

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Siège Social : 3 Place de la Petite-Hollande. NANTES

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

Pour la Publicité, s'adresser :
Publicité de l'Ouest et du Centre
11, Rue de la Fosse, NANTES

Organe du Syndicat Central et de sa Coopérative, de la Confédération Générale des Vignerons
des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier, des Planteurs de Tabac
de la Société Mutuelle Agricole, des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central.
205.10 pour la Coopérative.
147.15 pour la Confédération des Vignerons
270.81 pour le Syndicat de Défense.

Un Brin de Causette...



Tout semblait aller pour le mieux, dans le meilleur des mondes.

Les décrets sur les modalités d'application de la semaine des quarante heures (ou heures volantes) défilent à tour de rôle : Après les magasins, les bureaux, les chantiers, les administrations de toutes sortes, v'la ceusses des pharmacies, biscuiteries, confiseries, chocolateries, conserveries, gâteauxeries, boulangeries, agences diverses ou privées. Jusqu'à les entreprises de pompes funèbres qui n'avaient point été oubliées. (J. O. du 20 mai, pages 5.479 et 5.480)

— Oh, funéraires ! c'est que la chose est d'importance, comme on dit à Marseille...

M. Lebrun (Albert) avant inauguré lundi, en grande pompe — à demi funèbre — c'est la fameuse Exposition 1937, qu'étaient finis, sans être terminée. Nous aurons p'tête, un jour, la chance de l'arpenter et d'en causer, après l'avoir visitée.

En attendant, y avait une menace qui pèse sur elle et qu'inquiète ben du monde, à commencer par les touristes et terribles les commerçants de la capitale : Va t'y avoir la grève de l'Hôtelier, juste au moment de l'ouverture des portes, quand c'est qui fallait attirer la foule des étrangers et le monde des provinciaux ?

Ce problème, à ce que dit les journaux, dépasse le cadre du présent. Il intéresse l'avenir de l'économie nationale, le destin de notre société qui s'appelle : la France. Sans hôtels, sans restaurants, sans cafés... comment voulez-vous assurer le succès de l'Exposition ? Malgré qui ait la Seine, on pouvait point faire couler le monde sous les ponts. Malgré l'abondance des matériaux, personne avant envie de bouffer des briques. Et si qui avait une fontaine au Vin, un Pavillon de nos grands crus, c'est point pour débiter du Château la Pompe, les garçons de cafés et sommeliers faisant la grève, su le tas — de tonneaux.

Et quoi c'est que demande le personnel de ces établissements hospitaliers ? La suppression des bureaux de placement, la suppression du « pourboire », une élévation des salaires, comme de juste, et l'application des quarante heures.

Rapport aux « pourboires » nous en recauserons un autre jour. Combien de garçons de cafés, de chasseurs, de serveuses, de garçons d'étages ou de femmes de chambres, qui touchent le principal de leur paye, des mains du client. — Mais les temps avant changé et les idées itou. C'te système parait, an'hui, inconciliable avec « le respect de la dignité humaine ».

Ici, les hommes, malheureux, voulant pu de pourboires...

L'autre côté de la boule, en Chine, y avait des millions de gens affamés, qui se nourrissent d'herbes et d'écorces. Des milliers avant déjà péri par la sécheresse !

Allez dan leur parler de « dignité humaine », quand c'est qui n'avait seulement ni à manger — ni à boire !

maître jannot

A la Foire Commerciale de Nantes

Concours départemental des Bovins reproducteurs

Nous rappelons à nos lecteurs que le grand Concours départemental d'animaux reproducteurs, pour les trois races bovines : Maine-Anjou, Nantaise et Normande, se tiendra, dans l'enceinte de la Foire Commerciale de Nantes, les samedi 10 et dimanche 11 juillet.

Nous en avons publié le programme et les prix, dans notre Bulletin du 6 mars.

Prière d'adresser les demandes d'admission, avant le 20 juin, dernier délai, à M. le Secrétaire général de la Société d'Agriculture de la Loire-Inférieure, 12, rue de Strasbourg, Nantes.

Exposition internationale d'Aviculture

Le jeudi 1^{er} juillet s'ouvrira, dans l'enceinte de la Foire Commerciale, la XI^e Exposition internationale d'animaux de basse-cour, organisée par la Société Avicole de l'Ouest. Elle durera quatre jours, jusqu'au dimanche soir 4 juillet.

Malgré le recul de la date de cette manifestation, le nombre des animaux engagés est supérieur à celui de l'an dernier, l'Exposition Avicole de Nantes se classant désormais en tête de toutes les Expositions de province.

Que les retardataires se fassent inscrire chez le président : M. Robin, 47, rue du Marchix, à Nantes.

Exposition Canine

La Société Saint-Hubert de l'Ouest informe les propriétaires de chiens qui voudraient les faire participer à l'exposition canine qu'elle organise à Nantes, le 8 juillet, que cette manifestation aura lieu dans l'enceinte de la Foire Commerciale.

Cette année, les nombreux prix spéciaux viennent s'ajouter à ceux de deux Coupes, mises en compétition dans les races suivantes :

Epagneul Breton : Coupe offerte par « L'Écho de la Loire ».

Bouledogue français : Coupe Marjorie de Procé.

Le Club du Caniche a bien voulu témoigner l'intérêt qu'il porte, tant à la Société Saint-Hubert de l'Ouest qu'aux amateurs de la région, en dotant l'exposition de Nantes de nombreux et importants prix spéciaux en nature et en espèces.

Des Sociétés étrangères et amies ont bien voulu mettre à la disposition du Jury de jolies médailles, qui seront très appréciées des gagnants.

N'attendez pas au dernier moment pour faire inscrire vos chiens. La clôture des engagements est fixée au 20 juin.

Pour tous renseignements et engagements, s'adresser à Mlle M. Ferronnière, 15, rue Voltaire, Nantes.

FERMETURE DES COLOMBIERS

Arrêté

Article premier. — Pendant l'année 1937, tous les colombiers du département seront fermés du 1^{er} juillet au 1^{er} décembre.

Article 2. — Dans les communes dont les Maires en feront la demande, les colombiers pourront être fermés au printemps pendant les ensemencements, pour un temps à déterminer suivant les besoins locaux.

Article 3. — Les pigeons voyageurs sont exceptés de cette mesure.

Article 4. — Les contraventions au présent arrêté seront constatées par des procès-verbaux et poursuivies conformément à la loi.

Article 5. — MM. les Sous-Préfets, Maires, Commandants de Gendarmerie, Commissaires de Police sont chargés, chacun en ce qui le concerne, d'assurer l'exécution du présent arrêté qui sera inséré au Recueil des Actes Administratifs. de la Préfecture.

Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure

La Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure s'est réunie pour sa première session ordinaire, le 22 mai 1937.

Elle a réélus son Bureau, qui est ainsi constitué :

Président : M. Raymond Lefevre.
Vice-présidents : MM. de Camiran et Baranger.
Secrétaire : M. de Sesmaisons.
Secrétaire-adjoint : M. Le Gouvello.

Puis elle a procédé à un long échange de vues sur la situation agricole et a pris à l'unanimité la délibération suivante :

La Situation agricole et la disparition de la Paysannerie

La Chambre d'Agriculture, profondément émue de la situation de la Paysannerie, tient à attirer, de la façon la plus grave, l'attention des Pouvoirs Publics et de tous les Français sur cette situation, sur son aggravation au cours des derniers mois et sur ses conséquences.

En moins de quarante ans (de 1892 à 1929) plus de 1.700.000 familles paysannes, soit 30 %, ont abandonné la Terre.

De 1921 à 1931, 1.314.000 travailleurs ont quitté l'Agriculture avec leurs familles et leurs enfants, travailleurs de demain.

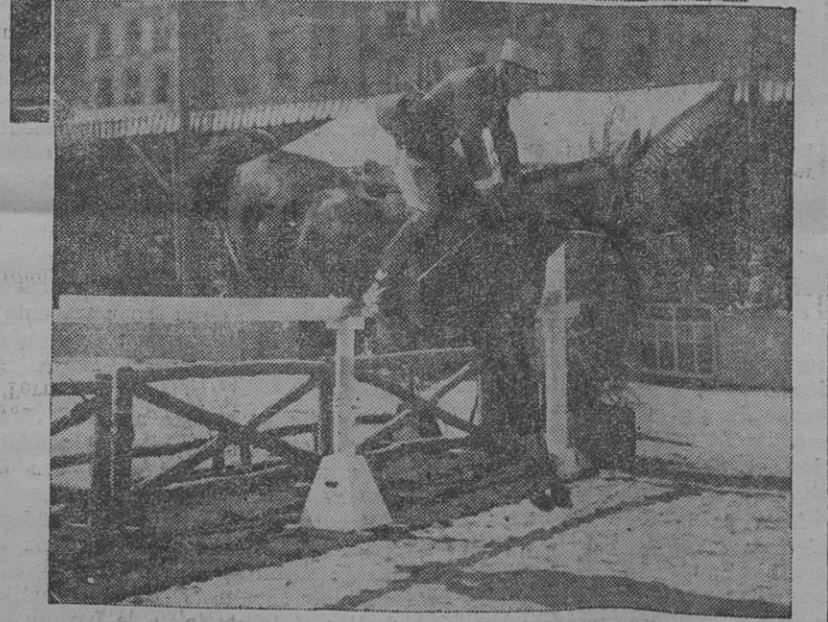
Les terres incultes et en friche ont, de 1912 à 1935, augmenté de 1.800.000 hectares, ce qui représente la surface de 3-4 départements. Le fait est d'autant plus inquiétant que d'autres pays surpeuplés, nos voisins, tirent parti au maximum de tout leur sol, moins riche que le nôtre, insuffisant pour les nourrir.

Par rapport à la moyenne d'avant-guerre, nos importations de denrées agricoles (année 1933) exprimées en chiffres, indépendamment des fluctuations de prix et des variations de la monnaie, ont augmenté environ de 50 %, tandis que les exportations ont diminué de 30 %.

L'ensemble de la production annuelle, végétale et animale, représentée, en 1935 (exprimée en francs

Cette semaine :
LA PAGE LAITIÈRE

Splendide réunion d'ouverture au Concours Hippique



Clichés Phare de la Loire.
EN HAUT : Le gagnant du Prix de Début, M. R. Sarlin, montant 14 cheval « Kirsch », de la Basse-Loire, franchit la rivière d'un saut impeccable.
EN BAS : Un joli saut de la double barre dans le « Prix de la Marne ».

La Cochylis et l'Eudémis

Parmi les insectes ravageurs de nos vignes, la Cochylis et l'Eudémis tiennent actuellement, de beaucoup, la première place, par l'importance de leurs dégâts. De l'avis d'un grand nombre de viticulteurs, les méthodes de lutte préconisées jusqu'à ce jour se sont révélées insuffisantes pour préserver la récolte et enrayer l'intensité des invasions à certains endroits. Il est certain qu'il reste beaucoup de progrès à faire dans la lutte contre d'aussi dangereux parasites. Mais nous nous permettons d'insister, dès le début, sur le soin que les viticulteurs doivent apporter à leurs traitements antiparasitaires s'ils veulent qu'ils aient un rendement économique intéressant. Comme l'ont déjà dit de nombreux auteurs, la valeur d'un traitement dépend, dans le cas qui nous occupe, beaucoup plus de la manière dont il a été effectué que de l'insecticide employé. Il faut aussi faire le traitement au moment où le parasite est le plus vulnérable. Il est donc nécessaire, pour tout viticulteur, de connaître d'une façon assez approfondie la vie de ces papillons.

La Cochylis et l'Eudémis sont deux petits papillons très voisins du groupe des « Tortricides », qui comprennent un assez grand nombre de parasites des plantes cultivées, en particulier de la vigne et des arbres fruitiers. On distinguera facilement le papillon de Cochylis par la bande de couleur sombre qui raye longitudinalement les ailes antérieures. Le papillon d'Eudémis, lui, est multicolore et présente de nombreuses taches sombres de forme assez variée. Dans nos régions, c'est au début de mai que le vol de ce papillon commence (cette année, la première prise au vignoble d'expérience de Belle-Beille, près d'Angers, a eu lieu le 10 mai). Ce sont les mâles qui éclosent les premiers, les femelles ensuite, de sorte que la ponte se place surtout, après l'accouplement, vers la fin du vol. Si l'on en juge les captures dans les pièges-appâts, le maximum du vol se produit, dans nos pays, fin mai début juin. Les papillons se tiennent, dans la journée, cachés sous le feuillage et ne volent qu'au crépuscule ou à l'aube. Les œufs sont pondus sur les boutons à fleur, en général, à raison de 80 environ par femelle. L'éclosion a lieu au bout de cinq à six jours pour l'Eudémis, huit à dix jours pour la Cochylis. La chenille de Cochylis est lente, de couleur vert sale ou « lie de vin ». La tête est de couleur foncée ; celle d'Eudémis est très agile et de couleur gris verdâtre, avec la tête claire. Ces chenilles agglomèrent les boutons floraux ou les grains de raisins et forment des sortes de nids. La

chenille d'Eudémis se déplace beaucoup plus que celle de Cochylis. Les dégâts se traduisent par la couleure des fleurs et la chute des jeunes grains, ou la pourriture.

Lorsque les chenilles ont atteint une taille normale, elles se chrysalisent dans les feuilles sèches ou dans les grappes. Ces chrysalides donnent naissance, au début de juillet, à une seconde génération, se manifestant en général par un second maximum du vol (captures dans les pièges-appâts). Mais il est à noter que les éclosions, dans les deux générations, sont échelonnées et qu'elles doivent se chevaucher plus ou moins. L'importance des vols et des pontes, à un moment donné, dépend aussi beaucoup de la température et en général des conditions météorologiques.

En général, dans nos pays, il n'y a que deux générations. La dernière chrysalidation se fait dans les vieilles écorces de la vigne, où les parasites passent ainsi l'hiver jusqu'au printemps. Mais on a observé, certaines années chaudes, une troisième génération d'Eudémis. Cette troisième génération est de règle dans les pays méridionaux.

Il est bon de signaler que la Cochylis, comme l'Eudémis, ne s'attaque pas qu'à la vigne. On les a signalés sur de nombreux arbustes spontanés : cornouiller, prunellier, viorne, cassissier et groseillier, etc... Il est même probable que l'habitat primitif de ce parasite n'était pas la vigne, mais que son adaptation à la vigne s'est faite parallèlement au développement de la viticulture sur de grandes étendues. Tous les cépages ne sont d'ailleurs pas atteints avec la même intensité. Certains hybrides semblent délaissés par le champignon. Parmi nos cépages français, ce sont ceux dont les grappes sont très serrées qui sont les plus atteints et ce sont justement les plus difficiles à défendre, car les bouillies ou les poudres pénètrent moins facilement entre les grains.

Autrefois, le parasite principal de nos vignobles était la Cochylis ; l'Eudémis était beaucoup moins important. Maintenant l'Eudémis est, en général, le plus fréquent. La Cochylis domine quelquefois encore dans les endroits humides, car elle résiste mal à la sécheresse. Connaissant maintenant les grandes lignes du cycle évolutif de ces deux parasites, nous allons pouvoir aborder les méthodes de lutte.

(A suivre),
Jean BOSCO,
Ingénieur agronome.
(Reproduction interdite).



DORYPHORE : Le Journal Officiel du 19 mai a publié un arrêté délimitant, pour toute la France, les zones contaminées par le doryphore, et les zones de protection. Nos trois départements de Loire-Inférieure, Maine-et-Loire et Vendée y figurent comme entièrement contaminés.

FIÈVRE APHTEUSE : De nombreux foyers de fièvre aphteuse étant signalés en Algérie et au Maroc, on vient de prohiber, temporairement, l'importation en France de tous animaux vivants bovins, ovins, caprins et porcins, en provenance de ces deux pays.

CIDRERIE : Une série de cours et exercices pratiques de cidrerie, d'une durée de six jours, aura lieu à la Station Pomologique de Caen, du 7 au 12 juin.

CONCOURS DE PÊCHE : Un grand Concours international de Pêche à la ligne aura lieu à Nantes, le dimanche 6 juin, de 14 à 16 heures, en Erdre (dans le lot du Chevesne Pontenois). Près de 900 Sociétés de pêche, françaises et étrangères, y participeront.

Lettre ouverte à M. le Président du Conseil

Le Président de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles vient d'adresser la lettre ouverte ci-dessous à M. Blum, président du Conseil :

Paris, le 22 mai 1937.

Monsieur le Président du Conseil,

Par une lettre du 7 mai dernier, écrite au lendemain du Congrès Syndical Paysan de Caen, j'avais l'honneur de vous demander de vouloir bien recevoir une délégation chargée de développer devant vous les conclusions de ce Congrès.

La détresse des paysans, l'accélération désordonnée de l'exode rural, donnaient à notre démarche un caractère d'exceptionnelle urgence.

Quinze jours ont passé sans nous apporter votre réponse : Il semble difficile d'interpréter ce long silence autrement que comme une fin de non recevoir.

La paysannerie ne pourra se défendre de faire la comparaison entre l'accueil ému par vous réservé presque quotidiennement aux délégués des organisations syndicales ouvrières et patronales de l'industrie et du commerce et l'accueil que reçoit aujourd'hui la requête de délégués mandatés par 47 Unions régionales, les 9.500 syndicats agricoles et les 1.200.000 familles paysannes constituant leurs effectifs.

Cette différence de traitement confirme d'une façon éclatante les constatations du Congrès de Caen qui met en relief la primauté accordée par les Pouvoirs Publics aux intérêts des masses urbaines sur les intérêts des cultivateurs.

Inégalité choquante dont nous faisons juges, en publiant cette lettre, les paysans, les habitants des villes, les ouvriers notamment qui n'ignorent pas que le maintien des avantages dont ils viennent de bénéficier ne peut s'accommoder de l'appauvrissement des campagnes.

Veuillez agréer, etc...

Pour le Comité de Direction : GUÉBRIANT.

une amélioration de l'état social actuel.

Vous défendez ainsi la paix sociale, et c'est d'elle que dépend la prospérité générale et l'existence même de la paysannerie.

N'oubliez pas que, si, par négligence ou incompréhension de votre devoir social, vous laissez à d'autres le soin d'organiser le travail agricole, vous auriez vite fait de comprendre que nous avions raison de vous engager dans la voie nouvelle que nous vous avons tracée.

Si vous le voulez, demain, dans vos campagnes, le syndicat sera, non pas un syndicat de revendications, mais un syndicat de collaboration.

Les Ouvriers agricoles doivent adhérer aux Syndicats Agricoles

Notre confrère « Le Soc », organe de l'Union des Syndicats Agricoles du Plateau Central, vient de publier ces lignes, en faveur de la réalisation intégrale du Syndicat professionnel unique. Nous les approuvons d'autant plus que nous avons constitué une Section Ouvrière au sein de notre grande organisation.

De tout temps les Syndicats agricoles ont été ouverts à toutes les classes qui constituent la vraie corporation agricole, propriétaires, fermiers, ouvriers, artisans.

Nos statuts sont là pour en donner la preuve certaine, mais il faut reconnaître que, jusqu'à présent, les Syndicats agricoles n'ont compté que bien peu d'ouvriers dans leurs rangs. Pourquoi ?

Parce que les cultivateurs n'avaient pas suffisamment le sentiment de la vraie doctrine corporative, parce qu'aussi ils ont trop souvent considéré qu'ils étaient quittes envers leurs ouvriers lorsqu'ils leur avaient payé un salaire en échange du travail fourni.

On peut aujourd'hui mesurer le danger qu'une telle conception du devoir social a pu provoquer.

Il est temps d'aviser. En admettant dans vos syndicats corporatifs, vos collaborateurs de chaque jour, vous leur donnerez le sentiment qu'ils ne sont pas abandonnés.

En leur permettant de se grouper dans cet organisme de défense commun à toute la corporation agricole qu'est le syndicat, vous les associez encore plus étroitement à vos travaux, à leurs résultats.

Vous maintiendrez au travail de la terre ce caractère familial qui constitue la meilleure protection contre la division des classes.

C'est dans cet esprit qu'il vous faut parler du syndicat agricole à vos ouvriers ; faites-leur comprendre que vous ne les engagez pas à vous y joindre pour les mettre en tutelle, ainsi qu'on ne mangera pas de la leur dire.

Encouragez-les à se réunir entre eux au sein d'une section indépendante, dans le cadre de votre syndicat, qui sera également le leur ; dites-leur bien qu'ils y conserveront leur entière liberté de discussion et de représentation ; qu'ils pourront, comme dans un syndicat d'ouvriers indépendants, étudier tout ce qui touche à la défense de leurs intérêts, et faire connaître quelles sont leurs aspirations.

Vous les étudiez ensemble, ces aspirations ; vous jugerez ensemble celles qui peuvent être immédiatement satisfaites ; vous travaillerez ensemble à la réalisation prochaine des autres.

Vous collaborerez pour la recherche des moyens susceptibles d'apporter à tous, employeurs et ouvriers,

LA PAGE LAITIÈRE

Acidification et propreté des laits

Le lait, même recueilli le plus proprement, examiné aussitôt après la traite, présente déjà une certaine acidité. Cette dernière, évaluée en acidité lactique, oscille aux environs de 1 gr. 7 au litre; en fin de lactation, on obtient ce que les producteurs appellent le vieux lait, dont la composition et l'aspect se rapprochent de ceux du colostrum, mais dont l'acidité devient alors inférieure à la normale et peut tomber à un gramme au litre. Autrement dit, une acidité faible est à retenir comme un indice de mauvaise qualité, et cela d'autant plus que les laits provenant de vaches malades, tuberculeuses ou atteintes de mammites sont aussi hypo-acides.

Normalement, cette acidité de 1 gr. 7 au litre reste fixe pendant un laps de temps, qui sera d'autant plus long, que le producteur aura mieux su observer cette propreté qu'on ne cesse de lui préconiser, et qu'il aura su, par suite, contraindre plus longtemps la prolifération des ferments lactiques.

Ces derniers, microbes immobiles dépourvus de spores, semblent appartenir à une espèce, dont certaines au moins nous demeurent encore assez mal connues; mais, du point de vue pratique, nous n'avons à retenir, en ce qui les concerne qu'à deux choses :

1° La décomposition du lactose qu'ils effectuent est d'autant plus rapide qu'ils se trouvent en plus grand nombre à l'origine, autrement dit que le lait recueilli moins proprement aura été plus vigoureusement ensemené.

2° La température optimum de développement de ces microorganismes se trouvant aux environs de 30°, leur action sera donc favorisée par le maintien du lait à une température élevée.

Pratiquement, il n'y a pas moyen de mettre le lait complètement à l'abri de cette contamination lactique; ces ferments se retrouvent dans l'air de nos étables, sur les poils de nos laitières, sur le pis, sur leurs trayons, sur les mains du vacher... et il suffit du moindre courant d'air pour en ensemenner aussitôt des milliers qui, bientôt, deviendront des millions, dans nos laits.

Là, comme nous l'avons déjà dit, leur premier travail consiste à transformer le sucre du lait, ou lactose, en un acide, l'acide lactique; ensuite, ils liquéfient cette caséine qu'il précipite, et cette solubilisation de la caséine se traduisant inévitablement par une perte pour les industriels qui transforment les laits en fromages, nous n'avons pas à insister pour montrer l'intérêt qu'il y a à prendre toutes les mesures voulues pour contraindre le plus possible leur développement.

Le dosage de l'acidité, opération relativement facile à effectuer, nous permet de suivre cette transformation du lactose dans tout son développement et, par cela même, de vérifier, au besoin d'heure en heure, si nous le désirons, la pollution de nos ferments lactiques, d'autant plus actifs que le lait a été recueilli et conservé moins proprement.

Dès que l'acidité dépasse la teneur normale de 1 gr. 7 d'acidité lactique par litre de lait, nous nous trouvons en présence d'une acidité acquise aux dépens du lactose; si nous en arrivons à la teneur de 2 gr. 5, le lait cesse d'être marchand, puisqu'il ne supporte plus l'ébullition sans se cailler; enfin, à la teneur de 7 grammes par litre, c'est à froid que se produit cette transformation bien connue de tous.

Quels moyens la chimie nous donne-t-elle pour mesurer cette acidification ?

Nous ne voulons, en effet, par trop insister sur ce procédé de triage encore employé par quelques laitières, et qui consiste à faire déguster les divers échantillons à leur réception par un opérateur, qui se contente de lécher soigneusement le doigt qu'il plonge successivement dans les divers récipients. Cette méthode n'a d'égalé qu'un très réel défaut de précision.

Nous préférons conseiller des méthodes moins primitives; les producteurs qui recherchent seulement à éliminer les échantillons dont l'acidité dépasse déjà une limite donnée, par exemple celle de 2 gr. 5, peuvent utiliser avec un volume invariable de lait, une liqueur titrée dont le volume employé corresponde exactement à cette acidité limite à mettre en évidence. Sur ce principe, nous avons nous-mêmes établi un lactodimètre, simple éprouvette, en laquelle le mélange du lait à une liqueur titrée provoque les changements de teinte d'un indicateur, qui indiquent aussitôt si le lait a ou non dépassé l'acidité limite.

**Ne remettez pas à demain
L'emploi des Engrais St-Gobain.**

Le prix du lait, du beurre ne paient plus le travail du producteur

Il faut instituer un programme général d'amélioration de notre Marché du lait

La production laitière française représente à elle seule un revenu de douze milliards de francs et procure à l'agriculture des revenus aussi considérables, sinon supérieurs à ceux du marché du blé.

Elle intéresse toutes les fermes françaises et on peut dire qu'il n'est pas d'exploitation qui ne soit touchée par la chute récente des prix des produits laitiers dont se plaignent si amèrement les herbergers, les éleveurs et les cultivateurs.

Il suffit, en effet, de jeter un regard sur des mercuriales agricoles pour constater que les prix du beurre et du lait sont loin d'avoir augmenté dans les mêmes proportions que les autres produits agricoles.

Les prix à la production restent peu élevés et paient mal le travail des paysans. Ces derniers en souffrent d'autant plus que le lait leur donne généralement des ressources immédiates plus ou moins abondantes. Ils est vrai, mais néanmoins suffisantes pour couvrir les dépenses courantes de l'exploitation.

Dans nos régions de l'Avesnois et des Flandres, où la population bovine est particulièrement dense, où la production laitière joue un rôle prépondérant dans l'économie locale, on conçoit que cette véritable crise n'est pas sans ébranler profondément le monde agricole.

Là encore, la surproduction semble être une des causes essentielles du malaise.

Les statistiques officielles nous indiquent, en effet, qu'en 1930, le cheptel français comprenait 4.628.317 vaches, dont les 9/10 au moins étaient laitières.

En 1890, nous en avions 6.509.325, qui produisaient chaque année 77 millions 0.13.000 hectolitres de lait. Avant la guerre, leur nombre s'était encore accru et 7.596.250 sujets nous donnaient plus de 127.500.000 hectolitres de lait.

Naturellement, la guerre a causé la disparition d'une bonne partie de notre troupeau. Les champs et les prairies, dont le rendement s'était considérablement amoindri à la suite d'un abandon de plusieurs années, nourrissaient mal les 6.830.000 vaches qui nous restaient alors et qui ne nous donnaient plus que 106.000.000 d'hectolitres.

Comment s'élabore le lait

Cette question est éminemment intéressante, non seulement du point de vue purement scientifique, mais également du point de vue pratique, puisque de la juste réponse dépend essentiellement une juste alimentation des vaches laitières. C'est ce qui ressort d'une étude que publie M. R. Serrin dans "La France" :

« La transformation du sang en lait, reste encore du domaine des mystères de la nature.

C'est dans le tissu spongieux, élastique, facilement dilatable, des mamelles, que se forme le lait. Le sang arrive par des conduits excessivement fins, communiquant avec les alvéoles, dans lesquelles se réalise la mystérieuse transformation.

Car la composition des éléments du lait diffère totalement de la nature de ceux que fournit le sang, pour son élaboration.

Les matières protéiques du lait ne ressemblent en rien à aucune de celles du corps, ni par leur nature, ni par leur composition. La matière grasse du lait diffère totalement des matières grasses du squelette et de la chair. Le lait contient des sucres qu'on ne retrouve dans aucun des organes de l'animal.

Au point de vue minéral, le lait dose une plus grande proportion d'éléments potassiques que d'éléments sodiques, tandis que, dans le sang, la proportion de ces éléments est de sens contraire.

Des alvéoles, le lait passe dans le réseau complexe des conduits laitiers, s'ouvrant dans de petites cavités appelées « citernes » du lait. La transformation, au surplus, est rapide, puisque l'on considère qu'une partie du lait se forme au moment même de la traite. La mamelle ne paraît, par suite, n'être qu'un réservoir partiel de cette production.

La sécrétion du lait paraît d'ailleurs être une fonction indépendante de la volonté des animaux, qui ne sauraient s'opposer. Seuls, paraissent la réduire les troubles dans la circulation du sang, venant de dérangements ou causes diverses d'agitation.

L'animal n'a pas la faculté de pouvoir résorber le lait élaboré déjà, et passé dans la mamelle, toutefois, les contractions peuvent réduire et faire cesser la sécrétion.

La graisse du lait ne se retrouve

Mais très vite, les conditions de vie se sont améliorées, l'importance de notre cheptel a augmenté de façon très sensible et le troupeau s'est trouvé rapidement reconstitué. En 1925, la production atteignait déjà de très près celle d'avant-guerre et en 1930 elle le dépassait avec 142.000.000 d'hectolitres et 8.288.170 têtes. Depuis, cette production n'a fait qu'augmenter encore de 10.000.000 d'hectolitres en 1934, et on estime que, l'année suivante, elle a dû être de 160.000.000 d'hectolitres.

En même temps que cette production se développait, la demande n'a pas augmenté dans les mêmes proportions. La consommation du lait consommé en nature est à peu près constante et, seuls, les perfectionnements de l'industrie laitière ont accru les débouchés dans des proportions considérables mais encore insuffisantes pour éviter les méfaits de cette surproduction. Ces derniers ont d'ailleurs été d'autant plus sensibles que la crise générale a provoqué dans tous les domaines une diminution de la consommation.

Ce concours de circonstances a provoqué naturellement une baisse des prix à la production, baisse qui touche plus ou moins les exploitations, mais plus particulièrement les fermes modestes, puisque le Conseil National Economique estimait, il y a quelques années, que 78 % du lait provenait des petites exploitations, 16 % des moyennes et 6 % des grandes.

Cette baisse est assez difficile à fixer car il n'existe pas à proprement parler de prix du lait, celui-ci variant sous les influences les plus diverses. Toutefois, notre confrère l'« Information Agricole » fixait à 0 fr. 77 le prix moyen du litre de lait produit avant-guerre et évalué en francs actuels. En 1934, ce prix n'était déjà plus que de 0,62, et en 1935 il s'est encore abaissé à 0 fr. 576 pour remonter légèrement en 1936 et s'établir à 0 fr. 59.

Si, par ailleurs, nous examinons les prix des fromages, des beurres et des sous-produits, nous constatons une chute tout aussi importante.

La surproduction menace donc dangereusement les producteurs laitiers et il est à souhaiter que quelque chose soit fait pour protéger ce marché qui devrait constituer, comme nous venons de le voir rapidement, une des plus importantes sources de revenus pour notre agriculture nationale.

Certes, les besoins alimentaires de l'homme sont limités et il serait difficile d'augmenter dans des proportions très sensibles la consommation du lait en nature. Cependant, si nous jetons un coup d'œil sur l'étranger, nous constatons que certains pays, et surtout les pays froids, nous dépassent largement sur ce point. M. J. Rennes cite récemment qu'en Finlande, la consommation par tête d'habitant et par an, était de 380 litres, en Suisse, elle est de 290 l.; au Canada, de 281 l.; en Norvège, de 254 l.; aux Etats-Unis, de 251 l.; en Allemagne, de 144 l., alors qu'en France elle ne dépasse pas 114 l.

Il serait donc possible de remédier à cette sous-consommation en s'efforçant d'abord d'améliorer la qualité et l'hygiène du lait.

On pourrait encore multiplier les œuvres du lait aux écoles, et notamment dans les régions industrielles où les distributions de lait aux enfants donnent les résultats les plus encourageants, ainsi que nous le fit remarquer tout récemment, à la Foire de Lille, le Comité de propagande pour la consommation du lait. En ce qui concerne les beurres et fromages, au contraire, les débouchés peuvent être étendus, à la condition que l'excellente propagande qui est faite dans ce sens, s'accompagne d'une surveillance rigoureuse de la qualité des produits.

Les Pouvoirs publics eux-mêmes peuvent, dans une certaine mesure, remédier à cet état de choses en protégeant notre production intérieure par des droits de douane convenables et par des contingents.

De leur côté, les producteurs se doivent de limiter tout d'abord le nombre de leurs laitières et de se débarrasser, petit à petit, des sujets sans valeur et moins productifs, qui constituent un poids pour l'exploitation et ne font que contribuer à augmenter le prix de revient.

Mais ce programme ne peut se réaliser qu'avec le concours d'une organisation solide, et il nous faut souhaiter que se multiplient les groupements de producteurs qui viennent d'être créés récemment et dont le concours actif semble indispensable à la solution du problème du lait.

Lucien PLUVINAGE.
(Grand Echo du Nord.)

La fermeture des Epiceries le Dimanche

Un démenti formel des Producteurs de lait

Après lecture dans les journaux du 26 mai d'un article au sujet de la vente du lait le dimanche ou jours fériés, l'Union Centrale des Producteurs de Lait de Nantes, qui représente les intérêts laitiers au premier titre, a l'honneur de démentir formellement toute conversation que l'Epicerie de détail prétendrait, grâce à M. Deshayes, avoir eu avec la Production laitière intéressée, fournissant sur la ville de Nantes.

L'Union, outre de tels procédés, fait savoir publiquement à MM. les Consommateurs qu'elle ne peut tenir compte des inspirations ou déclarations tendancieuses et arbitraires d'un président de l'Epicerie de détail, au sujet de la vente ou non du lait, le jour de la fermeture désirable de son magasin.

Ce dernier a parfaitement le droit de fermeture quand bon lui semble, mais prétendre imposer pour cela, à la culture, ses volontés ou une interdiction de vente laitière est autre chose.

Les agriculteurs, déjà assez touchés dans leurs intérêts, ne sauraient tolérer qu'on puisse venir maintenant ordonner chez eux, et atteler la charrue aux vaches.

Nantes, le 26 mai 1937.
Le Président de l'Union Centrale des Producteurs de Lait,
R. DE LA BRETONNIÈRE.

Pour faire du bon beurre

Quelques petits conseils :

1° Tenir les vaches aussi propres que possible, on évitera ainsi que des poussières et des saletés tombent dans le seau pendant la traite, ce qui provoque l'altération de la crème et le rancissement du beurre.

2° Ne pas donner à manger aux vaches pendant la traite. Les poussières tombent dans le lait et sont aussi une des causes de la rancissure du beurre.

3° Pour l'écraimage, utiliser de préférence une écrémeuse centrifuge, tenue rigoureusement propre.

4° En été, faire une crème plus épaisse : 800 grammes de crème environ pour 10 litres de lait. En hiver, faire la crème plus claire : 1 kg. 200 de crème pour 10 litres de lait. Pour faire varier le rendement en crème, il suffit d'un simple réglage de l'écrémeuse.

5° Laisser la crème mûrir, à une température de 15-16° en été et à 18° en hiver.

6° Si l'on pouvait faire le beurre tous les jours, il serait parfait. C'est malheureusement pratiquement impossible dans nos fermes. En tous cas ne mélanger jamais les crèmes de plusieurs jours. Les faire mûrir dans des pots séparés.

Tenir la crème du premier jour dans un endroit très frais, celle du jour suivant dans un endroit un peu plus chaud, à 12-13°, enfin celle des jours suivants dans un coin où la température montera à 16-17°. Ne les mélanger qu'au moment de les mettre dans la baratte.

7° Mélanger les crèmes dans un récipient propre avant de les mettre dans la baratte. Brasser un peu et prendre la température du mélange. Celle-ci doit être de 14° en été et de 17 en hiver.

8° La baratte ne doit jamais être plus pleine qu'à moitié. Le battage dure de 30 à 40 minutes. Quand le verre de la baratte commence à s'éclaircir, ajouter un peu d'eau fraîche (quelques litres) et continuer à tourner. Surveiller bien attentivement à partir de ce moment. Arrêter le battage, en été lorsque le grain de beurre est gros comme un grain de blé, en hiver quand il est un peu plus gros ; comme un pois.

9° Laver soigneusement le beurre dans la baratte de la façon suivante : Enlever le babeurre : ce liquide blanchâtre dans lequel baigne le beurre.

Remplir la baratte aux 2/3 d'eau fraîche et tourner vivement pendant 10 minutes. Evacuer cette eau de lavage.

Recommencer cette opération deux à trois fois jusqu'à ce que l'eau de lavage soit très claire.

Réunir ensuite le beurre en petites molles et le sortir de la baratte. 10° Malaxer convenablement : 5 minutes en été, 10 minutes en hiver, avec le malaxeur ou avec un pilon de bois à défaut. Le piler dans un bon papier sulfurisé très sec.

Le salage du beurre

La fermière a deux procédés pour conserver le beurre : le fondre ou le saler. A notre avis, le salage est préférable bien qu'il exige plus de préparation et de minutie.

Si l'on emploie de gros grains de sel, il y aura moins de contact avec la matière grasse du beurre et plus de points non touchés où celui-ci pourra s'altérer; de plus, les grains croqueront sous la dent. Avec du sel très fin, au contraire, le mélange sera très intime, mais l'absorption de l'humidité se fera mal et l'opération sera imparfaite.

Il faut se servir de sel à 98-99 % de chlorure de sodium, bien blanc, exempt de toute odeur et de toute impureté et formé de grains de un à deux millimètres.

Quand on fait usage de sel impur on risque des déboires sérieux. Le sel utilisé ne doit contenir que du chlorure de sodium et être complètement dépourvu des autres sels, comme le calcium et la magnésie qui se trouvent à ses côtés dans les mines ou l'eau de mer.

Indépendamment de ces sels de chaux et de magnésie, il faut aussi écarter les sels de fer qui colorent plus ou moins le sel marin en une teinte ocreuse ou rougeâtre et communiquent au beurre un goût de métal.

Enfin, le simple séjour du sel dans un endroit malodorant, humide, peut suffire à lui communiquer une certaine odeur qui se trouvera certainement dans la motte de beurre.

Selon les régions de production et la destination du produit, la quantité de sel à employer varie entre deux et cinq pour cent du poids du poids du beurre. Si le beurre est sec, il faut une proportion de sel moins forte que s'il est humide, car les grains ne trouvant pas assez d'eau pour se dissoudre resteront à l'état de cristaux que le consommateur trouverait désagréablement sous la dent.

Donc, la quantité de sel à employer peut être déterminée d'avance, d'après le poids de la motte, d'après sa richesse en eau et suivant les usages du pays auquel le beurre est destiné. Alors qu'à Paris on consomme presque exclusivement du beurre frais, on livre couramment, sur le marché de Londres, du beurre contenant de quarante à cinquante grammes de sel et c'est du beurre dit « demi-sel ». On y vend aussi du beurre dit de conserve qui a 80 et même 100 grammes de sel par kilogramme.

C'est par le malaxage que le sel s'incorpore au beurre. La masse de beurre est partagée en tranches larges et plates pesant 500 grammes environ. Ces tranches sont saupoudrées de sel sur une de leurs faces, puis posées, les une sur les autres, de manière à former une pile. Cette motte est partagée en tranches verticales qui sont également saupoudrées sur une de leurs faces et superposées de nouveau. On a ainsi, par ces deux opérations, réparti aussi uniformément que possible la quantité de sel préparée d'avance pour la quantité de beurre et bien plus complètement que si l'on se contente, comme il arrive très souvent, de la première opération.

La motte, une fois salée, est découpée en lanières ou en tranches plus ou moins épaisses qui sont séparément soumises à l'action du rouleau du malaxeur dont toutes les pièces auront été soigneusement lavées à l'eau chaude d'abord, puis à l'eau très fraîche. Chaque tranche est malaxée en quelques tours de rouleau. Toutes les tranches ainsi pétries sont rassemblées en une motte qui est malaxée à son tour jusqu'à disparition de toute marbrure et jusqu'à ce qu'il ne s'écoule plus de gouttelettes d'eau salée. Le

**Point de résultat incertain
Avec les Engrais St-Gobain.**

Crésyl-Jeyes

Véritable crésyl microbicide, antiseptique, le plus puissant contre la fièvre aphteuse, désinfectant d'une innocuité parfaite, adopté par les Ecoles Nationales Vétérinaires.

Le bidon d'un litre, 16 fr. 50. Remise à nos Adhérents. En vente au Syndicat à Nantes.

11° Bien noter que les moindres poussières de l'étable et les petites et invisibles parcelles de « bouse » qui tombent dans le lait sont la cause principale de la rancissure.

12° Nettoyer soigneusement et journellement tout le matériel servant à la traite du lait, à la garde de la crème et à la fabrication du beurre. Procéder de la façon suivante :

Lavage à l'eau froide additionnée d'une cuillerée à soupe d'eau de Javel pour 10 litres.

Séchage au soleil si possible.

Vous verrez, en suivant tous ces conseils, que votre beurre sera de meilleure qualité et se vendra un meilleur prix.

beurre marbré est du beurre insuffisamment malaxé.

Pendant toutes ces opérations, le beurre ne doit jamais être manipulé, car pas des contacts répétés avec la peau, il peut perdre de sa finesse et de sa délicatesse et partant de sa valeur marchande. Il faut faire usage de spatules en bois dur, lisses et d'une forme appropriée à ce service.

Quelquefois l'hiver, le beurre saisi se couvre, ça et là, de petites taches blanchâtres. Il ne faut pas s'inquiéter de leur présence. Elles sont dues à des cristaux de sel. Le local dans lequel la motte est conservée est trop sec; l'eau s'évapore à la surface et les cristaux apparaissent. Il suffit, pour les éliminer, de maintenir le local en légère humidité. Quant aux taches, on les fait disparaître en grattant légèrement la surface du beurre.

Les malaxeurs, comme tous les objets qui font partie du matériel de laiterie, doivent être soigneusement mis en état et parfaitement nettoyés après chaque opération. Si l'on doit être longtemps avant de faire usage de l'instrument, on remplit le plateau avec de la sciure de bois légèrement humide. Toute déformation accidentelle de la table, qui pourrait causer la sécheresse, est ainsi évitée. Enfin, il est bon de toujours recouvrir le malaxeur d'une toile qui empêche la poussière de tomber sur le plateau, le cylindre ou le fuseau cannelé, les engrenages, etc., etc.

Nous ne saurions assez le répéter, la propreté qui a été la règle de la fabrication du beurre doit procéder également au travail de salaison de celui-ci. On oublie trop souvent que toute négligence à cet égard a des conséquences importantes. Parfois, on s'étonne de voir le beurre se détériorer rapidement ou prendre un goût anormal; il n'y a généralement pas d'autre cause à ce désagrément que l'absence de soin dans la manipulation.

LONDIÈRES,
Professeur d'agriculture.

Le DERRIS dans la lutte contre le Doryphore

Depuis 1922, date de la première invasion du doryphore en Gironde, sa propagation en France s'est faite d'une façon prodigieuse, et malgré les efforts désespérés des cultivateurs pour l'arrêter, il a maintenant envahi presque tous les départements.

Cet insecte est si profondément implanté que seule une dépense exorbitante doublée d'un contrôle strict de toutes marchandises transportées des régions atteintes pourraient débarrasser de ce fléau.

Dans cette impossibilité, les cultivateurs sont obligés de prendre des mesures palliatives, mais absolument nécessaires, pour obtenir une récolte de pommes de terre saine. Aucun cultivateur n'a le droit de négliger ces traitements, car il participe à la réduction de l'insecte dans sa région.

Depuis des années, le meilleur traitement contre le doryphore était l'arséniate de plomb à 2 %, mais voici déjà longtemps que ce remède est considéré comme imparfait, principalement du fait que c'est un poison violent; cet inconvénient limite donc son emploi.

Un nouvel insecticide, après de nombreux essais, a donné des preuves d'une efficacité réelle; il a l'action toxique de l'arséniate de plomb sur l'insecte, mais il est absolument non toxique pour l'homme et les animaux à sang chaud.

Voici 31 ans, on a découvert que certaines plantes employées dans les pays chauds comme poison pour les poissons, avaient aussi des propriétés insecticides. Parmi ces plantes, certaines espèces, dénommées Derris, ont été étudiées très soigneusement. Le Derris-Cooper est maintenant un des meilleurs insecticides connus. Il est inefficace pour les étres à sang chaud et a l'avantage de pouvoir être employé sous toutes les conditions.

Le produit anti-doryphorique à base de Derris-Cooper est un des insecticides les plus puissants et le plus efficace, il a été mis sur le marché après des essais très poussés de laboratoire et en plein champ, qui ont donné des résultats excellents.

Il s'agit d'une poudre qui peut être appliquée très facilement avec une poudreuse ou un soufflet, de la même façon que pour les vignes. Il n'y a aucun danger à l'emploi, il ne brûle pas les feuilles; il est très toxique pour les larves et les adultes du doryphore.

L'emploi en est spécialement recommandé dans les régions giboyeuses, car le cultivateur peut protéger ses pommes de terre sans endommager le gibier (caractéristique de l'arséniate de plomb).

De même que l'on est obligé de moderniser les cultures pour obtenir de meilleures récoltes, les moyens les plus modernes pour la destruction des insectes doivent être adoptés. Pour cette raison l'emploi de la poudre insecticide non toxique, à base de Derris-Cooper est tout indiqué si vous voulez avoir une récolte saine et accroître vos débouchés.

La Terre

PAR
Marie DE WAILLY

— C'est vrai, mais pourquoi avoir choisi le soir de la noce ?

— Nous nous le sommes demandés, intervint le sous-brigadier, et nous avons pensé que le commis de Baillet pouvait savoir compter tout en étant amoureux... Rosa, mariée, avait le « bien ».

Le commissaire devint songeur. Jetant son cigare à demi consumé, il se promena à grands pas dans la cuisine. Enfin, il s'arrêta devant les douches, déclarant :

— Tout cela est logique ; cependant, moi qui ai connu Ephrem à Couvin, je ne peux pas me figurer qu'il est un assassin.

Depuis un moment, le greffier hésitait, retenu par la pensée de sa parenté avec les Chandières, poussé par le désir de venger son cousin Nédens, il se décida.

— Van Peuch et Baurain pourraient peut-être bien avoir raison, quoique je partage votre avis, Monsieur le commissaire, tuer pour tuer il valait mieux qu'Ephrem attendît le soir de la noce.

— Pourquoi ?

— A cause du contrat de mariage.

— Vous en connaissez la teneur ?

— Pas exactement, mais mon frère est, comme vous le savez, principal clerc chez le notaire, et dans Couvin on ne se gênait pas pour dire qu'Ovide Nédens devenait fou de donner tout son « bien » à Rosa Pivard ; voulant connaître la vérité, j'ai questionné mon frère et, comme c'était le secret de polichinelle, il ne m'a pas caché qu'il affirmait la vérité.

— D'ailleurs, poursuivait le sous-brigadier, nous ne sommes pas les seuls à soupçonner Chandières. Pen-

dant que nous attendions dans la cour, nous entendions parler autour de nous et plusieurs personnes paraissaient vous répéter qu'Ephrem buvait depuis quelques mois et, lorsqu'il était ivre, il ne se gênait pas pour crier qu'il ferait « l'affaire » à celui qui lui volait sa bonne amie. Moi-même, Constant Van Peuch, je l'ai entendu chez Félix Van Deriel, pas plus tard que dimanche dernier. On a vu le boucher à l'église, hier, et tout le monde croyait qu'il allait sauter sur le fermier.

On entendait un klaxon dans la cour.

C'était le juge d'instruction et le procureur du Roi qui arrivaient.

Deux hommes de grand mérite qui passaient pour être aussi fins l'un que l'autre ; le juge, primesautier, peut-être cependant, se trompant rarement ; le procureur plus froid, plus réservé dans ses appréciations et qui avait coutume de dire :

— Ma tâche est si redoutable !... c'est moi qui demande la condamnation de l'accusé... c'est pourquoi je dois étudier minutieusement chaque dossier car quels remords j'éprouverais si j'apprenais que j'ai fait punir un innocent.

Le commissaire de police se pré-

cipita à leur rencontre.

— Est-il permis de tuer dans un paysage comme celui-ci, disait le procureur désignant de la main la forêt sombre et le moelleux vaillonnement des prairies piquées, ça et là, d'une gaie maisonnette au toit orné de fleurs et de plantes grimpantes.

En effet, le tableau était ravissant. Un chaud soleil dorait la nature, rendant plus légers les gestes des faucheurs et plus lassée l'allure des faneuses, en coiffons courts et camisolles claires, la tête garantie par l'immense capeline de percale blanche, à fleurettes de couleur.

Watteau, qui avait traité les pasteurs, en eût fait un chef-d'œuvre.

Les magistrats tendirent la main au commissaire.

— Eh bien, demanda le procureur, où en êtes-vous ?... votre enquête a-t-elle fait un pas en avant, ou patagez-vous encore dans l'obscurité ?

Il avait parlé à mi-voix pour ne pas être entendu des villageois qui tendaient l'oreille.

Le commissaire répondit de même.

— Je suis ébloui par une lumière si vive, Monsieur le Procureur, qu'elle me fait peur.

— Vraiment !... nous allons voir cela.

Installés dans la cuisine de la ferme, le juge et le procureur prirent connaissance des dépositions et le juge, frappant sur la table du plat de la main, s'écria :

— Mais, il n'y a pas à hésiter, c'est l'amoureux évincé qui s'est vengé ; tout le crime.

— Tout le crime si fort que j'en doute, mon cher Pontelle, déclara le procureur.

— Oh ! vous, Gillet, fit le juge en riant, on sait que vous avez raté votre vocation. Vous avez l'âme d'un avocat.

Et changeant de ton :

— Je voudrais entendre la veuve Rosa Nédens.

— C'est facile fit le commissaire, sa déposition m'a paru d'ailleurs si bizarre que je l'ai prise de se tenir à votre disposition, et pour être certain qu'elle ne se déroberait pas et ne prendrait conseil de personne, je l'ai placée sous la surveillance d'un gendarme.

— C'est parfait. Voulez-vous la faire appeler ?

Rosa se présenta, vêtue cette fois d'un peignoir de coton blanc à petites raies mauves.

Elle paraissait brisée et se trainait avec peine.

Le juge la fit asseoir.

Un instant il feuilleta ses papiers

puis, appuyant son index sur un endroit du dossier, il demanda :

— Vous êtes bien Rosa Pivard, veuve Nédens ?

— Oui monsieur.

— C'est hier que vous vous êtes mariée ?

— En effet.

— Il était environ une heure du matin lorsque vous avez quitté le café Van Deriel où se dormait le bal de vos noces.

— C'est exact.

— C'est de votre propre volonté que vous êtes partie ou c'est votre mari qui vous en a priée ?

— C'est Ovide qui m'a demandé de rentrer à la ferme.

— Vous pourriez le prouver ?

— J'avais promis une valse à Félicien River et je n'ai pas pu la danser.

Le juge se tut un instant, penché sur les feuilles qu'il tenait à la main, enfin, reprenant la parole :

— Je lis que vous couriez devant votre mari, sur la route. Le fuyiez-vous ou étiez-ce un jeu ?

La pauvre femme se troubla et rougit.

Elle se souvenait de ses angoisses de la nuit précédente, de son dégoût, de sa terreur, de son désir de mourir... mais tout ce drame intime de son cœur pouvait-elle le révéler à

cet inconnu ?... Son mari avait été assez cruché de secret lui en appartenait.

Elle balbutia :

— C'était un jeu.

— Jeu singulier, entre un homme et une femme unis du matin !... J'aurais davantage compris le retour au bras de votre mari, en faisant des projets d'avenir et en échangeant des baisers.

— Une larme coula lentement sur la joue blanche de la jeune femme.

Le procureur intervint :

— Vous aimez beaucoup votre mari, n'est-ce pas, mon enfant ?

La malheureuse ne répondit que par un soupir.

Le juge reprit :

— A quelle distance étiez-vous l'un de l'autre lorsque le fermier a été tué ?

— Je l'ai dit : tout près, puisque son sang a inondé mon visage et mes cheveux.

— Comment cela peut-il se faire ? Vous êtes assez grande pour que le sang jaillissant de la poitrine de la victime ne puisse atteindre votre figure ?

— J'étais à genoux.

— A genoux !... c'était encore un jeu ?

La voix du magistrat avait une pointe d'ironie.

(A suivre).

moutons, 5 à 5,25 ; porcs, 6 à 6,10 ; porcs de lait, 120 à 150 fr.

CHATEAUBRIANT, 26 mai.

Blé, 149,50 ; avoine, 135 ; orge, 118 à 120 ; sarrasin, 110 à 112 ; son, 74.

Les 500 kilos : paille de blé, 130 à 135 ; foin (vieux), 114 à 120.

Cidre ordinaire, 70 à 75 fr. la barrique.

Beurre, le kilo, en gros 10,50, au détail 12 fr. ; œufs, la douzaine, en gros 4,25, au détail 4,50. Poulets, la pièce, 20 à 24 fr. ; poules, 18 à 22 fr. ; canards, 16 à 20 fr. ; lapins, 10 à 14 fr.

Beufs maîtres, amenés 340, vendus 300, de 1,500 à 2,200 fr. Beufs gras, 4,75 à 5,25 le kilo. Vaches laitières ou amouillantes, de 1,400 à 2,700 fr. pièce. Vaches grasses, 4,50 à 4,75 le kilo. Génisses, de 1,200 à 2,100 fr. pièce. Veaux gras, 6,75 à 7,25 le kilo. Moutons, 4,75 à 5 fr. le kilo. Porcs, 120 à 180 fr. Porcs maîtres, 200 à 250 fr. Porcs gras, 5,90 à 6 fr. le kilo.

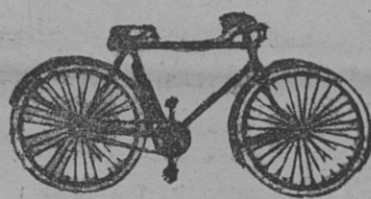
BLAIN, 25 mai.

Blé (taxe officielle), 150 fr. ; farine, 220-225 fr. ; œufs, 63-68 fr. ; avoines, 113-118 fr. ; orge, 116-123 fr. ; seigle, 112-116 fr. ; sarrasin, 100-105 fr. ; paille, 115-130 fr. les 500 kilos ; foin, 100-110 fr. ; beurre de laitier, 8 à 8,50 la livre ; beurre ordinaire, 6,50 à 7 fr. ; œufs, 3,75 à 4 fr. la douzaine ; lait, 1,10 le litre. — Poules et poulets, 20 à 40 fr. la couple (6,50 à 7 fr. la livre vivif) ; oies, 38 à 40 fr. (5,50 à 6 fr. le kilo).

A LOUER, pour le 25 avril 1933, deux bonnes METAIRIES d'environ 26 hectares et 36 hectares, situées commune de Saint-Philbert-de-Grandlieu, et une FERME de 9 hectares environ, située commune de Saint-Colombin. S'adresser à M. Ludovic VERGNE, expert-foncier, à Saint-Philbert-de-Grandlieu, Tél. 20.



DE LA QUALITÉ - DES PRIX - MAISON DE CONFIANCE
Grand Choix de CHAUSSURES Fantaisies et Classiques
Spécialité pour Pieds sensibles, Femme et Homme
Remise 5 % aux Membres du Syndicat sur présentation de leur carte



Cyclistes !

PROFITEZ... de l'occasion unique qui vous est offerte d'acheter et d'équiper votre bicyclette à des PRIX incroyables de BON MARCHÉ.

Avant la hausse, nous avons pu acquérir de nos fabricants d'énormes quantités de marchandises de qualité exceptionnelle.

POUR LES GRANDS : Bicyclettes, Tandems, Pneus, Eclairages et les multiples accessoires qui composent un vélo.

POUR LES PETITS : des milliers de jouets mécaniques (si nécessaires à leur développement physique) Vélos Jouets, Tricycles, Autos, Pédalottes, etc.

POUR LES MAMANS : une gamme incomparable de Voitures d'Enfants tous modèles, à des Prix imbattables.

que vous pourrez obtenir à 25 % de leur valeur réelle.

GRAND COMPTOIR VELOCIPEDIQUE NANTAIS

1, place Bretagne, NANTES - Téléphone, 125.57

Avant de fixer votre choix, renseignez-vous ailleurs et vous achèterez chez nous ensuite.

LE MEUX ASSORTI ET LE MOINS CHER DE TOUTE LA REGION

Soulagez vos Malades...
VOUS TROUVEREZ CHEZ
Jean DESCHAMPS
FABRICANT-SPECIALISTE
1, Rue Menou et 2, Rue de la Bastille - NANTES
POIRES-CANULES-BOUILLOTES
DRAPS D'HOPITAL-COUSSINS

EN LOCATION
LITS MECANQUES permettant tous les soins sans fatigue
CERCEAUX - GOUTTIÈRES - BEQUILLES
CANNES - TOUS LES APPAREILS de médecine et de pharmacie

Toutes les CEINTURES MÉDICALES
CONTRE LES DESCENTES D'ORGANES
Chute du rectum, maladie de l'estomac (nombreux cas de guérison)

Tous les BANDAGES HERNIAIRES
NOUVEAUX MODELES AVEC OU SANS PELOTES

TOUS APPAREILS contre la SURDITÉ
CORSETS et BRETÈLLES redresseurs pour enfants
Maison de confiance fondée en 1878 - Conseils gratuits
JOUETS AUX ENFANTS CADEAUX AUX CLIENTS

le RIZ

BUREAU DE PROPAGANDE
67, RUE DE RICHELIEU, PARIS-2^e

quelle endurance!

Coco est infatigable depuis qu'il mange du riz. Donnez le riz à vos chevaux sous forme de "paddy" (riz non décortiqué) après l'avoir fait tremper une heure environ.

NOZAI, 24 mai.

Paille de blé pressée, 125 à 130 fr. ; foin, suivant qualité, 100 à 110 fr. les 500 kilos.

Cidre ordinaire, la barrique, 100 à 110 fr. ; première qualité, 115 à 130 fr. droits en sus.

Poulets jeunes, la couple, 26 à 35 fr. (14 fr. le kilo vivant environ) ; poules, la couple, 12 à 20 fr. ; pigeons, la couple, 7 à 15 fr. ; lapins, pièce, 10 à 15 fr. (5 à 5,25 le kilo vivant environ).

Beurre, le kilo en gros, 10 fr. ; au détail, 11 à 11,25 ; œufs, 4 fr.

Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses lourdes, 4,50 à 5 fr. ; veaux, 4,25 à 4,70 ; vaches, suivant âge et qualité, 3,25 à 4 fr. ; veaux, 6,25 à 6,50 ; moutons, suivant âge et qualité, 4,25 à 4,50 ; agneaux, 6,25 à 7 fr. ; porcs gras, 5,75 à 5,80.

Porcs maîtres six à huit semaines, 115 à 145 fr. ; porcs de deux à trois mois, 140 à 220 fr. ; courants de trois à quatre mois, 240 à 320 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Froment rouge, 146-148 fr. ; avoine,

108 fr. ; blé noir, 110 fr. ; seigle, 112 fr. ; orge, 107-109 fr. — Foin, les 500 kilos, 125 à 130 fr. ; paille, 130 fr. — Poulets, la couple, gros 65 à 72 fr. ; moyens 46 à 63 fr. ; petits 29 à 44 fr. ; canards, la pièce, 29 à 44 fr. ; oies, 27 à 33 fr. ; œufs, la douzaine, 4 à 4,50 ; beurre, le demi-kilo, 6 à 6,50. — Cidre, la barrique, le kilo sur pied, 4,40 à 4,90 ; bœufs de travail, la paire, 4,200 à 6,300 fr. ; vaches grasses, le kilo, 4 à 4,50 ; vaches laitières, 1,400 à 1,700 fr. ; tauraux, le kilo, 3,30 à 3,80 ; veaux, la paire, 3,200

à 4,200 fr. ; veaux de lait, le kilo, 5,25 à 7 fr. ; génisses, pièce, 1,300 à 1,650 fr. ; moutons, le kilo, 6 à 7,75 ; porcs, 5,75 à 6 fr. ; porcs de lait, 125 à 175 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Peu de poulets : œufs, la douzaine, 3 à 3,40 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 7,50 ; veaux, amenés et vendus 26, le kilo 6,50 à 7,75.

CLISSON

Blé, 150 fr. ; farine, 216 à 217 fr. ; son, 65 à 70 fr. ; avoine, 125 fr. ; sarrasin, 110 fr. ; foin, 125 fr. les 500 kilos ; paille, 125 fr. Poulets, la couple, gros

50 à 58 fr. ; moyens 40 à 49 fr. ; petits 25 à 39 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 13 fr. ; beurre de ferme, la livre, 7,50 ; beurre de ferme, 6 à 6,50 ; œufs, 4,25 à 4,50 la douzaine. Beufs gras, 3 à 4,50 le kilo vivif ; bœufs de travail, 4,000 à 7,500 fr. la paire.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

Le Gérant : R. FAIVRE.

BOEFFARD

Livre Gratuitement à Domicile
— dans toute la Loire-Inférieure —

SES MEUBLES DE QUALITÉ
à des PRIX sans CONCURRENCE

que vous trouverez
DANS SES MAGASINS

8, Rue Mercœur, 8
NANTES

TOUT LE MEUBLE
DU PLUS SIMPLE
AU PLUS RICHE

Plus de mille mobiliers
en stock

ENTREPRENEURS de BATTAGES
Une COURROIE
de TRANSMISSION

s'achète chez le SPECIALISTE
GIRARD-AUBERT

Agent exclusif des Courroies
GOODRICH et AURORE

7, Basse Rue de la Casserie - NANTES
(sur le quai d'Orléans) - Tél. 155.73

Spécialité de Bâches confectionnées

TUYAUX pour arrosage, vin, soutirage,
— pulvérisateur, acide, air comprimé —
— etc... —

Pour le prochain tirage
de la
LOTÉRIE NATIONALE
prenez votre chance!

Doryphore et sa Larve
En traitant avec le
TUBATEX
Poudre nontoxique à base de Derris-Cooper, d'une stabilité absolue

Vous sauvez votre récolte
de pommes de terre

Etabli S. H. MORDEN & Co, 14, Rue de la Pépinière, PARIS (VIII^e)
Agents Régionaux : DÉPARTEMENT GHYS
Mrs. L'HUISSIER & Co, 5, Rue du Lieutenant, LAVAL (Mayenne)
M. 559

SOURDS

Vous pouvez mieux entendre avec les nouveaux appareils présentés par le spécialiste
Jean DESCHAMPS
1, rue Menou et 2, rue de la Bastille
NANTES

Maison de confiance fondée en 1878

A LOUER BELLE FERME de 14 hect., sise commune de Saint-Laurent-du-Mottay, Libre 1^{er} novembre prochain par suite de décès.

S'adresser à M^{re} MOUTEL, notaire à Varades, ou à M. RIPOCHE, 5, pl. du Bouffay, Nantes.

DOCKS
de l'Ouest

S^{te} A^{me} d'alimentation et d'approvisionnement - Magasins Biens
600 Succursales dans 10 départements

RECLAME DE JUIN

ÉPICERIE

LANGOUSTES « CONTINENTALE »	au lieu de 7 »	la 1/2 boîte	6 50
SAUCISSON « CHASSEUR »	— 3 90	la pièce	3 50
CREME DE RIZ, paquet 250 gr.	— 0 90	le paquet	0 75
ANANAS, tranches	— 8 »	la boîte	7 »
ENTREMETS « J'AIME »	— 1 10	le paquet	0 90
VANILLE	— 1 25	la gousse	1 »
SUPRA-MENTHE, bonbon rafraichissant	— 1 60	les 100 gr.	1 30

RECOMMANDÉ :

JEL pour confiture... le flacon 7 50
PARAFFINE « CLUXO » p^r couvrir confitures, le pain 2 95

VINS FINS - LIQUEURS.

CHATEAUNEUF-du-PAPE	au lieu de 7 50	la bout. 75 cl. (Terre, en plus)	6 75
QUINQUINA SI-BART	— 13 50	le litre	12 »
CREME DE CASSIS DIJON 17 ^e	— 17 »	—	15 75
—	— 9 »	le 1/2 litre	8 40
MENTHE digestive et rafraichissante	— 18 »	le litre	16 »
COGNAC « RADJAH »	— 20 »	la bout. 75 cl.	18 50

BONNETERIE - MENAGE - DIVERS.

CHAISES-LONGUES pour grandes personnes au lieu de 14 »	la chaise	11 50
PLANTS bois	— 7 »	le plant
BAS rayonne, coloris mode	— 15 »	la paire
BROSSES pour chaussures blanches	— 0 65	la brosse
LAVETTES gros fil coton supérieur	— 2 »	la lavette
PORTE-MONNAIE fermeture Eclair	— 3 80	l'un
SACS toile caoutchoutée	— 17 50	le sac
OBJETS faïence, animaux et bateaux	— 7 50	la pièce
COUPE et plateau « STAR » teintés	— 20 »	les deux

Les « DOCKS DE L'OUEST » ne craignent aucune concurrence
comme PRIX et comme QUALITÉ
TIMBRES-PRIMES sur tous les articles (essence minérale exceptée)