

ROYAUME DE BELGIQUE
Ministère des Colonies

KONINKRIJK BELGIË
Ministerie van Koloniën

Direction de l'Agriculture, des Forêts,
de l'Élevage et de la Colonisation

Directie van Landbouw, Bossen,
Veeteelt en Kolonisatie

Bulletin Agricole du Congo Belge

Landbouwkundig Tijdschrift

voor Belgisch-Congo

VOL. XLIII

N^o 1

MARS
MAART 1952

4 FASCICULES PAR AN
NUMMERS PER JAAR



Congopresse - Photo J. COSTA.

**Travailleurs congolais procédant au lissage du cuir tanné
dans une tannerie de Léopoldville.**

RÉDACTION ET ADMINISTRATION
Place Royale, 7 - Bruxelles

REDACTIE EN ADMINISTRATIE
Koningsplein, 7 - Brussel

SOMMAIRE DU N° 1 - 1952

Articles originaux :	PAGES
<i>Le laboratoire agricole de la Kahawa</i> , par G. TONDEUR	3
<i>Note sur les parcellements en Territoire d'Aketi</i> , par F. BRUENS	37
<i>A propos d'enquêtes alimentaires</i> , par le D ^r E. L. ADRIAENS	45
<i>Au sujet des facteurs de floraison</i> , par L. PYNAERT	55
<i>Bactéries et latex</i> , par Paul SIMONART	63
<i>Quelques nouveautés au sujet des insecticides</i> , par Em. M. TILEMANS	71
<i>L'industrie des cuirs et peaux au Congo Belge</i> , par le D ^r D. THIENPONT	97
<i>Les races bovines du Ruanda-Urundi</i> , par le Docteur HERIN	111
<i>Les méthodes de dosage de l'isomère gamma de l'hexachlorocyclohexane</i> , par le D ^r J. DEOM	123
<i>Le problème des Trypanosomiasés animales dans la zone de colonisation de la «Cobelkat» au Lomami</i> , par le D ^r A. ZIELINSKI	135
Documentation officielle	149
Notes et actualités :	
<i>Simplification de la « Longue Méthode » pour le calcul de la valeur nutritive des aliments</i> (E. L. A.)	195
* <i>Le développement de l'agriculture en Afrique tropicale</i> (L. P.)	196
* <i>La motorisation est-elle rentable?</i> (P. B.)	198
* <i>Sols africains</i> (J. L.)	199
* <i>Pédologie</i> (J. L.)	202
* <i>La conservation du sol en horticulture</i> (J. L.)	205
* <i>Les sols et les réserves d'eau du Queensland</i> (L. P.)	206
<i>Expériences d'engrais phosphatés en vases de végétation</i>	207
<i>L'Origine, la Variation, l'Immunité et l'Amélioration des plantes cultivées</i> (J. E. O.)	207
* <i>Les substances de croissance chez les végétaux</i> (J. E. O.)	208
* <i>La Patate douce. Son origine et la façon de la conserver chez les primitifs</i> (L. P.)	209
<i>L'extraction sélective des graisses</i> (E. L. A.)	210
* <i>Insaponifiable des matières grasses</i> (E. L. A.)	213
* <i>La culture et la production d'huile d'aleurites</i> (C. M.)	213
* <i>L'ananas à Porto-Rico</i> (L. P.)	216
* <i>Phytopathologie forestière</i>	217
<i>Renseignements de la station forestière de l'Inéac (Réserve de la Luki)</i>	218
* <i>La question des carburants</i> (E. L. A.)	220
* <i>La pratique de la pluie artificielle</i> (C. M.)	222
* <i>Concours annuel de traite en Rhodésie du sud</i> (R. G.)	224
* <i>Influence du retard de la mise à la reproduction des génisses</i> (R. G.)	225
* <i>Influence de la streptomycine sur la fertilité du liquide spermatique du taureau</i> (R. G.)	225
* <i>L'influence de la nutrition sur la reproduction du bétail</i> (R. G.)	226
* <i>Le bétail de race Kenana à la ferme expérimentale de Gezira (Soudan)</i> (R. G.)	226
* <i>Rapport sur un essai d'insémination artificielle des volailles</i> (R. G.)	227
<i>Identification du virus de la fièvre aphteuse du Ruanda</i> (R. G.)	228
* <i>Lutte contre les tiques</i> (R. G.)	228
* <i>Essais préliminaires d'utilisation du Rhodiatox (R. B. 1018) dans la lutte contre les tiques du bétail</i> (R. G.)	229
* <i>Poissons et crustacés d'eau douce</i> (J. G.)	229
<i>Dégâts de termites et pourritures diverses dans les habitations</i> (J.-M. V.)	230
<i>Entomologie des régions subtropicales</i> (J.-M. V.)	231
* <i>Les termites et les moyens de les combattre en Afrique du sud</i> (J.-M. V.)	231
* <i>Tonic copper spraying</i> (E. S.)	232
<i>La culture extensive du caféier Robusta peut-elle améliorer le rendement de l'agriculture indigène?</i> (Paul SAMUEL)	233
<i>Sur l'uniformisation par le haut. Une méthode de conservation des forêts sauvages</i> (C. DONIS et E. MAUDOUX)	235
Bibliographie	239
Annonces	voir pages en couleur

Les indications fournies dans les articles paraissant dans le « Bulletin Agricole du Congo Belge » n'engagent pas la Rédaction et ne constituent pas nécessairement des conseils de sa part.

La reproduction des articles est autorisée à condition de mentionner sous le titre: Extrait du « Bulletin Agricole du Congo Belge ».

Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

De Redactie is niet aansprakelijk voor de aanwijzingen in de artikelen van het « Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo ». Men beschouwe ze dus niet noodzakelijk als raadgevingen van harentwege.

Men mag artikelen uit het tijdschrift overnemen, mits men onderaan de titel vermeldt: Overgenomen uit het « Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo ».

De niet opgenomen stukken worden niet teruggezonden.

ROYAUME DE BELGIQUE
Ministère des Colonies

KONINKRIJK BELGIË
Ministerie van Koloniën

Direction de l'Agriculture, des Forêts,
de l'Élevage et de la Colonisation

Directie van Landbouw, Bossen,
Veeteelt en Kolonisatie

Bulletin Agricole du Congo Belge

Landbouwkundig Tijdschrift

voor Belgisch-Congo

VOL. XLIII

N^o 1

MARS
AART 1952

4 FASCICULES PAR AN
NUMMERS PER JAAR



Congopresse - Photo J. COSTA.

Travailleurs congolais procédant au lissage du cuir tanné
dans une tannerie de Léopoldville.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION
Place Royale, 7 - Bruxelles

REDACTIE EN ADMINISTRATIE
Koningsplein, 7 - Brussel

* **Insaponifiable des matières grasses.**

Parmi les constituants mineurs de la matière vivante, l'insaponifiable joue un rôle non négligeable, tant pour l'organisme humain qui consomme cette matière que pour les corps gras auxquels il est associé.

Le Prof. RENÉ LOMBARD consacre dans la revue *Oléagineux*, 6^{me} année, (1951), pp. 195 à 202 ; 268 à 274 ; 395 à 402, une série d'articles à l'insaponifiable des corps gras.

L'expression « insaponifiable », prise dans le sens le plus large, engloberait tous les corps non transformables en savon par les alcalis. Strictement, l'insaponifiable est cette partie, extraite en même temps que les corps gras, qui résiste à la saponification. Cette dernière définition limite donc considérablement la nature des entités chimiques qui font partie de l'« insaponifiable » au moment où il est séparé des lipides.

On classe les constituants normaux de l'insaponifiable en 6 familles : les alcools gras supérieurs, les stérols, les alcools triterpéniques, les vitamines liposolubles, les caroténoïdes, les hydrocarbures autres que le carotène.

C'est principalement par chromatographie et distillation moléculaire qu'il est possible d'isoler les constituants de l'insaponifiable ; l'absorption de la lumière ultra-violette permet, dans de nombreux cas, de les identifier.

Dans la pratique courante, il n'est pas toujours possible de procéder à des études approfondies. Dans de nombreux cas, après avoir extrait la solution des savons bruts par un solvant approprié, on se contente de faire des essais de coloration. Bien que la plupart des constituants de l'insaponifiable soient des substances incolores, ils peuvent être dosés par colorimétrie, à condition, bien entendu, de les engager dans une combinaison colorée. C'est ainsi que l'on dose la vitamine A par la réaction au trichlorure d'antimoine, la vitamine E par la réaction du tocophérol avec le chlorure ferrique, le cholestérol par la réaction de Lieberman.

L. ADRIAENS.

* **La culture et la production d'huile d'Aleurites.**

L'huile de bois de Chéra ou de tung, employée dans la fabrication de vernis et peintures, est extraite des graines d'*Aleurites Fordii* et *A. montana*.

I. — BREVE DESCRIPTION DES ESPECES

1) *Aleurites Fordii*.

A. Fordii est originaire des régions tempérées chaudes de la Chine. Cet arbre dépasse rarement 9 m de hauteur. Les fleurs apparaissent sur le bois de la saison précédente et sont groupées en cymes paniculées. Les feuilles sont caduques, d'un vert sombre, longues, acuminées, pubescentes à la face inférieure.

Les fruits de 4 à 5 cm de diamètre, d'une coloration verte, virent au brun foncé à maturité. Ils renferment de 3 à 5 graines ovoïdes de 2 à 2,5 cm de diamètre. L'amande contient environ 68 % d'huile. Les fruits déhiscents tombent à maturité. *A. Fordii* exige une température estivale moyenne de 30 à 40° C. La gelée peut causer des dégâts considérables. Les précipitations ne peuvent être inférieures à 1.700 mm.

Les sols bien drainés et légèrement acides conviennent le mieux.

2) *Aleurites montana*.

A. montana croît dans les régions méridionales de la Chine. Le port végétatif est identique à celui de *A. Fordii*. Les fruits sont allongés (5 à 6 cm de longueur et 4 à 5 cm de diamètre) et présentent des arêtes proéminentes et irrégulières. Ils ne renferment que trois graines de 3 cm de longueur et 2,5 cm de largeur. L'amande