et préparer les plates-bandes, de façon à planter dans une terre préparée longtemps à l'avance. Revoir les outils, les réparer et les emmancher, préparer les tuteurs, bref, faire tout ce qui peut être fait d'avance.

Faire une commande de graines.

Chausser les maïs, les étêter au-dessus du dernier épi aussitôt après la floraison. Profiter de cette opération pour sarcler les jeunes cannes parmi lesquelles cette plante figure comme culture intercalaire.

Fumer les cannes à l'engrais chimique et couvrir, (les pluies pouvant tarder). Les jeunes plantations devront être préalablement sarclées.

Récolter les tabacs plantés fin mars (voir notice).

Surveiller les ruches pour la récolte de ce mois qui est la plus importante.

Sarcler les caféiers.

---

## Comment faire pousser les légumes.

---

### NOTIONS INDISPENSABLES

**ETETER.** — C'est enlever la tête des plants ou du moins l'extrémité des principales branches. Avec certaines plantes, cela les fait produire plus vite.

**EMBOUSSAGE.** — Cette opération consiste à tremper les jeunes racines des plantes dans de la bousse de vache délayée dans l'eau. Les racines conservent leur fraîcheur et la plante souffre très peu de la transplantation.

---

## MONOGRAPHIE LÉGUMIÈRE

**CORNICHON.** — Le cornichon n'est qu'un concombre que l'on récolte tout jeune. Choisir le cornichon de Toulouse.

**COURGES.** — Les graines vivent de 8 à 10 mois. Semer en pleine terre, par 4 ou 5 graines dans des trous, espacés de 1 m. 50 à 2 mètres, profonds de 50 centimètres, remplis de fumier sur 30 centimètres avec 20 centimètres de bonne terre par dessus. La plante court très loin. Etêter et arroser de loin en loin les nœuds pour qu'ils prennent racines.

Féconder les fleurs femelles (renflement au bas de la fleur) avec le pollen des fleurs mâles.

Ne conserver par plant que 4 ou 5 fruits. Choisir les mieux



conformés. Cultiver le potiron jaune, ros, le potiron rouge vif d'Etampes, la courge pleine de Naples, le citrouille de Touraine.

**CRESSON DE FONTAINE.**— Le planter dans des récipients remplis de bonne terre, bien abrités du soleil et arrosés souvent.

**CRESSON ALÉNOIS.**— La graine vit six mois ; elle germe en 24 heures si la terre est humide ; on récolte un mois après. Arroser très souvent, la terre doit être constamment humide.

**EPINARD.**— La faculté germinative dure 3 mois. Semer en terre bien fumée et bien fraîche en lignes, à 20 centimètres.

Arroser très souvent. Choisir l'épinard d'Angleterre, l'épinard monstrueux de Virofloy. On peut cultiver l'épinard de Cayenne qui pousse naturellement dans nos clairières ou il fleurit d'Octobre à Mai et l'épinard de la Guadeloupe qui pousse naturellement dans toute l'île et atteint jusqu'à un mètre de haut.

**FEVE.**— Les graines vivent 6 mois à la Guadeloupe ; les mettre tremper quelques heures avant de les semer. Semer en touffes espacées de 50 à 60 centimètres. Choisir la fève Julienne dont le plant atteint 70 centimètres de haut.

**FRAISIER.**— Cette culture demande beaucoup de soins pour réussir à la Guadeloupe. Choisir un terrain perméable et bien drainée, un peu abrité du soleil ; couvrir la terre d'un épais paillis et arroser très souvent. Planter les œilletons séparés à 50 centimètres en tous sens ou en bordure. Pour les fraisiers des 4 saisons faire des semis et repiquer. Choisir la fraise des 4 saisons, la fraise du Chili, la fraise ananas. On trouve chez les grands marchands de graines des plants d'un an en pots ou en mottes pour l'exportation.

**GOMBO.**— La faculté germinative de la graine enfermée dans le fruit est de une année ; celle de la graine seule est de six mois.

Semer en caisse ou sur un petit coin de terre bien préparé ; repiquer en pépinière le plant quand il a 5 feuilles.

Transplanter à demeure dans des trous placés à 1 m 50 de distance et remplis de terreau. Étêter pour avoir des fruits plus tôt et tailler l'arbre en enlevant les branches qui perdent leurs feuilles. Le gombo, « oseille de Guinée » se cultive de la même façon.

---

## Monnaies ayant cours à la Guadeloupe.

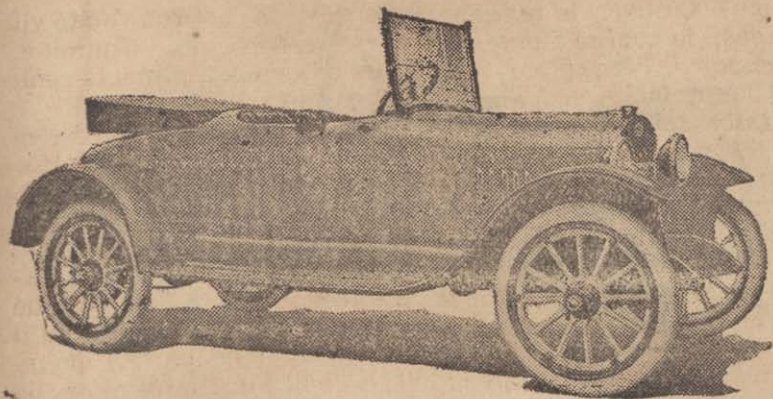
### *Monnaie légale :*

a) Monnaie nationale.

b) Monnaie fiduciaire : Billets de la Banque locale de 500, 100, 25 et 5 francs.

Bons de caisse de nickel de 1 franc et 0 f. 50 c.

*Monnaies étrangères.* — Comme en France,



## Vitesse - Puissance - Solidité - Beauté

L'automobile OLYMPIAN est la voiture la plus finie. Elle vous arrive équipée d'un pare-chocs, d'un projecteur, d'un compteur kilométrique et d'une jante extra. Tout cela : des nécessités qui ne sont trouvées sur aucune autre voiture de prix même supérieur au sien.

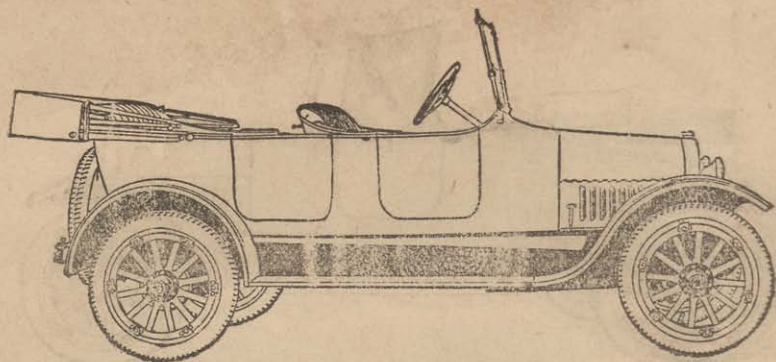
Dollars 965.

Vous pouvez choisir la couleur qui vous convient.

Vous devez l'essayer : sa souplesse, sa marche silencieuse et son confort parfait vous seront une révélation.

OLYMPIAN MOTORS CY  
Pontiac. Michigan. U. S. A.  
C. BUNEL & Co — Agents.





## LA VOITURE DE TOURISME BUICK

Quatre cylindres à cinq places. — Modèle Ex-35,

Cette Voiture, malgré son prix modeste, possède toutes les qualités d'une bonne automobile, et seules la production en grandes séries et les méthodes scientifiques de la Buick motor Company nous mettent à même d'offrir une automobile possédant tant de mérite, à un prix si modéré.

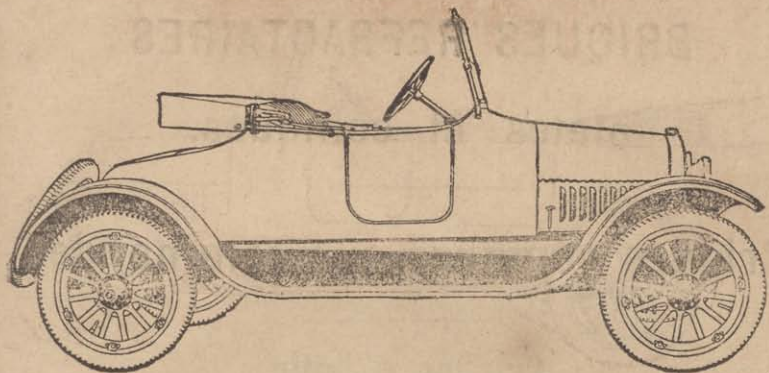
Cette voiture plaît à l'oeil et est très confortable, grâce à sa carrosserie spacieuse.

La disposition des organes de conduite a été spécialement étudiée. Sa simplicité permet aux personnes inexpérimentées de se familiariser rapidement avec la conduite de la voiture.

La voiture de tourisme Buick de quatre cylindres est d'un poids léger et malgré la puissance de son moteur « VALVE IN HEAD », ses frais d'entretien sont très réduits. C'est là un avantage que n'offrent pas d'autres voitures plus grandes et d'un prix plus élevé.

Cette voiture est complète sous tous les rapports et munie de tous les accessoires nécessaires. Elle comporte une capote imperméable, des rideaux de côté placés dans des poches fixées à la capote permettant de transformer la voiture en automobile fermée et de s'abriter contre la pluie et les intempéries. Cette voiture, tout comme les autres modèles Buick, est une source constante d'agrément et de satisfactions.





## LA ROUTIERE BUICK

à quatre cylindres. — Modèle Ex-34

La puissance et le grand rendement du moteur de cette automobile ainsi que ses frais d'entretien donnent satisfaction aux automobilistes les plus exigeants.

Le châssis est robuste et exactement identique à celui de la voiture de tourisme à quatre cylindres.

Cette automobile rend de bons services à quiconque a besoin d'une voiture légère, résistante et de grande puissance.

Cette voiture est très économique par suite de sa consommation réduite et de ses frais d'entretien minimes. C'est là un avantage que l'on ne saurait trop faire ressortir.

Les lignes gracieuses de la carrosserie et son pare-brise incliné contribuent à l'aspect agréable de cette voiture. Elle est munie de rideaux de côté placés dans des poches fixés à la capote imperméable.

À l'arrière se trouve un coffre spacieux qui est protégé contre l'eau et la poussière par un couvercle à charnières. Un porte-pneu est fixé rigidement à l'extrémité arrière du châssis.

Le tablier est muni d'un indicateur de vitesses, d'un indicateur de circulation d'huile, d'interrupteurs d'allumage et d'éclairage, d'un régulateur d'air pour le carburateur et d'une petite ampoule électrique. Cette voiture est munie du même moteur Buick que la voiture de tourisme à quatre cylindres.

Cette routière est une voiture idéale pour les médecins, avocats, etc., et quiconque a besoin d'une automobile légère, solide, élégante et munie d'un moteur puissant.

Seul agent pour la Guadeloupe,

H. FRANÇOIS, Pointe-à-Pitre,

qui tient en stock des pièces de rechange.

# BRIQUES REFRACTAIRES

plates et coniques.

---

Briques coniques sur commandes

---

**Briques à bâtir**

---

A. BON & Cie — Pointe-à Pitre (Guadeloupe).

---

## GEO SCHMIT

A l'avantage de prévenir sa clientèle que son MAGASIN a été transféré, rue d'Arbaud No 11, près de l'Hôtel Moderne.

GRAND CHOIX DE CONFECTIONS ET DE CHAUSSURES POUR HOMMES.

ASSORTIMENT COMPLET D'ACCESSOIRES D'AUTOMOBILE

« MAXWELL »

A vendre ; DEUX VOITURES « MAXWELL » de 5 places, arrivées par le dernier steamer américain, au prix de 6.200 Fs.

Siège Social : Pointe-à-Pitre (Guadeloupe).

## LA DOULEUR SUPRÊME

Vraiment cet homme fut torturé par le Destin. Et parce qu'il s'appelait Henri Verneuil, il se trouva des gens pour en accuser les treize lettres de son nom. Mais il savait bien lui-même que le nom n'y était pour rien.

Et pourtant, au début, tout lui avait souri. Après une enfance heureuse, il avait grandi comme un jeune arbre inconscient qui n'a qu'à se dresser dans la lumière et qu'à boire le soleil. Son père avait une immense propriété caféière là-haut, dans la montagne, du côté du Baillif. Et sa mère étant morte avant qu'il ne l'eût connue, il avait toujours été libre de ses actes, lâché sans contrôle dans une vie douce et facile.

Et puis, le Destin mauvais était apparu.

Son père fut pris un jour d'un mal impitoyable et soudain, tandis qu'il parcourait ses plantations. Il tomba brusquement de cheval, comme une masse inerte, comme un tronc pourri que la hache a sapé. Et comme il montait un cheval ombrageux et que son pied resta engagé dans l'étrier, le corps fut traîné par la bête effrayée jusqu'au gué de la rivière Saint-Louis.

Henri qui était à Pointe-à-Pitre apprit le malheur par un télégramme. Ce fut la première blessure. Et elle fut infiniment profonde.

Puis lorsqu'il voulut s'atteler à son tour à la besogne paternelle, il s'aperçut de son inexpérience et qu'il avait été volé par des mains expertes. Les biens de son père fut dilapidés.

Alors il connut les démarches humiliantes, en quête d'un emploi, les jours d'attente, et d'espoir déçu. Puis ce fut le premier contact avec les patrons, les petits chocs inévitables et douloureux, et tout l'apprentissage de la résignation.

Pourtant, petit à petit, Henri Verneuil s'était adapté au sort nouveau. Il avait su gagner la confiance et l'estime de ceux qui l'employaient, et d'échelon en échelon il avait reconquis sa place au soleil.

Et il put croire, un soir de mai, que le bonheur de nouveau paraissait à son seuil : il avait avoué à Hélène Marsan l'amour dont il brûlait et elle ne l'avait point repoussé. Ce soir-là, toutes les voix célestes chantèrent en lui et il se sentit dans le cœur la force de soulever le monde.

Et huit mois après, ils s'épousèrent.

\* \* \*

Vraiment, cet homme fut heureux. Toute la joie douce et indicible de l'Amour habitait son foyer. Tout le charme exquis des choses qui sont trop profondes pour être dites enveloppait ces deux êtres. Le bonheur, comme un ami, les avait pris par la main et donnés l'un à l'autre. Et chaque jour qui passait augmentait le charme, de tout le souvenir des tendresses écoulées. C'était comme le trésor de leur vie qu'ils étalaient chaque soir devant leur âme et dont ils contemplaient les merveilleuses pierreries.

Et ils s'enfermèrent égoïstement dans le Temple prestigieux de leur



amour, et ils n'en ouvrirent point les portes à tout venant, dans la crainte inavouée de faciliter l'intrusion des forces hostiles,

Un amusement, un ami d'enfance d'Hélène, Jean Géricault, avait la faveur de contempler leur bonheur profond.

Et les jours coulaient dans une joie sereine, tissant autour d'Hélène et d'Henri le rêve le plus enchanteur qui fut jamais réalisé par des cœurs humains.

Mais lorsqu'un matin d'avril un fils leur naquit et fut pour eux comme le miroir vivant et la palpitante image de leur tendresse, ils eurent peur que les Dieux ne fussent jaloux et, sans rien dire, ils sentirent passer un frisson sur leur âme. Puis ils oublièrent et furent insoucians. Tout l'amour qu'ils avaient accumulé dans les profondeurs de leur vie secrète, ils le déversèrent sur le fils doux et rose qui leur souriait. Et ce fut l'adoration et ce fut l'émerveillement. C'étaient des cris, des rires, des baisers, des ivresses.

Ils se courbaient sur le petit lit, leurs cheveux et leurs haleines mêlés, et sur les innombrables fossettes du petit corps mobile et nu, ils comptaient les grands souvenirs de leur passé d'amour, tous les sommets lumineux qui se dressaient en arrière d'eux, sur les jours révolus. Et ils ne trouvaient pas assez de fossettes pour marquer toutes leurs joies sacrées ; et leur fils, amusé sans comprendre, riait aux éclats en leur tendant ses mains potelées.

Toutes les joies qui peuvent dilater une poitrine humaine, ils les connurent. Toutes les douces choses de la vie, ils les égrenèrent avec des doigts discrets et religieux. Tous les bonheurs de l'Amour et de la Paternité furent pour eux comme les grains du chapelet aux mains du Trappiste, comme les notes profondes au gosier du rossignol.

Et l'enfant grandissait. On l'appelait Maurice.

Jean Géricault prétendait qu'il était tout le portrait d'Hélène. Henri le reconnaissait aussi et c'était pour lui une inexprimable joie. Dans le fils il continuait de chérir la femme et il gardait à Hélène une sorte de gratitude d'avoir légué à Maurice le charme de son visage. C'était, dans les yeux, le même azur délicat et velouté, le même au-delà mystérieux où parfois l'âme semblait flotter ; et c'était pour la bouche, pareille à la pulpe d'un beau fruit, la même fraîcheur attirante et savoureuse...

Et ce furent les premières dents, les premiers pas, les premiers mots. Dans l'enivrement et la plénitude de leur joie, Hélène et Henri assistaient au miracle de l'Enfance.

Et Maurice eut trois ans.

Le Destin veillait.

Les Dieux ne veulent point que l'homme soit heureux. Ce n'est point, sans doute, à cette fin qu'ils le créèrent et lorsqu'ils semblent l'autoriser à transgresser les lois farouches qui pèsent sur sa race depuis tant de millénaires, ce n'est probablement qu'un effet de leur inattention. Aussitôt que leurs regards revenus vers nous, s'aperçoivent de la témérité coupable, toutes les forces aveugles sont mises en branle, du fond des infinis, et lancées contre la Beauté, contre la Grâce, contre la Douceur, contre toutes les choses divines que l'homme crée

en dépit des Dieux. Et ces choses étant fragiles sont brutalement écrasées.

Sans cause apparente, Hélène devint folle. L'accident se produisit un après-midi, vers trois heures. Et lorsqu'Henri arriva avec le docteur, celui-ci ne put lui offrir que de banales paroles d'espoir d'où il sentit bien que toute conviction était absente.

Et deux jours après, lorsqu'il fallut se décider, lorsqu'il fallut se résoudre, lorsque cette chose horrible se dressa devant lui et qu'il comprit qu'il fallait l'accomplir, Henri fut comme un homme ivre, comme un homme hébété, assommé de douleur.

Et ce fut la deuxième blessure, la blessure éternellement saignante et douloureuse, où son cœur défailloit.

Et Hélène fut conduite à l'asile de Saint-Claude.

\* \* \*

Vraiment, cet homme fut torturé par le Destin. Il assista à l'éroulement de sa vie, roulant en poussière à ses pieds. La douleur la plus rude le courba et le pétrit de sa poigne dure. Et les jours continuèrent de couler dans la monotonie affreuse de la maison qui n'était plus qu'un sépulchre.

Et quand il regardait son fils, le flot des larmes lui montait à la gorge et il s'abandonnait. Il attirait l'enfant vers lui et, la tête penchée, il pleurait intarissablement.

Qui dira l'océan de douleur que peut contenir le cœur de l'homme ?

Maurice allait avoir quatre ans. Pour cet anniversaire Henri voulut le conduire là-bas, au lieu terrible, avec l'espoir qu'Hélène le reconnaîtrait et que sa présence lui serait salutaire.

Et tous deux, ce matin-là, ils descendaient le morne du Calvaire, s'acheminant vers le plateau Monthéran.

Une fraîcheur délicieuse flottait dans l'air et la brise qui passait, semblait porter en elle le doux murmure des rivières lointaines. Derrière eux le cône de la Soufrière s'élevait dans un ciel limpide et des deux côtés de la route s'élevaient des parterres fleuris. Parfois, émergeant de quelque corolle, un papillon voletait, pareil à une fleur qui serait soudain devenue libre.

Henri sentait sa douleur l'envelopper comme un manteau. Il tenait son fils par la main et il en éprouvait une tiédeur qui lui était douce comme un baume. Ils marchaient lentement. Et à mesure qu'ils se rapprochaient du lieu d'horreur, la souffrance d'Henri se faisait plus aigue et il sentait comme une angoisse lui battre à la gorge.

Le décor indifférent et somptueux se déroulait à leurs côtés et les voyait passer avec les mornes yeux qu'ont les choses pour regarder l'homme. Et le père et le fils, de leur marche lente, rigide, que rien n'aurait pu dévier, de leur marche fatale comme la révolution des astres allaient à la rencontre du Destin.

Et ce fut la porte, la grande porte de fer, ironiquement ouverte. Ce fut la douce montée de l'allée, bordée de buissons réguliers.

Puis il obliquèrent à droite, traversèrent un préau, franchirent une grille par une petite porte où veillait un gardien.



Ils firent quelques pas encore dans une sorte d'enclos et franchirent une deuxième grille. Maurice, inquiet, se cramponnait à son père.

Et c'était là. Une chamore souvrait et l'on y voyait une femme assise.

En apercevant les visiteurs, la femme se dressa. Ses cheveux dénoués lui retombèrent sur le dos. Henri dit à Maurice : « Voici maman ». Et il l'entraîna vers Hélène.

La folle les regardait fixement.

-- Bonjour Hélène, dit Henri. Voici Maurice que jet'ai amené.

La folle sourit et, mettant le doigt sur la bouche, dit mystérieusement :

— Il ne faut pas que son père le sache. C'est imprudent, Jean.

Et, s'étant laissée, elle embrassa l'enfant au front.

Le cœur d'Henri se noyait d'une tristesse ineffable, et tendre, et désespérée.

— Ne me reconnais-tu pas, Hélène ? demanda-t-il.

— Oh ! répondit la folle, comment t'aurais-je oublié ? Et cet enfant, notre fils, notre vivant secret... N'oublie pas qu'il ne faut pas que mon mari le sache...

Une grande inquiétude montait dans le cœur de l'homme ; il sentait sourdre et s'approcher une chose horrible et inexprimable. Des deux côtés de la porte où ils étaient tous debout, des parterres fleuris s'étaient étalés. Et parfois, émergeant de quelque corolle, un papillon voletait, pareil à une fleur qui serait soudain devenue libre.

— Hélène, que dis-tu ?

La folle se rapprocha de lui et le regarda fixement de ses yeux hagards où passaient d'étranges lueurs. Et tout bas, le visage rapproché du sien comme pour une confidence :

— Voyons, Jean, dit-elle ne te souviens-tu pas du tragique après-midi ?... J'avais résisté d'abord... Henri avait été appelé au Moule... Nous étions seuls...

La brise qui passait semblait porter en elle le doux murmure des rivières lointaines.

— ... Souviens-toi... Dans ton égarement tu m'avais mordu le bras et j'avais eu peur que mon mari ne s'en aperçoive à son retour... C'est bien cela, n'est-ce pas ? Et puis j'avais cédé... Ne te souviens-tu pas de ce jour lointain, ô mon Jean ?

Derrière eux, le cône de la Soufrière s'élevait dans l'air limpide.

Henri sentait une telle torture dans son cœur, un tel anéantissement de tout le passé divin qu'il portait en lui comme une relique, qu'il comprit qu'il était arrivé au faite de la douleur.

Il resserra dans sa main la main tiède de son fils et lui dit dans un sanglot : « Partons ».

— Henri n'en saura jamais rien, disait la folle.



M A I S O N

# E. Brie, J. Picard & Cie

au Capital, entièrement versé, de Fcs. 200.000.

**Commission**                      **Consignation**  
**Importation**                      **Exportation**

LANCASCHIRE INSURANCE C<sup>o</sup>, de Liverpool

(Compagnie d'assurance contre l'Incendie)

FOX TYPEWRITER C<sup>o</sup>, de Michigan, (U. S. A.)

(Machines à écrire à écriture visible)

KING MOTOR CAR C<sup>o</sup>, de New-York

(Automobiles de luxe)

etc. etc

**NOTA.** — Les bureaux ont été transférés depuis le 1<sup>er</sup> Janvier 1918 dans le local de la Société, au No 9, Quai Lardenoy.

Prochainement

Un service de camions automobiles, organisé, sur l'initiative de MM. PICARD, Négociant, et R. CICERON, par les principales maisons de commerce de Pointe-à-Pitre, remplacera sur nos quais retapés les vieux haquets surannés.

Voilà pour notre petit pays un nouveau progrès !



Et ce fut la troisième blessure, celle dont il crut qu'il mourrait.

Le père s'en alla, tenant son fils à la main. Il traversa le préau sans rien voir. Ses larmes coulaient dans sa barbe avant de tomber. Toute une mer d'amertume et de navrance ballottait son cœur. Le doute le suppliciait de ses tenailles horribles.

Maurice disait : « Papa, pourquoi tu pleures ?... »

« . . . Papa, papa, pourquoi tu pleures ? » Et la voix de l'enfant lui déchirait les entrailles,

Sans répondre, il redescendit l'allée douce bordée de buissons réguliers. À cause des larmes il voyait mal, comme au travers d'un brouillard.

— Papa... papa, pourquoi tu pleures ?

Et comme il allait franchir la porte et se retrouver sur la route, il s'arrêta un instant. Il regarda son fils, pour la première fois depuis la chose horrible. C'était bien, dans les yeux, le même azur délicat et velouté des prunelles chéries, le même au-delà mystérieux où parfois l'âme semblait flotter. Et c'était dans la bouche, pareille à la pulpe d'un beau fruit, la même fraîcheur attirante et savoureuse. Tout le passé remonta en lui, tout le bonheur lointain, toutes les joies enfuies. Alors il tendit les bras à son enfant, le souleva contre lui et l'étreignit éperdument. Il posa sa bouche sur le cou, près de l'épaule, à la place où il avait accoutumé d'embrasser Hélène, et il pleura sur le cœur de son fils les plus sanglantes larmes de toutes les douleurs des hommes.

GILBERT DE CHAMBERTRAND.

## Proverbes créoles

*Ravet pas tini raison devant poule.*

*Dent pas connaître misè.*

*D'eau ka suive coulée.*

*Volè pas aimé vouè Camarade à yo pôté sac.*

*Toute ti jeu cé jeu, mais cassé ti bois en kiou à macaque pas jeu.*

*Bel Boucaut, souvent mauvaï morue.*

*Code à igname marré igname.*

*Ça ki ka baï cheval à gros ventre pas ka baï z'herbe pour nourri li.*

*Dent et langue ka faché.*



1918

JUILLET

NOTES

			Lever du Soleil	Coucher du soleil
1	lundi	Martial	5.32	6.28
2	mardi	Vis de la V.		
3	mercr	Anatole		
4	jeudi	se Berthe		
5	vendr	• Zoé	5.32	6.28
6	samedi	se Colombe		
7	Dim	Elie		
8	lundi	se Virginie		
9	mardi	Cyrille		
10	mercr	se Félicité	5.33	6.27
11	jeudi	Norbert		
12	vendr	Gualbert		
13	samedi	Eugène		
14	Dim	FETE NAT.		
15	lundi	Henri	5.34	6.26
16	mardi	Hélior		
17	mercr	Alexis		
18	jeudi	Camille		
18	vendr	Vincent de P.		
20	samedi	se Marguerite	5.35	6.25
21	Dim	Victor		
22	lundi	se Marie M.		
23	mardi	Apollinaire		
24	mercr	se Christine		
25	jeudi	Christophe	5.37	6.23
26	vendr	se Anne		
27	samedi	se Nathalie		
28	Dim	Samsou		
29	lundi	se Marthe		
30	mardi	Abdon	5.38	6.22
31	mercr	Germain		

D. Q. le 1er à 4 h. 28 m. mat.  
 N. L. le 8 à 4 h. 7 m. mat.  
 P. Q. le 16 à 2 h. 9 m. mat.  
 P. L. le 23 à 4 h. 20 m. soir  
 D. Q. le 30 à 8 h. 30 m. mat.

## EPEMERIDES DE LA GUERRE

1er Juillet 1917 — Commencement de l'active  
 rieuse offensive franco-anglaise sur la Somme.

**JUILLET** — Mois très pluvieux, pluies très fréquentes et abondantes. On ne peut faire de la culture potagère que dans un sol bien drainé. Protéger les plants, surtout quand ils sont jeunes (au moyen de feuilles de cocotier) contre les ardeurs du soleil et les grandes pluies, celles-ci surtout sont nuisibles car elles cassent les feuilles et les tiges des légumes tendres. Arroser quand il ne pleut pas; sarcler très souvent, les mauvaises herbes poussant très vite. Butter et pailler les plates-bandes. Même semis qu'en juin. Mettre en pépinière puis en place les plants assez forts pour cela. Enlever les feuilles basses qui traînent à terre, elle abritent les insectes nuisibles.

bles et, en pourrissant, font pourrir les autres feuilles. Nettoyer les planches d'asperges, supprimer les vieilles tiges et recouvrir d'une couche de 6 centimètres de terreau additionné d'engrais chimique. Nettoyer les artichauts, enlever les vieilles feuilles et ne laisser que 2 ou 3 oeillets par pied. Repiquer les autres en pépinière. Récolter les maïs aussitôt que les enveloppes commencent à se dessécher.

Nettoyer les ruches.

Sarcler les cannes en retard.

Planter les ananas (voir mai).

## Monographie Légumière

**Haricots.** — Les graines conservent leur faculté germinative pendant un an quand elles sont libres, en écorces pendant bien plus longtemps.

Semer en touffes dans les terres légères, en ligne dans les terres fortes. Donner deux binages en chaussant légèrement le pied. On les divise en haricots à rames (quand la hauteur dépasse 1 m. 50 il faut alors soutenir au moyen d'une branche), en haricots-nains dont la tige est courte et se soutient elle-même. On se divise aussi en haricots sans parchemin, on mange tout et haricots à parchemin dont la cosse est dure et qu'il faut écosser. On peut cultiver comme haricots à rames les haricots de Soissons, les haricots sabre à rames (pois sabre), comme haricots nains les haricots baguelets, les haricots flageolets à grains verts, les haricots jaunes de Chine. A la Guadeloupe, on cultive sous le nom de pois de nombreuses variétés de haricots par exemple, le haricot coco rose, ou haricot de Chartres qui est rosé moucheté de brun, le haricot rognon de coq qui pousse en 40 jours : le pois savon, le pois Sainte-Catherine, le pois à crocs, le pois zombi de Juston, le petit pois rouge, le pois Boucoussou, le pois à yeux noirs, le pois à canne, le pois demi-aune, le pois gogane, le pois carré, le pois de bois, le pois d'Angol.

**Laitues.** — Durée de la faculté germinative ; 5 mois. Semer en caisse, repiquer quand le plant a 5 ou 6 feuilles, d'abord en pépinière puis en place. Protéger le semis et les jeunes plants ; arroser très souvent. En terre sèche pailler les planches avant de transplanter. Semer en saison sèche et chaude la laitue Batavia brune, la laitue de l'Ohio, la laitue de Malte et la laitue blonde d'été ; en saison fraîche, la laitue passion et la laitue passion blonde ; en toute saison, la romaine blonde maraichère et la laitue à couper.

**Lentilles.** — Durée de la vertu germinative : six mois, plus longtemps si elles sont en cosses. Ne semer que des graines fraîches, jamais celles achetées dans les épiceries, car il y a bien des chances qu'elles aient perdu leur faculté germinative. Semer en terre légère, en touffes ou en lignes, à 30 centimètres et 6 centimètres dans la ligne.



**Mâche.** — La graine conserve 4 mois sa faculté germinative ; semer en caisse, repiquer en terre meuble et fumée depuis longtemps. Cultiver mâche d'Italie à feuilles de laitue.

**Maïs sucré.** — Semer en pleine terre, en lignes à 40 centimètres dans la ligne : biver au moins deux fois et arroser très souvent. Cultiver maïs sucré, toujours vert.

**Melon.** — La graine peut germer pendant six mois ; elle lève en jours. Semer en place dans des trous convenablement remplis de terre et convenablement espacés. Couper la tige principale au dessus des deux premières feuilles et des deux branches latérales au dessus de la 6<sup>e</sup> feuille. On a ainsi bien plus vite des fleurs femelles (elles ont un renflement à la base l'ovaire) ; les féconder avec le pollen des fleurs mâles. Ne pas laisser plus de 4 ou 5 fruits sur le même plant. On doit récolter 4 mois après le semis cueillir les melons avant leur maturité et les mettre dans un endroit sain où ils acheveront de murir. Cultiver le melon de Cavaillon, le melon de Houffes, le melon sucré de Tours, le cantaloup noir d'Alger.

Le melon d'eau ou pastèque vient très bien à la Guadeloupe. Sa graine peut germer pendant 4 mois ; il se cultive comme le melon ordinaire, mais ne pas étêter.

**Navet.** — Les graines peuvent germer pendant un an ; elles lèvent en 3 jours. Semer en toute saison en terre légère, éclaircir à 20 centimètres. Commencer à récolter après 10 semaines, quand les navets sont encore aux deux tiers de leur développement. Cultiver comme navet long : le navet de vertu, race marteau ; comme navet rond : le navet Turnep et le navet plat blanc bâtif.

## Langage des Fleurs

Capucine	<i>indifférence</i>	Eglantier	<i>poésie</i>
Cerise	<i>bonne éducation</i>	Feuilles mortes	<i>mélancolie</i>
Champignon	<i>défiance</i>	Fougère	<i>sincérité</i>
Chardon	<i>sincérité</i>	Fraises	<i>délices</i>
Chevrefeuille	<i>liens</i>	Fuchsia	<i>ardeur du cœur</i>
Chicorée	<i>persévérance</i>	Gardenia	<i>sincérité</i>
Chou	<i>profil</i>	Gazon	<i>utilité</i>
Chrysanthème	<i>amour terminé</i>	Gentiane	<i>mépris</i>
Citrouille	<i>honneur</i>	Géranium	<i>sentiment d'amour</i>
Clematite	<i>désirs</i>	Glaïeul	<i>indifférence</i>
Consoude	<i>bonté</i>	Grenadier	<i>passion</i>
Crête de coq	<i>impatience</i>	Gui	<i>triomphe</i>
Dahlia	<i>reconnaissance</i>	Héliotrope	<i>attachement durable</i>
Datura	<i>confiance ébranlée</i>	Immortelle	<i>regret éternel</i>



# AU PORTE-BONHEUR

Rues Peynier, de Nozières et Thiers

POINTE-A-PITRE.

**R. HAUGOU & C<sup>IE</sup>**

PARIS — POINTE-A-PITRE.

Grand choix d'indianes de toutes nuances et de tous dessins.  
Coton blanc — Coton à drap — Toile à matelas — Vichy  
Fantaisies — Drill couleur — Couvertures de laine.

Lainages de fantaisie — Crépons soie et coton — Satin broché  
(nuances assorties) — Soieries fleuries couleur — Tulle brodé  
soie, toutes nuances — Grand choix de rubans, écharpes —  
Peignes simili d'un bon marché surprenant — Satinettes.

GRAND ASSORTIMENT DE CHAUSSURES AMÉRICAINES  
POUR HOMMES, DAMES et ENFANTS en toile et cuir.

## Confections pour hommes.

Canotiers de tous genres, dernier cri. — Jean-Bart — Béguins  
et capelines pour enfants — Foulards, Madras, Imités. —  
Ombrelles pour dames et fillettes. — Parapluies.

Grand choix de broderies, entre-deux,  
dentelles, guipures et Valenciennes.

Robes de baptême. — Bonnets. — Souliers. — Mantilles. —  
Formes pour dames. — Chapeaux sur commande

## ARTICLES DE MERCERIE

Lotions — Parfumeries de toutes marques.

SAVONS : *Camum, Karudol, Gello* assortis.

## RAYON SPÉCIAL D'ARTICLES D'ÉPICERIE

Vins rouge et blanc (par dame-jeanne et par litre) — Champagne *Moët*  
*et Chandon*. — Beurre : *Camus, Maselet*. — Saindoux *Wilcox*  
Savons par caisse et au détail. — Tabac. Cigarettes. Chocolat *POTIN*.

Spécialités de couronnes mortuaires riches et bon marché.

Gobletererie, verrerie, faïence. — Cuvettes émail, etc.

## ARTICLES DE QUINCAILLERIE.

SUCCESSALES à Basse-Terre, Capesterre, Port-Louis,  
Moule, Marie-Galante.

Visitez et vous serez bien servis.

# AMÉDÉE BARBOTTEAU ET C<sup>IE</sup>

---

IMPORTATIONS — EXPORTATIONS —

COMMISSION — CONSIGNATION — TRANSIT.

---

Représentants de fabriques pour la fourniture de machines agricoles et industrielles — d'engrais chimiques.

---

AGENTS DE

THE LIVERPOOL ET LONDON ET GLOBE.

Compagnie d'assurances contre l'Incendie.

---

*Adresse télégraphique :*

BARBOTTEAU — Pointe-à-Pitre

---

*Codes :*

A. B. C. 5<sup>e</sup> édition

Liber

Combinaison de 5 lettres.

Scott's 10<sup>e</sup> édition.

Benteley's.

1918

AOUT

NOTES

			Lever du Soleil	Coucher du soleil
1	jeudi	Pierre-ès-l.	5.39	6.24
2	vendr	Alphonse		
3	samedi	Geoffroy		
4	Dim	Dominique		
5	lundi	Abel	5.40	6.20
6	mardi	Tr. de J.-C.		
7	mercr	Gaëtan		
8	jeudi	Justin		
9	vendr	Amour		
10	samedi	Laurent	5.42	6.18
11	Dim	se Suzanne		
12	lundi	se Claire		
13	mardi	Hippolyte		
14	mercr	Eusèbe <i>vj</i>		
15	jeudi	ASSOMT.	5.44	6.16
16	vendr	Roch		
17	samedi	Septime		
18	Dim	Se Helene		
19	lundi	Flavien		
20	mardi	Bernard	5.46	6.14
21	mercr	Se Jeanne		
22	jeudi	Symphorien		
23	vendr	Se Sidonie		
24	samedi	Barthélemy		
25	Dim	Louis, roi	5.48	6.12
26	lundi	Zéphirin		
27	mardi	Armand		
28	mercr	Augustin		
29	jeudi	Médéric		
30	vendr	Fiacre	5.50	6.10
31	samedi	Aristide		

## EPIHEMERIDES DE LA GUERRE

2 Août 1914 — Déclaration de guerre de  
l'Allemagne à la France.

**AOUT.** — Le climat est très peu favorable à la culture maraîchère, du moins au niveau de la mer ; à 488 ou 500 mètres d'altitude on peut essayer, mais même là, c'est très aléatoire.

Achever de préparer les plates-bandes, ratisser les allées, revoir et réparer les instruments de jardinage, nettoyer les bassins et pièces d'eau, préparer les rames les tuteurs et les abris, bref, faire tout le nécessaire pour qu'au 1<sup>er</sup> septembre le jardin soit absolument prêt.

Dès qu'on reçoit les graines commandées en juin - juillet, en semer, une part-



tie de préférence en caisse ; bien soigner les semis en les abritant du soleil et de la pluie au moyen de branches que l'on enlève dès que le temps le permet.

Semer les graines d'asperge et d'artichaut, repiquer en pépinière les asperges semées en juin. Planter les oeillets d'artichauts.

C'est le dernier mois où devra se faire la première récolte de *cannelle* qu'on aurait pu commencer depuis avril - n'écorcer le même arbre que tous les trois ans, ne commencer la récolte que quand il a quatre ans — gratter d'abord la première écorce et détacher la cannelle en morceaux aussi longs que possible sans entamer la 3<sup>e</sup> écorce, faire sécher au soleil (voir décembre).

Fumailler à l'engrais les rejetons de cannes après les avoir sarclés, planter les *malangas* (voir mars — 5 jours après le premier quartier), arrêter les *cafèiers* à la hauteur de 1 m. 50.

---

## Comment faire pousser les Légumes

---

### Notions Indispensables.

---

**Greffer.** — C'est transformer une plante appartenant à une variété sauvage, de façon à lui faire donner de bons produits. Ne greffer que de jeunes plants robustes et en pleine végétation. La greffe la plus facile est la *greffe en fente* : amputer horizontalement la tige principale ou même une simple branche de l'arbre que l'on veut greffer ; on fend ensuite cette tige par le milieu et l'on introduit dans la fente un rameau taillé en biseau et pris sur l'arbre dont on veut perpétuer l'espèce. On fixe ensuite le tout solidement avec un lien quelconque, mais sans trop serrer de façon à ce que la sève puisse circuler. Il est bon d'enlever toutes les feuilles de la plante et de protéger la greffe contre les ardeurs du soleil.

**Bouture.** — C'est un tronçon de plant, de tige, de racine ou de branche (plutôt l'extrémité) que l'on sépare de la plante et que l'on met en terre. Bientôt sur ce fragment poussent des racines adventives et il se forme une plante de la même espèce que celle ayant donné la bouture. On plante ainsi des tronçons de tige ou des têtes de canne à sucre, des tubercules de patate, de pomme de terre. Si l'on plante des branches, enlever les grandes feuilles qui dessèchent la bouture et ne laisser que le bouquet de petites feuilles qui est à l'extrémité. Mettre les boutures dans un trou rempli de bon terreau, arroser souvent.

## Monographie Légumière

**Oignon.** — Durée de la faculté germinative : 4 mois. Semer en caisse et repiquer en place et éclaircir. Avant de repiquer, racourcir les racines et les feuilles. Cultiver les oignons dans une terre légère, amendée et fumée un an d'avance ; n'utiliser que du terreau bien consommé, repiquer en lignes à 20 cent. et à 10 cent. dans la ligne. L'oignon d'Égypte produit au sommet de la tige des bulbilles et en terre des caïeux que l'on peut semer. Cultiver l'oignon de Mulhouse, l'oignon de Madère rond, l'oignon d'Égypte.

**Pesille Commune.** — Les graines peuvent germer pendant 3 mois. Semer en lignes et éclaircir à 5 cent. On peut la multiplier par éclat des pieds et division des touffes ; dans ce cas couper les petites racines et racourcir les feuilles. Cultiver l'oseille de France, l'oseille du pays (plus acide) l'oseille épinard. L'oseille de Martiam (herbe de Vauchelet) se propage par ses tubercules.

**L'oséalis crénelé ou Oca du Pérou.** — Se reproduit par ses tubercules que l'on plante en pleine terre à un mètre en tous sens. Butter de façon à ce qu'il ne sorte jamais de terre une tige de plus de 20 centimètres. Quand les tiges dessèchent (4 à 9 mois après les semis) récolter les tubercules.

**Panais.** — Durée de la faculté germinative 10 mois. Semer en pleine terre, en place, en terre profonde et meuble et fumée longtemps à l'avance ; éclaircir à 10 centimètres. Récolter 4 ou 5 mois après en enlevant toujours les racines les plus grosses. Cultiver les panais de Jersey.

**Persil.** — Les graines se conservent 6 à 8 mois. Semer en pleine terre, en bordure, couper les tiges entières ou mieux une à une les feuilles les plus développées. Cultiver le persil frisé ou mieux le persil nain très frisé.

**Piment.** — Durée de la faculté germinative 4 mois. Semis en caisse ou en terre bien mélangée à du terreau, repiquer le plant un peu fort, arroser beaucoup au début. Ce sont de véritables arbres qu'on doit tailler dès la deuxième année. On cultive de très nombreuses espèces.

**Pissenlit.** — La graine germe pendant 6 mois. Semer en pépinière repiquer en lignes à 30 centimètres, à 10 centimètres dans la ligne. Bioter et arroser. Pour blanchir, réunir les feuilles et enfermer le plant sous un pot de fleur. Choisir le pissenlit mousse.



## Culture du Cacao

Le terrain que l'on destine à la culture du cacao ne doit être ni trop sec ni trop humide, il doit être profond et riche en humus. L'arbre languit et meurt si son pivot qui atteint jusqu'à un mètre rencontre un sous-sol dur avant son entier développement. Tous les auteurs qui ont écrit sur cette culture reconnaissent que les vents du nord sont contraires aux jeunes plants.

Le terrain devra être bien nettoyé et le défrichement ne réservera ça et là que quelques arbres ombrageux surtout au soleil levant. Le cacaoyer craignant beaucoup l'ardeur du soleil, on devra avant tout planter des abris provisoires dont les meilleurs que l'on puisse trouver sont sans contredit les bananiers. On aura soin de les espacer de 3 m. 50 en tous sens, et l'agriculteur devra s'appliquer à garder dans cette plantation la plus parfaite symétrie. Car c'est de là que dépendra plus tard une économie sérieuse dans l'entretien des plantations.

Dès que les feuilles de bananiers seront assez grandes pour former voûte, on pourra commencer la plantation des cacaoyers, deux méthodes sont adoptées, la plantation en pleine terre et la transplantation des jeunes pieds provenant des semis. Cette transplantation se fera quand le plant aura acquis quatre ou six feuilles, on devra toujours choisir les graines sur les arbres porteurs de fruits sains. Elles devront être suffisamment mûres sans l'être trop. On remarquera que celles-ci ont dépassé le degré de maturité nécessaire lorsque en secouant la gousse on sentira que les graines répondent à la secousse. On a coutume lorsqu'on procède à la transplantation de couper le bout du pivot de la racine si on adopte la plantation en pleine terre, on devra semer trois grains par trou et plus tard on ne laissera subsister que le pied qui offre le plus de vigueur. La graine devra être mise en terre le plus gros bout en bas, et on recouvre légèrement. Une bonne précaution sera de saupoudrer les graines de cacao de chaux blanche ou de cendres avant la mise en terre, cette opération a non seulement la propriété d'accroître la faculté germinative de la graine, mais encore elle la met à l'abri des insectes. Beaucoup de planteurs ont la mauvaise habitude de planter le cacao aux pieds même des bananiers, cette pratique a le grave inconvénient de créer des galeries souterraines chaque fois qu'une souche de bananier vient à disparaître, les eaux y sont amassées et leur stagnation entraîne la pourriture des jeunes racines de cacaoyer. Il est donc de toute nécessité de planter au centre du carré formé par 4 bananiers, les soins qu'on pourra apporter plus tard à la jeune plante seront ainsi rendus plus faciles.

Dans les terres riches, la distance à réserver entre chaque cacaoyer doit être de 4 à 5 mètres ; dans les sols relativement pauvres, cette



distance pourra être réduite à 3 m. 50.

Des trous devront être creusés longtemps à l'avance, à une profondeur de 80 centimètres environ, leur comblement se fera en mettant au fond la terre qui se trouvait à la surface et inversement. On ne plante pas le cacaoyer dans le fumier, il vaut mieux attendre que le plant ait repris toute sa vigueur pour lui donner l'engrais qui lui est nécessaire.

En même temps qu'on procède à la transplantation on prépare les abris définitifs qui remplaceront les bananiers au bout de 5 ou 6 ans, les meilleurs arbres que l'on puisse conseiller comme abri permanent du sol sont l'immortelle (*Erythrina indica*), le mombin, l'acajou, le marronnier sauvage (*carolina*), le bois noir, l'arbre à pluie. On devra également abriter la plantation des grands vents, par des lisières de pois doux, de roucouyers et même de plusieurs rangées de bananiers.

Quoique l'on puisse planter le cacaoyer en toute saison, les mois qui peuvent être pourtant considérés comme les meilleurs sont mai et novembre. Ceux qui plantent en pleine terre choisiront avril et octobre.

Afin de réduire autant que possible les frais de culture on pourra entreprendre dans les intervalles la culture de toutes sortes de vivres. Le manioc, le malanga, les ignames, etc., trouvent leur place dans les cacaoyères. Le manioc surtout à cause de sa grande précocité qui lui fait donner au jeune plant et bien avant le bananier, un excellent abri contre le soleil. Une cacaoyère doit être tenue propre pendant tout le temps de la naissance des plants, les principaux soins à donner sont les sarclages et les buttages dont ils profiteront chaque fois que les cultures vivrières seront intercalées dans les plantations.

Les matières fertilisantes enlevées par la récolte seront restituées au sol : pour l'acide phosphorique, par les cendres, les gousses, les guanos ; pour la potasse, par les gousses, les cendres, le nitrate de potassium ; pour l'azote par le guano et les cultures de légumineuses.

Si le cacaoyer fleurit dès sa troisième année il n'est pas sage de le laisser fructifier si jeune, on devra donc supprimer ces premières fleurs.

A partir de 8 ans, le cacaoyer est en plein rapport, il donne deux récoltes par an, celle d'avril à juin et celle de novembre à janvier qui est la plus importante. On ne doit jamais cueillir les fruits avant leur maturité, car la présence de quelques grains encore verts pourrait nuire à toute la récolte en lui donnant un goût amer. Les jeunes ne devront pas être arrachés mais coupés aux ciseaux, les déchirures des arbres sont sujettes aux maladies que peuvent y amener toutes sortes de parasites.

Les cacaoyers doivent être taillés. Cette opération consiste à retrancher les pousses qui ont une tendance à se développer outre mesure au détriment des branches principales. Toute plante a besoin pour fructifier d'air et de lumière et c'est en s'inspirant de ce principe qu'on

devra pratiquer un élagage raisonnable. L'élagage du cacaoyer doit être pratiquée en vue de donner de la régularité dans le développement des branches principales. Les pousses qui s'élèvent doivent être soigneusement élaguées et on ne laissera se développer que 3 ou 4 branches latérales à distances égales et formant couronne. On devra couper les extrémités trop longues et trop minces des branches ainsi conservées afin de donner le même développement aux branches secondaires. On éliminera petit à petit celles qui pousseront trop proches les unes des autres. La coupe des extrémités peut se faire en retranchant le rameau central de l'extrémité et en coupant le bout des autres pousses latérales pendantes.

---

## Conseils de l'Avocat

---

Beaucoup d'agriculteurs ignorent ou ont perdu de vue que des réglemens existent sur l'usage des eaux courantes à la Guadeloupe. Des abus se commettent souvent de ce chef et entraînent contre les contrevenants des mesures de police qu'ils auraient bien pu éviter.

En ce qui concerne les propriétaires, qui *ont obtenu la jouissance* des eaux d'une rivière ou d'un canal qui en dérive, il est bon qu'ils se rappellent les dispositions de l'arrêté du 27 avril 1867 qui interdit, sous peine d'une amende de 61 à 100 francs et d'un emprisonnement de 10 jours au plus, nonobstant la récidive au cas l'emprisonnement nourrait être porté à 15 jours, — « de porter la moindre modification aux indications qui auront déterminé le *point précis de sa prise d'eau, le volume qui lui en aura été attribué et l'issue à lui donner à la sortie de son fond.* » Ce même arrêté interdit également aux propriétaires dont les fonds « sont traversés par ces eaux de les détourner ou d'en suspendre le cours par des digues ou toute autre manière susceptible de préjudicier aux droits des tiers. »

Une *concession spéciale* est nécessaire pour l'emploi des eaux courantes à l'irrigation des terres.

Un autre arrêté, celui du 20 septembre 1894, prescrit, sous peine maxima de 15 francs d'amende et de cinq jours d'emprisonnement, de ne jeter dans les canaux de dérivation affectés au service des exploitations agricoles ou industrielles ou à l'alimentation des cultivateurs, des ordures et immondices, d'y laver du linge ou de s'y baigner, d'en suspendre le cours par des digues ou de toute autre manière.



1918

SEPTEMBRE

NOTES

			Lever du Soleil	Coucher du soleil
1	Dim	Leu et G.	5.50	6.10
2	lundi	Lazare		
3	mardi	Grégoire		
4	mercr	Se Rosalie		
5	jeudi	Bertin	5.52	6.8
6	vendr	Onésiphore		
7	samedi	Cloud		
8	Dim	Nat. de la V.		
9	lundi	Omer		
10	mardi	Se Pulchérie	5.55	6.5
11	mercr	Hyacinthe		
12	jeudi	Séraphin		
13	vendr	Maurille		
14	samedi	Exalt. Se Cr.		
15	Dim	Nicomède	5.57	6.3
16	lundi	Cyprien		
17	mardi	Lambert		
18	mercr	Quat.-Temps		
18	jeudi	Gustave		
20	vendr	Eustache	5.59	6.4
21	samedi	Mathieu		
22	Dim	Maurice		
23	lundi	Lin, p.		
24	mardi	Andoche		
25	mercr	Firmin	6.1	5.59
26	jeudi	Se Justine		
27	vendr	Côme		
28	samedi	Wenceslas		
29	Dim	Michel		
30	lundi	Jérôme	6.4	5.56

N. L. le 5 à 6 h. 29 m. mat  
 P. Q. le 13 à 10 h. 47 m. mat  
 P. L. le 20 à 9 h. 46 m. mat  
 D. Q. le 27 à min 24 m.

## EPEMERIDES DE LA GUERRE

5 Septembre 1914. — Bataille de la  
 Marne.

**SEPTEMBRE.** — Il fait encore très chaud, mais les d'uiés sont très fréquentes et parfois abondantes; aussi, est-ce le premier mois de l'année maraichère: celle-ci reprend même au niveau de la mer. Achèver de tout préparer au jardin.

Semer soit en caisse, soit à demeure, toutes les graines des principaux légumes et cela dès leur réception. Repiquer en pépinière, si possible dans de grandes caisses, les plants qui proviennent des semis en caisse; repiquer en place les plants assez forts. Eclater les touffes d'oseille, les replanter en les espaçant après avoir raccourci les feuilles et les racines.



Récolter les *poivres* quand ils sont d'un rouge foncé, les faire sécher au soleil sur des toiles et les égrainer. Planter les patates pendant ce mois dans les terres nouvellement labourées, employer les boutures de préférence aux morceaux de tubercule. Vers février, la récolte sera terminée et le sol plus ameubli permettra de planter la canne dans des bonnes conditions. Ne pas pratiquer cette culture entre rang de cannes, mais en faire une culture d'assolement.

Sarcler les caféiers.

## Comment faire pousser les Légumes

### Notions Indispensables

**Marcotte.** — Pour faire une marcotte, on plie une branche de la plante qu'on veut reproduire et on la fixe en terre sans la séparer de la plante mère. Bientôt des racines adventives se développent et on peut isoler la nouvelle plante ainsi formée en coupant à sa base la branche recourbée.

Les fraisiers se reproduisent par marcottage naturel. Employer le marcottage pour les espèces de plantes dont les boutures ne peuvent prendre parce qu'elle se dessèchent trop rapidement.

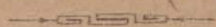
### Monographie Légumière

**Poireau.** — Les graines germent pendant 4 mois. Semer en caisse, repiquer en pépinière puis en place (en lignes à 30 centimètres puis à 15 centimètres, dans la ligne) quand les plants sont gros comme la moitié du petit doigt. Planter en terre riche, fumée d'avance au fumier bien consommé, planter peu profondément et recharger plus tard la plante avec de la terre fine et du terreau afin de faire blanchir la tige ; en transplantant couper l'extrémité des feuilles, sarcler et arroser souvent ; on récolte huit mois après le semis. — Choisir le poireau gros court ou poireau du midi, le poireau perpétuel ou multipliant qui se reproduit par éclatement des touffes, ou en drageonnant.

**Poirée.** — Durée de la faculté germinative : 10 mois. Semer en pleine terre, éclaircir à 25 centimètres, butter souvent le pied. Choisir la poirée à cardé blanche de Lyon.

**Pois.** — Ils germent pendant 3 ans et plus. Semer en terre légère en lignes, à 3 centimètres, ou en touffes de 5 ou 6 plants dans des trous à 40 centimètres. Biner, sarcler, chausser et ramer les grandes espèces. Arroser souvent. On les divise comme les haricots : pois nain et pois à ramer ; pois à écosser et pois sans parchemin. Choisir non le pois France qui végète beaucoup et fructifie peu, mais le pois Michaux ordinaire de Paris, le pois prince Albert, le pois nain à grains ridés, le pois ordinaire, le pois serpette, le pois sans parchemin de 40 jours,

## Le duel de Monsieur Couffin



— Allons donc ! cria le père Jourdan, c'est pas vous qui allez m'en raconter sur le duel de M. Couffin ! . . . Où étiez-vous à cette époque là ? . . . Vous n'étiez même pas nés seulement ! . . . Et si vous étiez nés, il fallait quelqu'un pour vous toucher, et vous faisiez caca par terre, positivement !

Nous nous élevâmes avec unanimité contre une telle accusation : le père Jourdan dépassait les bornes.

Cet après-midi là nous nous étions réunis, comme d'habitude, dans l'atelier d'horlogerie du père Jourdan. Comme la valériane attire les chats, ce vieil homme nous attirait avec ses histoires du temps passé, ses inépuisables histoires cocasses. Nous le soupçonnions, d'ailleurs de les forger de toutes pièces. Mais cela ne nous empêchait nullement d'en subir le charme.

Et nous nous asseyions en cercle autour du petit établi où, de temps à autre, il faisait semblant de déplacer quelque pièce microscopique, du bout de ses pinces fines et délicates.

Il avait imaginé, le père Jourdan, pour sa commodité, de fixer sa loupe au bout d'un grand ressort courbé qu'il s'adaptait sur la tête et qui semblait couper son crâne en deux, du front à l'occiput. A l'os qui pue, comme il disait lui-même. Bien entendu, la loupe était au repos la plupart du temps ; c'est à dire qu'il la mettait au dessus des yeux, au milieu du front. Et cela lui donnait l'apparence déconcertante d'un Cyclope.

Il devait le savoir, car il semblait en abuser.

Rien n'était plus drôle que l'arrivée d'un client. Aussitôt qu'une ombre étrangère se profilait à la porte, le père Jourdan baissait la tête, la loupe à l'œil, et paraissait s'absorber dans l'étude ou la réparation d'un rouage compliqué. Et lorsque le client l'avait interpellé deux ou trois fois, il relevait brusquement la tête et, d'un geste rapide de la main droite, plaçait sa loupe au milieu du front.

L'effet était immanquable. Le client s'hypnotisait sur cet œil inattendu et s'empêtrait dans des explications confuses.

Mais ce n'est pas de tout cela qu'il s'agit.

Cet après-midi là, l'un de nous, à propos de bottes, — à moins que ce ne fut hors de propos, — avait parlé du fameux duel de Monsieur Couffin contre le Docteur Bouchard : duel qui, il y a quarante ou cinquante ans, avait parait-il, défrayé la chronique pointoise.

Et le père Jourdan qui n'attendait que l'occasion propice leva brusquement la tête, poussa sa loupe au milieu du front, et nous rappela dans les termes que j'ai rapportés au début de cette narration les misères de notre première enfance.



— Je peux vous le raconter, moi, mes enfants, le duel de Monsieur Couffin, positivement... D'abord, il n'y a pas eu de duel...

Nous nous mîmes à rire incontinent. Imperturbable, le père Jourdan continua :

« Et je peux vous le dire savamment. C'est avec Monsieur Couffin que j'ai appris mon métier, moi. C'était un horloger, un fameux horloger ; vous ne le saviez pas, hein, ça ? Et pas un maclouclou comme ceux que vous voyez maintenant... »

— Père Jourdan, interrompit Maurel, je crois que comme les médecins, vous ne perdez jamais l'occasion de médire de vos confrères.

— Possible, mon ami ; ça peut être bon... Alors, vous croyez que les médecins sont des gens bêtes ?

— Des bistouris tout au plus, hasarda timidement le gros Jules qui cultivait les mots d'esprit.

Le père Jourdan daigna sourire :

— Eh bien, vous vous trompez ! J'en connais deux ou trois, au contraire, qui sont bien intelligents ; entre autres le Dr Bouchard, dont je vais vous raconter l'affaire. Mais il est mort, celui-là ; positivement.

Donc, j'étais chez Monsieur Couffin quand cette affaire-là est arrivée. Bêtement. Un matin vers dix heures. Il faut vous dire d'abord que Monsieur Couffin était marié depuis plusieurs années et qu'il avait déjà un grand garçon de six ou sept ans. Et Madame Couffin était à nouveau, au moment de cette affaire, dans une situation intéressante. Il faut vous dire aussi que Mme Couffin avait la passion des bêtes. Surtout les serins. Il y avait aussi un chien à gros ventre qu'une multitude de puces avait déjà anémié, positivement. Mais comme le chien n'a rien à voir dans cette affaire-là, nous allons faire comme s'il n'était pas là.

Alors Madame Couffin aimait les serins. Elle en avait dans une cage, devant son lit, dans sa chambre. Et c'est elle-même qui nettoyait la cage, tous les matins. Elle avait un vieux couteau pour gratter la plaque de zinc. Et tout ce qui se rapportait aux serins était dans une petite armoire qui était réservée expressément à cet usage. Il y avait dans cette armoire une poche en papier pour le chènevis, une poche pour le millet, et une poche pour les os de seiche. Vous savez qu'on pend ces os là dans les cages des serins. Ils s'en servent pour nettoyer et aiguïser leur bec.

Et alors, ce matin là, Madame Couffin malgré son état intéressant était montée sur une chaise pour nettoyer ses serins. Elle tenait dans une main la poche du chènevis et dans l'autre main la poche des os de seiche.

— En effet, dit Barrendot, ça n'a pas l'air de faire un duel, tout ça.

— Ah ! si vous voulez continuer, vous savez, dit le père Jourdan, je vous laisse continuer, positivement. Il n'y a pas à dire mon bel ami.



Nous conspuâmes copieusement Barrendot. Et le père Jourdan reprit :

« Tous ces détails là, je les ai appris après, positivement. Donc, Madame Couffin avait grimpé sur une chaise et s'apprêtait à servir ses pensionnaires. Tout d'un coup, par suite d'un faux mouvement, elle sentit que la chaise ballottait et qu'elle allait perdre l'équilibre. Elle mit pied à terre rapidement, et la chaise se renversa. Dans toute cette affaire là, elle avait lâché les deux poches en papier et la poche des os s'était crevée en arrivant à terre et les os s'étaient répandus avec un grand bruit aux quatre coins de la pièce.

A ce moment là, Monsieur Couffin était à son établi et moi, j'étais à côté de lui. Il était en train d'arranger, je m'en souviens comme si c'était hier, une grosse patraque avec des cadrans pour les mois, des cadrans pour les dates, et cœtera. Belle camelote, tout ça !... Et Monsieur Couffin, je ne vous ai pas encore dit ça, était très sensible aux émotions. La moindre chose, le plus petit bruit qu'il entendait, il croyait tout de suite que c'était une catastrophe qui arrivait. Moi il m'a toujours fait l'effet d'un homme qui vivait dans l'attente des trompettes du jugement dernier.

Bref, en attendant sur le plancher au dessus de sa tête le vacarme que Madame Couffin et la chaise et tout ça avaient fait, Monsieur Couffin sauta, positivement. Il courut à la porte de la cour et cria : Qu'est-ce qui arrive ? Qu'est-ce qui arrive ?

Alors le petit bonhomme qui était en haut et qui avait assisté à tout ça, c'est lui même qui m'a raconté ça après ; mais vous avez du le connaître. Alexandre, Sansande on l'appelait ; il est commissaire de marine maintenant en Afrique, ou en Océanie... enfin à Saïgon, je crois... Alors pour vous en finir, ce petit bougre là arrive à la fenêtre et entend son père demander ce qu'il y a. Il répond : C'est rien, papa. Maman qui était montée sur une chaise, elle a failli tomber. La chaise s'est renversée. Et la poche des os s'est crevée.

— Hein ? !! cria Monsieur Couffin. La poche ? ? Hein ! ? Qu'est-ce que tu dis, mon fils ?

— Hé oui, papa. A terre, c'est plein.

Le père Couffin cria : Bon Dieu Seigneur ! Et il traversa l'atelier comme un fou en disant : Je vais chercher le Dr Bouchard. Restez-là ! Positivement !

A peine il était parti que Madame Couffin descend pour lui expliquer ce qui s'était passé et ne le trouve pas là. Moi, je lui dis : Il a été chercher le Docteur Bouchard. Pourquoi ? elle me dit. Moi, je n'en savais rien.

Alors, au bout d'un moment, le Dr Bouchard arrive et est très étonné de trouver Madame Couffin en bas. Il explique que Monsieur Couffin l'a rencontré en voiture et lui a dit d'aller vite chez lui, que sa femme est très malade. Madame Couffin lui répond que son mari a du

se tromper, et elle lui raconte ce qui était arrivé.

« Mais le Docteur Bouchard paraissait vexé comme quelqu'un à qui on fait une mauvaise plaisanterie. Il ne rigolait pas non plus, le Dr Bouchard. C'était un homme susceptible, positivement.

« Alors, sur ces entrefaites, Monsieur Couffin arrive, pâle, essoufflé, essoufflé. Le Docteur Bouchard commence à lui faire des reproches. Il lui dit que ce n'est pas sérieux, qu'on ne dérange pas la Faculté pour des os de seiche ni pour des serins, et qu'il aurait dû se rendre compte de ce qu'il faisait, qu'il était assez grand, et tout ça.

« Et lui, Monsieur Couffin, ça lui avait déjà fait une émotion quand il avait vu sa femme en bas, à l'atelier. Alors quand le Dr. Bouchard, qui était très en colère, lui a parlé sur ce ton, il s'est trouvé tellement faible, surtout qu'il venait de courir dans la rue, qu'il est tombé assis sur sa chaise et que... enfin, il a laissé sortir un bruit que... un bruit... enfin qui ne sentait pas bon. Positivement.

En entendant ça et surtout en sentant l'odeur, le Docteur Bouchard est devenu plus furieux encore. Il lui a dit qu'il n'était pas seulement un imbécile, mais encore qu'il était un matpropre. Ça, ce n'était pas pas vrai. Je sais que c'est l'émotion qui lui avait fait ça. Parce que, à part ce jour là, je ne l'ai jamais entendu... faire ça dans l'atelier. Alors le Docteur Bouchard lui a dit que s'il croyait qu'on dérangeait un Docteur pour lui faire entendre de la musique comme ça, il se trompait ; que d'ailleurs ça avait une autre odeur que le Corylopsis du Japon et que ça ne resterait pas là, qu'il lui enverrait deux de ses amis, tout ça ; et il est parti.

Alors, un moment après, quand Monsieur Couffin a pu reprendre ses sens, il a écrit une lettre au Docteur Bouchard en le priant de l'excuser. Il lui a dit que c'était parti involontairement, et qu'il regrettait. C'est moi qui ai porté la lettre.

« Et c'est resté là, positivement.

« Je sais bien qu'après ça, au bout de quelque temps, Monsieur Couffin lui-même disait : Mon fameux duel avec le Dr. Bouchard... Encore un peu quand je me suis battu avec Bouchard... et tout ça.

« Mais ce n'est pas vrai » conclut le père Jourdan.

Il ramena son œil cyclopéen sur son œil droit et il ajouta :

« Il n'y a pas eu de duel puisque c'est Couffin seul qui a tiré. »

— « Eh bien, vous en avez de bonnes, vous, Monsieur Jourdan, » affirma le gros Jules.

— Ah onais ! confirma Maurel, ou ban nou i bien o souè là ! »

GILBERT DE CHAMBERTRAND.



# POUR VOS ACHATS

en articles de quincaillerie, ménage  
librairie et autres,

Adressez-vous

au Magasin Y. Geazon et Cie,  
Successeur de A. Dugard-Ducharmoy

Maison avantageusement connue  
et la plus ancienne de la Colonie.

---

## AU PANIER FLEURI

35, Rue de Nozières,

Pointe-à-Pitre (Guadeloupe)

A. POMMEZ.

---

POUR VOS ACHATS DE TOUTES SORTES — MODES PARISIEN-  
NES — PARFUMERIE DE LUXE : Marques Gabilla -- Lenthéric --  
Houbigant -- Delettrez -- Colgate, etc. — CHAPELLERIE —  
VANNERIE FINE -- PYJAMAS -- CRAVATES DE LUXE -- MAROQUINERIE.

VISITER LE « PANIER FLEURI »

*Ces prix sont sans pareils et défient toute concurrence.*



# A LA BELLE VENISE

Propriétaire : BLAISE DI CAPUA. Maison en toute confiance fondée  
en 1903.

Représentant des plus grandes fabriques  
de la bijouterie française  
Vient de recevoir pour la fin de l'année un grand  
assortiment de bijoux, (dernière nouveauté)

## OR GARANTI A 18 KARATS

Chaines et médaillons pour hommes, dames et enfants,  
sautoirs, bracelets, médailles, brisures créoles, boucles d'o-  
reille et bagues pour fiançailles avec roses, et brillants mon-  
tés sur platine, brochettes, montres dames et hommes, épin-  
gles de cravate, alliances unies, guillochées et ciselées,  
breloque porte-bonheur, médaillon porte-photo, pendentifs,  
garnitures de boutons etc,

## ARGENT PREMIER TITRE

Tasses à déjeuner, à thé et à café, assiettes, coquetiers,  
passe-thé, pinces à sucre, service à découper et à hors-d'œu-  
vre, services à liqueurs, timbales, chaines, montres hommes  
et dames, couverts, cuillers à café, sacs à mains bourses,  
ronds de serviette.

## DU VRAI CORAIL DE NAPLES

UN GRAND CHOIX DE PANAMAS TRES FINS.

Montres de précision, marque Tavannes Wœtch et Cyma,

Les meilleures montres Suisse

*Le tout à des prix défiant toute concurrence.*

## ACHAT D'OR ET D'ARGENT

VENTE AU COMPTANT ET A CRÉDIT.

1918

OCTOBRE

NOTES

			Lever du Soleil	Coucher du soleil
1	mardi	Rémi	6.5	5.55
2	mercr	ss. Anges		
3	jeudi	Fauste		
4	vendr	Franc. d'Ass.		
5	samedi	Constant	6.6	5.54
6	Dim	Arthur		
7	lundi	Auguste		
8	mardi	Se Brigitte		
9	mercr	Denis		
10	jeudi	Paulin	6.8	5.52
11	vendr	Placide		
12	samedi	Willfrid		
13	Dim	Edouard		
14	lundi	Catixte		
15	mardi	Se Thérèse	6.10	5.50
16	mercr	Leopold		
17	jeudi	Edwige		
18	vendr	Luc. evang.		
18	samedi	Se Laure		
20	Dim	Aurélien	6.12	5.48
21	lundi	Se Céline		
22	mardi	Modéran		
23	mercr	Hilarion		
24	jeudi	Raphaël		
25	vendr	Grépin	6.14	5.46
26	samedi	Evariste		
27	Dim	Se Antoinette		
28	lundi	Simon		
29	ardi	Donnat		
30	mercr	Arsène	5.16	5.44
31	jeudi	Se Lucile <i>vj.</i>		

N. L. le 4 à 10 h. 50 m. soir

P. Q. le 13 à min 45 m.

P. L. le 19 à 5 h. 20 m. soir

D. Q. le 26 à 1 h. 20 m. soir

## EPHÉMÉRIDES DE LA GUERRE

9. Octobre 1914 — Occupation du grand port belge d'Anvers par les Allemands.

**OCTOBRE.** — Mois un peu moins chaud et les pluies sont un peu moins excessives que pendant le mois précédent. Octobre est donc plus favorable à la culture potagère.

On peut faire toutes les opérations indiquées en septembre et semer toutes sortes de graines. Se hâter pour les semis car on a un mois en retard. Semer notamment les haricots verts, les pois à rames (qui peuvent du reste se semer pendant toute l'année) les haricots nains et les pois goganes ; mais se rappeler que tous ces semis ont besoin de beaucoup d'eau et arroser deux fois par jour quand il fait sec.



Repiquer les plants qui sont assez forts. Ceilletter les artichauts, les coulants des fraisiers, les transplanter dans du bon terreau. Planter les mes de terre. Mettre en terre les choux de Bruxelles et les choux-fleurs.

Eclater les pieds de chicorée amère et repiquer après avoir racoué feuilles et les racines.

Planter les *mais* à nouvelle lune (voir mois de mai et juillet) ; surveiller *ruchers* pour la petite récolte qui se fait d'octobre à novembre.

## Monographie Légumière

**Pois-chiche.** — Durée de la faculté germinative : 3 ans. Semer en octobre pour récolter en avril. Semer en lignes à 45 centimètres et 15 centimètres dans la ligne. Choisir le pois-chiche blanc.

**Pomme de terre.** — Planter de septembre à janvier en pots profonds et écartés de 40 centimètres et remplis de fumier. Couvrir d'une couche de 15 centimètres de bonne terre et de terreau. Placer le tubercule à environ 8 centimètres de profondeur. Avant de planter mettre pendant 15 jours les tubercules sur du sable, à l'air et à la lumière et ne semer que ceux qui ont germé. Ils poussent sûrement et plus vite. Récolter les tubercules entiers. Quand les tiges sont sorties de terre de 20 centimètres environ biner et butter. Choisir la variété dite marjolin, la pomme de terre royale, la pomme de terre brune Wilhelmine et la pomme de terre jaune ronde hâtive ; ces variétés produisent en 4 mois. La pomme de terre Schavanez produisent en cinq mois.

**Radis.** — Les graines germent en dix mois. Semer en toute saison surtout d'octobre à avril, à 15 jours d'intervalle ; semer en lignes dans la terre, en ligne ou à la volée. Les radis sont bons à manger de 18 à 20 jours après avoir été semés. Dans les terres légères, piétiner avant de récolter pour avoir le radis plus rond. Arroser très souvent et abriter en été.

**Salsifis.** — Durée de la faculté germinative : 3 mois à peine. Semer en ligne à 25 centimètres. Choisir une terre fertile, ameublie profondément. Arroser souvent les semis, éclaircir à 10 centimètres. Récolter au bout de 8 mois. Le *scorsonère* est une variété à peau noire, plus rustique que le salsifis et dont la graine conserve plus longtemps sa faculté germinative.

**Soja.** — Se cultive comme le haricot ; se récolte au bout de 4 mois. Choisir le soja d'Etampes.

**Tétragone.** — Sorte d'épinard rustique ; résiste mieux à la chaleur et à la sécheresse. Avant de semer, faire tremper dans l'eau la graine pendant huit jours. Arroser souvent le semis. Dans ces conditions la graine germe en 10 jours. Placer 3 ou 4 graines dans chaque trou ; ceux-ci seront plantés à 60 centimètres de distance.

## GLANURES

**Fécondation des fleurs.** — Certaines plantes (par exemple les melons, les courges, les concombres) ont sur un même plant



fleurs mâles (ayant une masse jaune d'où on détache une poussière de même couleur : le pollen) et des fleurs femelles (dont la base, qui est l'ovaire, est très renflé). Pour la fécondation passer un pinceau ou le doigt sur la masse jaune des fleurs mâles de façon à prendre quelques grains de pollen ; les fixer ensuite sur la partie jaune des fleurs femelles ; on peut aussi frotter une fleur femelle avec la masse jaune d'une fleur mâle.

**Fécondation artificielle de la vanille.** — La fleur a trois sépales et trois pétales. Un de ceux-ci, la *lèvre*, entoure la colonne qui constitue l'axe de la plante et sur laquelle sont les anthères et le stigmate. Les anthères sont entourés par un véritable capuchon et entre les anthères et le stigmate il y a une lamelle de sorte qu'un double obstacle s'oppose à la fécondation. Pour féconder la fleur, la prendre entre le pouce et le majeur, l'index la soutenant par derrière ; de l'autre main frotter le capuchon avec une tige de bambou portant une dent de peigne de façon à l'enlever, puis relever en arrière la lamelle et rapprocher l'anthère du stigmate par une pression entre le pouce et l'index la masse pollinique adhère à la surface du doigt. Ne féconder que quelques fleurs, une demi douzaine par grappe.

---

## Culture du Tabac

---

La plus grande difficulté qu'ont rencontré jusqu'à présent les planteurs réside presque uniquement dans les semis. Il est indispensable si l'on ne veut pas s'exposer à une perte de temps, d'isoler les semis en les exhaussant dans des boîtes reposant sur des tréteaux dont les pieds reposeront sur des godets remplis d'eau. Ainsi les fourmis, le principal ennemi qu'on ait à redouter à la Guadeloupe ne pourront pas faire les ravages considérables qui retardent souvent les plantations alors que le terrain est déjà convenablement préparé à les recevoir.

Les semis auront besoin d'ombre et d'une humidité constante tout le temps que le jeune plant n'aura pas encore ses quatre feuilles, après quoi il sera bon de lui donner une lumière plus ardente, en évitant toute fois des coups de soleil qui après des pluies abondantes auraient un effet absolument néfaste. Dès que la plante a pris la largeur d'un centimètre on pourra l'exposer en plein soleil. Mais ne jamais arroser quand la terre des semis est encore chaude. Eclaircir les plants de façon à éviter qu'ils tigent trop, ils seraient ainsi délicats à la transplantation. Transplanter des que les feuilles ont huit centimètres. Le sol devra être bien ameubli, deux labours sont indispensables si on

adopte l'emploi de la charrue. Au cas où on planterait en mortais planter en plein fumier bien réduit. Mais pour les grandes plantations, il parait plus pratique de planter au plantoir conique dans un sol bien désagrégé. Une bonne précaution consiste à tremper le chevelu de la racine dans de la bouse de vache délayée dans un d'eau ; cette opération conserve à la plante plus de fraîcheur.

Effectuer la transplantation par temps couvert ou à la tombée de soleil. Arroser tout de suite après avec un arrosoir à bec au pied du plant sans mouiller les feuilles et couvrir avec des feuilles.

Aussitôt après la reprise du plant opérer les recourages, et ayant soin de bouleverser la terre où les pieds ont manqué.

Entretenir la plantation toujours propre, dès que les pieds auront une vingtaine de centimètres casser les premières feuilles de façon à permettre un buttage plus complet, ne jamais laisser plus de 12 feuilles sur pied.

Après l'étiéage surveiller les pousses des bourgeons qu'il faut absolument détruire. Après l'écimage procéder à un nouveau buttage, les racines ayant une tendance à se développer davantage.

Le tabac est mûr quand sa feuille se gondole et prend des tâches légèrement jaunâtres, elle est cassante.

Ne jamais cueillir après la pluie ou la rosée du matin, préférer la fin de la journée.

Certains planteurs ont la mauvaise pratique de faire subir une légère fermentation aux feuilles nouvellement récoltées, ce procédé pour effet de faire jaunir plus rapidement le tabac mais il en diminue le poids et souvent même l'arome.

Il est préférable de récolter par pied, on fait sécher sur ligne en espaçant légèrement de façon à faciliter l'aération des feuilles.

Au cas où on cueillerait par feuille ; enfiler celles-ci en tête de la nervure médiane et de côté, de façon qu'elles ne puissent s'enrouler les unes dans les autres.

Le séchoir devra être aéré, couvert en chaume ou en aissantes de préférence, éviter l'humidité, la feuille desséchée devra prendre une couleur rouge brique, après dessiccation complète mettre en paquet de 25 feuilles disposés en tas de 1 m. et recouvrir de laine.

La fermentation commence peu de temps après, avec dégagement de chaleur, démolir la masse et la recommencer, en ayant soin d'invertir l'ordre des manques.

Point n'est besoin d'aromatiser le tabac, les sauces jusqu'ici employées n'ayant contribué qu'à exposer le tabac à des mécomptes toujours fâcheux causés par une fermentation trop brusque provoquant une moisissure qui déprécie complètement la qualité du tabac.

Une des meilleures sauces à appliquer consisterait à arroser les feuilles avec de l'eau de mer, du jus de tabac vert, des feuilles de bois d'Inde et de cannelle et du sirop d'usine. La culture du tabac est soumise à un droit de consommation d'un franc par kilo.



# Adresses de Marchands de graines

## POTAGÈRES

---

L. CLAUSE — BRÉTIGNY-SUR-ORGE (Seine-et-Oise).

Graines potagères, graines d'arbres, graines de fleurs,  
Oignons à fleurs.

---

## VILMORIN-ANDRIEUX.

4 Quai de la Mégisserie. Paris 1<sup>er</sup> Arrondissement.

Graines potagères, graines de plantes fourragères et industrielles, graines d'arbres, graines de fleurs, oignons à fleurs, outils et accessoires de jardinage, insecticides, engrais.

---

RIVOIRE Père et Fils, 16 Rue d'Algérie. — Lyon.

Graines potagères, graines de fleurs, arbres fruitiers  
(graines et plants), outils.

---

## LE JARDIN POTAGER AUX COLONIES

Par le Docteur Vitrac.

Augustin Chalamel, 17, Rue Jacob, Paris, Editeur.

En vente chez Madame Vitrac, Rue Gambetta — Pointe-à-Pitre.

Prix 6 francs.

---

PETIT TRAITE D'AGRICULTURE TROPICALE. par Nichols  
Traduit par E. Raoul. — Chez Augustin Chalamel, Editeur,

17, Rue Jacob, Paris.



# Confiserie et Confiturerie

**ÉMILE PÉGORIER**

Angle des rues Abbé Grégoire & Quai Lefebvre,  
POINTE-A-PITRE (Guadeloupe)

Confitures, Gelées & Marmelades fines, Fruits glacés  
en pots verre, chopas et boites hermétiques,  
garantissant la conservation  
indéfinie.

IMPORTATION

**H. A. BOURJAC & C<sup>IE</sup>**

POINTE-A-PITRE (Guadeloupe)

Commission, Consignation, Représentation, Transit.

Vente des articles :

EXPORTATION

Riz, Morue, Farine, Biscuits, Huiles, Graisses, Savon, Bougies,  
Avoine, tous Légumes, Vins de Provence et de Bordeaux, Guigno-  
let, Cigarettes, Allumeites, Hones, Pointes à Planches, Engrais,  
Sacs vides, Tissus coton & Indiennes, Automobiles et tous autres  
produits.

La Maison reçoit directement des Etats-Unis, du Canada, d'Europe  
et de Calcutta toutes les marchandises qu'elle vend à des prix très  
avantageux.

Achat de Dénrées coloniales

Rhum, Cacao, Café, Peaux salées,  
Vieux Métaux.

—O—

La Maison se charge du place-  
ment à la Guadeloupe des produits  
français & étrangers, et exécute tous  
les ordres d'achats de denrées colo-  
niales qui lui sont adressées avec  
couverture au crédit de Banque. Elle  
se tient à la disposition des plan-  
teurs de la colonie pour l'expédition  
et la vente à l'intérieur de leurs  
produits : Rhum, Café, Cacao, Van-  
illes.

Agent général d'Assurances

Incendie, Vie, Accidents.

—O—

En faisant des avances sur con-  
naissances elle se charge aussi de  
l'achat de tous les articles néces-  
saires à leur exploitation étant en  
mesure d'obtenir des prix de fabri-  
que. Elle fournit tout ce qui a trait  
à l'industrie et l'agriculture.

Correspondance { Français  
Anglais  
Espagnol

1918

NOVEMBRE

NOTES

		Lever du Soleil	Coucher du Soleil
1	vendr TOUSSAINT	6 17	5 43
2	samedi <i>Trépassés</i>		
3	Dim Hubert		
4	lundi Charles B.		
5	mardi Théotime	6 19	5 41
6	mercér Léonard		
7	jeudi Ernest		
8	vendr Godfroy		
9	samedi Mathurin		
10	Dim Juste	6 21	5 39
11	lundi Martin, év.		
12	mardi René		
13	mercér Brice		
14	jeudi s <sup>e</sup> Philomène		
15	vendr s <sup>e</sup> Eugénie	6 22	5 38
16	samedi Edme		
17	Dim Agnan		
18	lundi Maxime		
19	mardi s <sup>e</sup> Elisabeth		
20	mercér Edmond	6 24	5 36
21	jeudi <i>Prés. de la V.</i>		
22	vendr s <sup>e</sup> Cécile		
23	samedi Clément		
24	Dim s <sup>e</sup> Flora		
25	lundi s <sup>e</sup> Catherine	6 25	5 35
26	mardi s <sup>e</sup> Delphine		
27	mercér Séverin		
28	jeudi Sosthène		
29	vendr Saturnin		
30	samedi André	6 26	5 34

N. L. le 3, à 4 h. 46 m. soir.  
 P. Q. le 11, à midi 34 m.  
 P. L. le 18, à 3 h. 18 m. mat.  
 D. Q. le 25, à 6 h. 40 m. mat.

## ÉPHEMÉRIDES DE LA GUERRE

8 Novembre 1914. — La forteresse  
 allemande de Tsing-Tao, en Chine, capi-  
 tule devant les Japonais.

## § NOVEMBRE §

Mois plus frais ; pluies fréquentes et rarement excessives, le climat commence à être très favorable à la culture potagère.

Sarcler et biner très souvent, les herbes poussent très vite. Beaucoup arroser.



C'est au début de ce mois que les marchands reçoivent toutes sortes de graines, leur en acheter et les semer le plus tôt possible. Bien abriter les semis avec des feuilles de cocotier.

Repiquer soit en pépinière soit en place, les plants dès qu'ils sont assez forts. Semer les melons, concombres, courges et giromons. Semer les pommes de terre. Planter les échalottes et l'ail, les oignons. Multiplier le raifort en repiquant les plantes dont on a raccourci les racines et les feuilles.

Eclaircir les carottes, navets, betteraves, etc. — On récolte toutes sortes de légumes si l'on a semé en Août.

Récolter les cafés ; choisir les baies bien mûres. Epailer les cannes.

## Comment faire pousser les légumes.

### NOTIONS INDISPENSABLES

**MALADIES DES PLANTES.** — Elles sont caractérisées par l'affaiblissement de la force végétative ; les principales maladies des plantes sont : la chlorose, c'est-à-dire la destruction de la chlorophylle des feuilles ; la langueur, c'est-à-dire le jaunissement et la chute des feuilles, l'étiollement, la stérilité.

Suivant le cas, fumer richement, arroser davantage, drainer, abattre les arbres qui donnent trop d'ombre et donner à la plante et à ses racines plus d'air et plus de lumière.

**ANIMAUX NUISIBLES.** — Ce sont les insectes et leurs larves. Citons notamment : les *doublons* et les *vonvons* vulgaires qui habitent les fumiers ; en remuant la terre on les amène à la fumière et on les tue. La *courtillière* qui creuse dans la terre des galeries et coupe toutes les racines qu'elle rencontre. Semer et repiquer les jeunes plants en des caisses dont on a échaudé la terre. Les *poux de bois* qui mangent les bois de construction et de clôture ; brûler le nid, broyer les insectes, mettre sur leur parcours du calomel à poux de bois. Les *punaises* qui piquent les végétaux et sucent la sève ; secouer la plante au-dessus d'un linge, les insectes tombent et on les tue. Les pucerons, notamment ceux qui causent la fumagine ; les détruire avec une aspersion d'un mélange de 250 grammes de savon noir dans 5 litres d'eau chaude et 10 litres de pétrole, étendre de 9 fois son poids d'eau. On peut employer aussi la bouillie bordelaise et la bouillie sulfocalcique : chauffer un mélange de 5 litres d'eau et de 2 kilogr. de chaux grasse ; quand il bout, y verser 4 kilogr. de fleur de soufre, compléter à 25 litres et faire bouillir une heure en maintenant constant le niveau du liquide. Les fourmis qui emportent les graines ; semer en caisse et entourer la terre d'un cordon de goudron. Verser sur les nids de l'eau bouillante et prendre les fourmis dans des fioles contenant de l'eau sucrée. — Les papillons qui pondent des œufs sur les feuilles de légumes, ces œufs donnent des chenilles qui dévorent tout ; on en trouve sur les choux, les haricots, les betteraves, les épinards, les concombres, les melons, etc. Ecraser sur les feuilles, écheniller la nuit ou au crépuscule, arroser les feuilles à l'eau pétrolée ; saupoudrer avec de la chaux



plusieurs fois à quelques jours d'intervalle. Les cloportes, les iules et les congolios qui s'introduisent dans les semis et y causent des dégâts sérieux : les attraper dans des récipients quelconques où ils se réfugient.

Pour être complet, citons parmi les autres animaux nuisibles, les crabes qu'on prend au piège ou qu'on empoisonne avec des fruits phosphorés ; les escargots qui dévorent les feuilles basses des légumes, surtout la nuit ; les y cueillir ainsi que sur les pieds des arbres, sur les murs humides et à l'ombre et sous les planchettes humides où ils se réfugient pendant le jour. Les vers enfin font de grands dégâts à la façon des courtilières. Echauder la terre de semis avec de l'eau bouillante où l'on a fait infuser des côtes de tabac.

Bien protéger les petits oiseaux qui se nourrissent d'un nombre considérable d'insectes et sont ainsi les meilleurs auxiliaires de l'agriculteur.

---

## MONOGRAPHIE LEGUMIÈRE

---

THYM.— La graine germe pendant 3 ans ; mais on peut aussi multiplier la plante par division des touffes et par bouture. Refaire la plantation tous les 4 ans.

TOMATES.— Durée de la faculté germinative : 3 mois.— Semer en caisse, repiquer plusieurs fois en pépinière ce qui fait que le plant reste plus court et plus trapu ; enfin repiquer en place à 50 centimètres. Pincer le pied au dessus du 3<sup>e</sup> bouquet de fleurs on obtient plus vite des fruits. Cultiver la tomate rouge grosse la tomate mikado, écarlate, la tomate cerise. Si l'on sème les graines de fruits venus ici l'espèce dégénère rapidement.

TOPINAMBOUR.— (Navets de Jérusalem).— Planter les tubercules en lignes à 80 centimètres et à 30 centimètres dans la ligne biner et arroser. On peut aussi semer les graines.

CRISTOPHINE.— Enfoncer le fruit germant en terre en laissant seulement le germe à découvert. Se plante en tout temps et produit toute l'année ; n'a pas besoin de soins et pousse vite.

---

## GLANURES

---

*Manière d'arrêter le caféier.* — La meilleure façon d'arrêter le caféier consiste à tordre et à renverser la sommité verte de la plante et d'enlever les gourmands au fur et à mesure qu'ils apparaissent.

		Lever du Soleil	Coucher du Soleil
1	<b>Dim</b> AVENT	6 27	5 33
2	lundi s <sup>e</sup> Aurélie		
3	mardi François X.		
4	mercr s <sup>e</sup> Barbe		
5	jeudi Sabas	6 27	5 33
6	vendr Nicolas		
7	samedi Ambroise		
8	<b>Dim</b> <i>Imm. Conc.</i>		
9	lundi s <sup>e</sup> Léocadie		
10	mardi Valère	6 28	5 32
11	mercr Daniel		
12	jeudi s <sup>e</sup> Constance		
13	vendr s <sup>e</sup> Lucie		
14	samedi Nicaise		
15	<b>Dim</b> Mesmin	6 28	5 32
16	lundi Adélaïde		
17	mardi s <sup>e</sup> Olympe		
18	mercr <i>Quat.-Temps</i>		
19	jeudi Timoléon		
20	vendr s <sup>e</sup> Philogone	6 29	5 31
21	samedi Thomas		
22	<b>Dim</b> Honorat		
23	lundi s <sup>e</sup> Victoire		
24	mardi s <sup>e</sup> Irmine <i>vj</i>		
25	mercr NOEL	6 29	5 31
26	jeudi Etienne		
27	vendr Jean, <i>évang.</i>		
28	samedi ss. Innocents		
29	<b>Dim</b> s <sup>e</sup> Eléonore		
30	lundi Roger	6 28	5 32
31	mardi Sylvestre		

N. L. le 3, à 11 h. 4 m. mat.  
 P. Q. le 11, à min. 16 m.  
 P. L. le 17, à 3 h. 2 m. soir.  
 D. Q. le 25, à 2 h. 15 m. mat.

#### ÉPHÉMÉRIDES DE LA GUERRE

8 Décembre 1914. — Combat naval des  
 îles Falklands. — Destruction d'une esca-  
 dre allemande par la flotte anglaise.

### § DÉCEMBRE §

Mois encore plus frais ; les nuits surtout sont  
 tempérées ; pluies fréquentes et peu abondantes. Ce mois est très favorable à  
 la culture potagère.

On peut en décembre semer toutes sortes de graines et faire tous les tra-  
 vaux de jardinage. Si l'on a fait des semis en aout, on récolte en octobre-  
 novembre, et l'on peut faire de nouveaux semis en décembre et avoir une  
 seconde récolte en février-mars-avril, avant la sécheresse du carême.

Les légumes semés ou plantés en aout-septembre sont en plein rapport ;  
 carottes, salades, choux, navets ordinaires, navets de Jérusalem, topinam-  
 bours, pois, haricots, gombos, etc.

Semer ou repiquer dès qu'une plate-bande est libre.



ÊTES-VOUS SOUCIEUX DE VOTRE SANTÉ ?

VISITEZ ET ACHETEZ VOS MÉDICAMENTS A LA

## Pharmacie Centrale

CH. POTRIZA, successeur de E. Gédon

*Angle des rues Frébault et Barbès*

LA PLUS VASTE

LA MIEUX APPROVISIONNÉE

10 Médailles de récompense aux expositions de la Guadeloupe, Bordeaux, Nice, Anvers, Amsterdam, Paris . . . , etc.

RÉFÉRENCES MÉDICALES — ANALYSE D'URINES



*Exécution rapide et scrupuleuse des ordonnances, à prix modérés.*

RENOUVELLEMENT DE MÉDICAMENTS PAR CHAQUE COURRIER  
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES

*Vendre beaucoup pour vendre bon marché*  
des produits irréprochables et toujours de première fraîcheur,  
telle est notre façon de procéder.

APERÇU :

Tuyau caoutchouc vulcanisé ( inusable ) Lait condensé — Emulsion Scott  
Salsepareille d'Ayers — Carmine Lefrancq — Vins médicamenteux — Vins  
de liqueur.

ON NE VEND QU'AU COMPTANT.

---

## GUIGNOLET POULAIN

LE PLUS CONNU A LA GUADELOUPE. J. Georges FAVREAU et Cie.

Seuls dépositaires



# Bois blanc

Bois du Nord

**Planches, cartelages, tôle**

Chez A. QUESTEL & C<sup>o</sup>

Pointe à-Pitre.

Agents généraux de la Compagnie d'assurance contre l'incendie, *The Netherlands*.

---

**AUTOMOBILISTES !**

Assurez-vous, assurez vos autos à la

**Compagnie The Motor Union Insurance Cy**

Cette Compagnie. — LA SEULE DE CE GENRE A LA GUADELOUPE couvre les accidents causés aux Tiers — les dégâts causés à la voiture — l'incendie — le vol — les accidents de chauffeur salarié —

Seul Agent pour la Guadeloupe  
LUC PÉRAUD, — Pointe-à-Pitre.  
Sous-agent René CICÉRON.

# RAVINE-CHAUDE-LES-BAINS

LAMENTIN — GUADELOUPE

---

à trois quarts d'heures de Pointe-à-Pitre en auto.

Eau limpide et abondante légèrement laxative. Température 34 degrés centigrade.

Piscine d'environ 12 mètres de large sur 30 de longueur de 1 à 3 mètres de profondeur.

Bassins pour hommes, dames et enfants

Guérison certaine de la Paralyse et des Rhumatismes de la Gravelle, des hémoroides, eczémas, furoncles.

Exploitation de noix de cocos, cacao, café vanille, canne à sucre, bois de construction. Arbres à pain, arbres fruitiers (orangers, citronniers), kola, châtaigniers, bananiers etc. et vivres tels que : ignames, couscous, madère, malangas, manioc et patates.

*Nota* — Les vers bleus (acnés) qui donnent au visage une si mauvaise expression se guérissent à la Ravine-Chaude.

Avec de la persévérance, on arriverait peut-être à se rendre maître du cancer dans ces eaux qui possèdent, semble-t-il, le fameux radium.

On pourrait aménager loin des premiers, deux bassins, ainsi que des appartements complètement retirés et réservés à cet effet.

Propriétaire : P. Gustave FAVREAU, Pointe-à-Pitre.

---

## VOITURE STUDEBAKER

de 7 places

Confortable et conduite par un des meilleurs chauffeurs de la colonie.

S'adresser à H. Chartol.



## Lisez attentivement

---

Voulez-vous aider à la prospérité de la Guadeloupe ?

Voulez-vous augmenter votre petit commerce ?

Voulez-vous mettre votre terre en valeur ?

Voulez-vous réaliser une certaine somme pour une affaire pressante ?

Voulez-vous faire un bon placement ?

### Prenez une action à la caisse coopérative

*Dividende distribué en 1917 — 8 f. 25 pour cent*

Conseil d'Administration

M. M. G. Michineau, pharmacien, Président ;

René Edmond, imprimeur, Vice-Président ;

Thibet, secrétaire du chef du Service de l'Instruction publique, Vice-Président.

D'Alexis, commerçant, Trésorier.

Huteau, instituteur, Secrétaire.

Danglemont, commerçant.

Kiavué, propriétaire de boulangerie.

Docteur Toucet et Middleton, huissier : membres.

Commission de surveillance

M. M. A. Questel, négociant.

M. Spiquel, Contrôleur des douanes.

F. Rallion, négociant.

Siège Social — Pointe-à-Pitre.

---

## Matériaux de Constructions

### AMEDEE WACHTER

*Successeur de G. Roger et Cie*

4, QUAI FOULON, en face de la Compagnie des Bateaux à Vapeur  
Bois blanc - Bois du Nord — Assantes de Wallaba, Tôles, etc



# La Matière et l'Esprit

La guerre, actuellement portée par l'Allemagne aux quatre coins du globe pour établir l'hégémonie teutonne, offre en spectacle aux peuples civilisés le choc décisif des deux forces essentielles menant le monde : la Matière et l'Esprit.

Deux conceptions de la vie sur notre planète sont en lutte ; puissance matérielle contre puissance morale, ombre contre lumière, sabre contre arbitrage. Lequel des deux triomphera de l'autre ! A des milliers de siècles de distance un Hésiode quelque jour racontera cette nouvelle Théogonie. Zeus, assembleur de nuées, vaincra-t-il encore les Titans ?

C'est la question que se posent à cette heure les nations anxieuses.

La guerre est dans la logique de la politique des Empires.

Elle est pour l'empereur un instrument de règne ; une autocratie ne peut se concevoir sans garde prétorienne.

Pour les Républiques, au contraire, la guerre est détestable.

La souveraineté nationale s'effraie à bon droit du trop grand nombre de lecteurs précédant un magistrat non issu d'elle. Le règne de la paix est la condition de sa stabilité.

Patiemment, méthodiquement, l'Allemagne impériale et royale s'est forgée, depuis quarante-quatre ans le plus parfait des instruments de mort.

Sa puissance matérielle est formidable.

Ses légions, innombrables, haletantes, couvrent les plaines et les montagnes, de l'Elbe à la Moldau. Ses côtes et ses vaisseaux, hérissés de canons semblent jeter un défi aux civilisations millénaires.

Immense caserne, elle veut imposer à la terre entière sa parole hautaine. Ses volontés font loi pour qui comprend bien le symbole peint au colback de ses hussards noirs.

Peu ou point de diplomatie. A quoi bon dénouer le Nœud Gordien quand le sabre le tranche !

On est las.

Mais « la principale ennemie veille. »

La France, héritière de Rome et de l'antique Hellas, s'est retrempee aux sources du malheur. 70 l'a surprise, mais non brisée. L'empire n'est pas fait pour elle : elle l'abolit. D'un immense effort elle se donne et consolide le gouvernement politique qui lui convient. Elle refait une armée à son image

une flotte puissante mais souple, consacre son intelligence à cultiver une diplomatie hors de pair dans le monde, conquiert par la douceur de sa culture chevaleresque et spontanée l'universelle sympathie des peuples. Elle se fait le champion de la Paix et gagne aussi une immense puissance morale.

Néanmoins la Matière est encore la plus forte. Il faut la contrebalancer : l'Esprit allègrement se met à travailler la masse brute ; sans trêve, la goutte d'eau perce la pierre.

La France, aimée parce que non redoutée, demande et obtient des rivaux de ses rivaux la garantie de sa propre indépendance et de leur liberté. Ses diplomates, bûcherons sublimes, pour le choc inévitable, préparent, avec art, la victoire finale. Les temps sont venus.

La guerre ! Tout est prêt.

La ruée se déclanche, mais la Matière est seule, l'Esprit a fait son œuvre.

O puissance de la lumière sur l'ombre.

L'Allemagne compte sur la neutralité anglaise, sa déconvenue est cruelle. Elle se tourne vers l'Italie qui lui montre du doigt l'union latine lui tendant les bras. Un seul homme, Enver Bey, égare le Grand Turc, mais la pyramide est sur sa pointe, elle se retournera avant la fin de la guerre, en l'écrasant.

Admirable geste, grandiose et significatif à la fois, que celui de M. Paul Deschanel réunissant à la Sorbonne, les groupements latins ! MM. Andréadis pour la Grèce, de Carvalho pour le Portugal, Istrati pour la Roumanie, Ibanès pour l'Espagne, de Mares pour la Belgique, Ferrero pour l'Italie et Lavisse pour la France ont officié dans le Temple de la Paix latine.

Honneur à ceux qui ont préparé ces grandes choses. Réjouissez-vous, frères Cambou qui déjà rejoignez par le nom dans l'histoire les de Lionne, les Pomponne, vos illustres devanciers au siècle classique de la diplomatie, et vous, Viviani, vous, notre Delcassé, fier tombeur des Césars, Briand, et votre rire sceptique, ô Président Poincaré !

Que votre œuvre est féconde !

Pour illustrer ce siècle qui sera grand, les génies sont légions. Les tombeaux de 70 en ont pavé le sol de la Troisième République.

La force pacifique de la France dans cette guerre impie aura fait autant, sinon plus que sa puissance militaire, et l'on ira ainsi jusqu'au jour marqué dans l'éternelle durée, où l'Esprit, animant d'un même souffle, Français du Nord, Français du Midi, Français des Colonies, — Alliés du Sud et du Pole, s'emparera de la Foudre qu'elle recèle dans ses flancs mystérieux, pour en frapper le monstre aveuglé et dompté.

Alors, le Beau, le Juste, l'Art et la Nature pourront vivre côte à côte et gouverner le monde ; la Lumière aura vaincu l'ombre. Jupiter de nouveau, aura foudroyé les Titans.



# “ La Guadeloupéenne ”

Association pour le développement du Tourisme et tout ce qui s'y rapporte

FONDÉE LE 19 DÉCEMBRE 1915

Siège Social : BASSE-TERRE (Guadeloupe)

*La Guadeloupéenne* est une association s'occupant d'études, de propagande, de travaux et d'organisation, pour tout ce qui concerne le *tourisme* à la Guadeloupe et dans ses dépendances, et en particulier l'embellissement et l'assainissement des villes et bourgs, la connaissance, l'aménagement et l'utilisation des régions et stations intéressantes, l'amélioration des voies de communication, des moyens de transport et des conditions de séjour, l'organisation d'excursions et de fêtes locales, la création et la protection des Sociétés de tourisme et d'éducation physique, la préparation d'expositions, etc.

Son *but* est, d'une part, de rendre le séjour à la Guadeloupe plus agréable et plus avantageux encore, de faire mieux connaître ses ressources naturelles et surtout sanitaires et touristiques et par suite d'attirer les touristes d'autre part, de développer l'amour de la nature, le goût des sports et la pratique de l'hygiène, d'aider à l'éducation physique et à la formation morale chez les jeunes gens, et enfin, en réalisant l'accord de tous sur une œuvre d'intérêt général indiscutable, de favoriser l'union et la concorde pour le développement économique du pays.

L'Association comprend des *membres adhérents* (cotisation, 5 fr. par an), des *Membres sociétaires* (cotisation, 15 fr. par an, droit d'entrée, 5 fr. et des *Membres Bienfaiteurs* (versement minimum, 200 fr.).

Elle publie une **Revue mensuelle**, délivrée gratuitement aux Membres Sociétaires et Bienfaiteurs qui ont droit également, au plus bas prix, aux autres publications de l'Association, ainsi qu'à d'autres avantages.

Adresser les demandes d'admission à M. le Président de la Guadeloupéenne, Saint-Claude.



# B. J. CHIDIAC

*Angle des Rucs de Nozières et d'Arbaud:*

POINTE-A-PITRE.

---

**Commission**

**Consignation**

**Importation**

**Exportation**

---

**Vente en gros des articles suivants**

Vêtements pour hommes, dames et enfants,  
Bonneterie, Parapluies, Chapellerie, Cravates, C  
caillerie, Mouchoirs, Parfumerie, Tapis, Argent  
Lingerie, Coutellerie, Articles de blanc.  
Tous articles de coton,

**MEUBLES EN TOUS GENRES,**

---

*Succursale à la Pointe-à-Pitre pour la vente au détail*

---

**AGENCE GÉNÉRALE**

DES GRANDS MAGASINS DU LOUVRE d

ET

DE LA COMPAGNIE D'ASSURANCE CONTRE

**"L'URBAINE"**

---

RÉFÉRENCES DE PREMIER ORDRE.

