

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

TELEPHONE 141.95 — 157.43

Pour la publicité, s'adresser :

« ECHO DE LA LOIRE »
Place Graslin — NANTES — Loire-Inf.
TELEPHONE 145.33 — 124.10

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 Aricoles du Syndicat des Producteurs de Légumes pour la Conserve et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

ORGANE CONFÉDÉRÉ DE L'
UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central.
205.10 pour la Coopérative.
147.18 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense.
350.41 Synd. Prod. Légumes p. Conserve.

Un brin de causette



Le siéque de la vitesse, nous exige que tout va vite, que tout soye interchangeable. Comme des pièces détachées.

Jusqu'à les Minisses qu'échappent point à la règle et qui se changent aussi vite qu'un pneu. Ben sûr, c'est point les roues de secours qui manquent...

A prévire la dernière crèveaison — pardon — la dernière crise ministérielle du 22 août, qu'avant été arrangée en un tour de main, en moins de 240 minutes. Deux minisses dé-faillants avant été remplacés par deux minisses volontaires, de même calibre et même fonte. Et la mécanique continue.

Comme dit les amoureux : Une de perdue, dix de retrouver !

Mais une autre avantage de l'interchangeabilité des tuyaux de pipe, c'est l'égalité des pièces, qui pouvant se visser n'importe où, faire marcher n'importe quel piston — jusqu'à les leviers de commande du Gouvernement.

C'est ce qu'explique pourquoi un Minisse des P.T.T. pouvant faire, du jour au lendemain, un Minisse des Colonies. Comme un Minisse de la Santé Publique devenant un vrai Minisse de l'Agriculture...

Si quel sont interchangeables à la peine, y pouvant être à l'honneur. Et se tenir en garçon sage dans les banquets, les fêtes d'inaugurations.

Alors, pourquoi s'étonner d'avoir vu le Minisse de la Marine, M. Cam-pinchi, inaugurer un monument à Napoléon 1^{er}, tandis que son collègue, Minisse de la Guerre, M. Daladier, inaugurerait pacifiquement la Fête des Vins de France. Sous le pont d'Avignon !

Tout comme le démissionnaire des Travaux Publics et le chef de l'Éducation nationale escaladent le Mont-Blanc, au 21 août dernier, pour inaugurer le refuge de Vallot, le plus haut du monde — tandis que le Minisse des Loisirs bouillonnait à Paris en surveillant les chantiers de pavage de la capitale. Et que M. Jeanneney, président du Sénat (doyen d'âge) visitait, à Port-sur-Saône, les centres forestiers, piscicoles... et l'Auberge de la Jeunesse !

Et v'là qu'on annonce que l'Exposition du Dahlia sera inaugurée le 14 septembre, à Nantes... par M. Gentin, Minisse du Commerce.

Ben des Nantais seront flattés et diront : Ça, c'est Gentin !

En somme, y a davantage de rapports entre les dahlias et le commerce, qu'entre le Mont-Blanc et l'Instruction Publique. Malgré que les Français connaissent point la géographie.

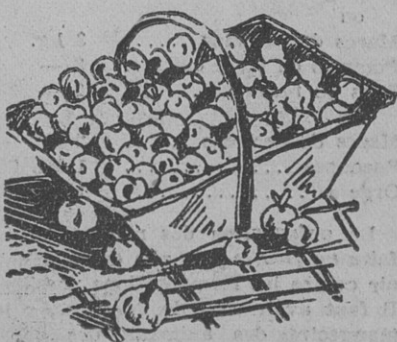
— On dit que le même jour, le Minisse de l'Agriculture inaugurerait les nouveaux magasins de « Prix Pas Cher » et recevra une délégation des Sudètes...

maître Jeanneney

Nos Pages Spéciales

Cette semaine

De la pomme...



...au cidre

Pour les ventes de blé de la récolte 1938

Ce que les producteurs doivent savoir

Notre confrère « Ar Vro Goz » a publié, très clairement, les principaux renseignements que les producteurs de blé doivent savoir. Nous les reproduisons ci-dessous :

La législation sur le blé, qui régit toutes les opérations portant sur cette céréale, a été modifiée par le décret-loi du 17 juin. Les obligations imposées aux producteurs se trouvent quelque peu changées. Il est utile de les rappeler ici, celles qui sont actuellement définies, et celles que le Conseil Central de l'Office du Blé déterminera prochainement.

LIVRAISON OU VENTE A PLUSIEURS ORGANISMES STOCKEURS

Le producteur est pratiquement obligé de livrer ou de vendre toute la récolte de son exploitation, ou de chacune de ses exploitations au cas où il en aurait plusieurs, au seul organisme stockeur mentionné sur la ou les déclarations faites avant le 1^{er} octobre pour elle ou chacune d'elles.

Il lui est cependant loisible de livrer sa récolte à plusieurs organismes stockeurs (coopératives ou négociants). Mais il doit, pour cela, faire une déclaration à la recette buraliste des Contributions Indirectes 15 jours avant de commencer la livraison et, au plus tard, le 1^{er} octobre. En cas de changement d'organisme stockeur, une nouvelle déclaration doit être faite 15 jours avant toute livraison à ce nouvel organisme.

D'autre part, pour la perception de la taxe exceptionnelle ou de la taxe à la production, les producteurs livrant leur blé à plusieurs organismes stockeurs pour une même exploitation, sont soumis à des retenues provisionnelles supérieures aux barèmes légaux en vigueur, avec régularisation en fin de campagne.

DROITS DU LIVREUR OU VENDEUR A L'ENCONTRE DE L'ORGANISME STOCKEUR

En définitive, aucun producteur n'a intérêt à utiliser plusieurs organismes stockeurs pour écouler sa récolte de blé. Il ne peut résulter que des inconvénients de cette façon de faire. Il devra observer le même échelonnement dans ses ventes, payer les mêmes taxes, encore quand celles-ci ne seront pas majorées de frais d'ajustement en fin de campagne.

Rien n'oblige le producteur à profiter de cette possibilité que lui donne la loi. Il a un droit vis-à-vis de la Coopérative à laquelle il adhère : celui de lui livrer tout le blé de sa récolte déduction faite de ce qui lui est nécessaire pour ses semences et échanges blé-farine ou blé-pain.

ECHELONNEMENT DES LIVRAISONS ET VENTES

Les producteurs ayant vendu plus de 100 quintaux l'année précédente, doivent échelonner leurs livraisons au cours de la nouvelle campagne. L'échelonnement est fixé chaque année par le Conseil Central de l'Office du Blé. En attendant cette fixation pour la campagne 1938-39, les producteurs intéressés peuvent livrer 100 quintaux de leur récolte 1938, plus 1/10^e de la quantité excédant 100 quintaux qu'ils détiennent.

IL N'Y A PLUS DE BLES ANCIENS POUR LE PRODUCTEUR

Il n'y a plus, nous le disons ailleurs, de déclaration de stocks restant de l'année précédente à faire en fin de campagne. La campagne 1937-1938 s'est close le 31 juillet, celle de 1938-1939, commencée le 1^{er} août de cette année, se terminera le 30 juin 1939. Tous les blés de la nouvelle récolte devront être livrés à cette dernière date, comme tous ceux de la récolte 1937 devaient être livrés au 31 juillet 1938. Après la date extrême de la campagne, tous les blés livrés seront réputés être de la nouvelle récolte. En fait, toute li-

vraison, aux organismes stockeurs, de blés anciens au cours de la nouvelle campagne, c'est-à-dire des blés de 1937 après le 1^{er} août 1938, pourrait être punie d'une amende de 50 francs par quintal de blé.

TITRE DE MOUVEMENT

Chaque année, le Conseil Central examinera, avant le 1^{er} septembre, si la récolte est excédentaire ou non.

En cas de récolte excédentaire, les quantités livrées seront frappées d'une taxe exceptionnelle qui se substituera à la taxe à la production. De plus, les producteurs ne pourront faire circuler leurs chargements de blé des lieux de production aux centres de stockage que sous le couvert d'un titre de mouvement délivré par l'Administration des Contributions Indirectes. Le transporteur sera tenu de représenter ce titre à toute réquisition des agents du contrôle.

Si la récolte 1938 excède 90 millions de quintaux, ce titre de mouvement sera nécessaire. Mais, en attendant la décision de l'Office du Blé et le décret du Ministère nécessaires pour l'application, les livreurs ou vendeurs n'ont pas à s'en préoccuper. S'il devient indispensable, nos lecteurs seront prévenus en temps utile.

LIVRAISONS DIRECTES

La loi a donné aux coopératives une possibilité : lorsque l'un de leurs adhérents se trouve à proximité d'un minotier auquel elles livrent, elles peuvent l'autoriser, sous leur contrôle, à livrer directement au minotier. L'autorisation qu'elles délivrent au producteur lui sert de titre de mouvement indispensable pour la livraison qui est considérée comme une livraison de l'organisme stockeur aux industries utilisatrices.

Un point important est à noter par les agriculteurs munis de l'autorisation de la coopérative : les chargements de blé ainsi livrés ne doivent EN AUCUN CAS, comprendre des blés autres que ceux mentionnés sur cette autorisation.

Ces livraisons directes motivent une redevance de deux francs par quintal qui est récupérée par l'Office du Blé sur la Coopérative qui autorise la livraison.

La destruction des fourmis

Pour détruire les fourmis, il y a beaucoup de moyens. Le plus efficace consiste à les obliger à démolir en renuant à la pelle, et très souvent, les fourmilières, en les écrasant, etc., jusqu'à ce que celles trouvent votre terrain par trop inhabitable.

Voici d'autres procédés :

1^o Noyer les fourmilières avec de l'eau bouillante ou avec une émulsion de pétrole et de savon noir (eau 30 litres, savon noir 1 kilo, pétrole 1 litre) à verser en fin de journée, lorsque les fourmis sont rentrées ;

2^o On peut utiliser des éponges imbibées d'un liquide sucré et placées sur les passages des fourmis ; jeter les éponges dans l'eau bouillante lorsqu'elles sont garnies de bestioles ;

3^o Placer de vieilles boîtes de conserves renversées sur les nids (le soir) ; vous les trouverez le lendemain garnies d'œufs et de fourmis que vous n'aurez qu'à noyer dans de l'eau chaude ;

4^o Faire dissoudre dans de l'eau jusqu'à saturation de l'arséniate de soude ; tremper des morceaux de sucre dans cette solution et placez-les près des fourmilières ou sur les passages. Vous ferez des hécatombes. Mais attention que vos sucres ne soient pas à portée des enfants et des animaux domestiques ;

5^o Pour les arbres, placer des colliers de drap de 4 centimètres de largeur enduits de glu, à 30 ou 40 centimètres du sol.



ALLOCATIONS FAMILIALES : Par décret, en date du 18 août, il est institué au Ministère de l'Agriculture une Commission supérieure des allocations familiales agricoles, chargée de donner son avis sur toutes les questions qui lui seront soumises par le ministre.

CONGRES DES FORETS : Le premier Congrès national des Forêts de France aura lieu à Arcachon, en octobre sous le patronage du Ministère de l'Agriculture.

TRAVAILLEURS ETRANGERS : La taxe de délivrance de la carte d'identité a été portée à 65 francs. Il est prévu des pénalités pour les étrangers qui n'ont pas demandé la délivrance ou le renouvellement de leur carte dans les délais prescrits. Ces taxes sont, en principe, à la charge de l'employeur de main-d'œuvre étrangère.

LA VII^e FÊTE DES VINS DE FRANCE se déroulera l'an prochain, en juin, à Montpellier et Béziers.

CINQ CENTS GRAPPES : Les raisins de la célèbre vigne d'Hampton Court, à Londres, sont en pleine maturité. Plantée il y a environ cent soixante-dix ans, cette vigne qui compte un unique cep, produit 500 grappes par récolte.

LA LAVANDE : La récolte touchée à sa fin dans les Alpes. Elle a été assez réduite, du fait des sécheresses. Mais si la quantité est déficitaire, la qualité est supérieure. La distillation bat son plein.

SOUVENIRS DE GUERRE ? : Le Ministère de l'Agriculture désire connaître les noms et adresses des particuliers ayant acheté au lendemain de la guerre des chevaux et mulets réformés par l'armée britannique, survivants encore. Un prix avantageux serait offert aux propriétaires par un Comité de rachat britannique.

LA VIE CHÈRE : Pour 708 kilos de tomates expédiées à Paris, et vendues 641 fr. 60, M. Louis Véran, président du Comité de Défense Paysanne d'Hyères, a payé 643 fr. 50 de frais ! On dira après que le paysan fait la vie chère...

LE BLE ITALIEN : L'Italie a établi le prix du blé tendre à 135 litres (soit 255 francs) et celui du blé dur à 150 litres (ou 284 francs) le quintal.

L'AMERIQUE HUMIDE : Bravo ! on vient d'inaugurer, à New-York, une Académie du Vin. Elle se propose de développer le goût et l'habitude du vin, en enseignant aux jeunes la science et le commerce du vin.

PAPIER DE COCO : On vient de mettre au point, à Ceylan, un nouveau procédé de fabrication du papier d'emballage, en partant de la fibre de noix de coco. Le papier est très souple et très résistant, mais il est impossible de le blanchir.

La guerre au doryphore en Suisse

Berne, 30 août. — En raison des ravages causés aux cultures de pommes de terre par le doryphore, qui plus que jamais s'affirme comme un fléau dévastateur, le gouvernement fédéral vient d'arrêter des mesures pour l'organisation d'une guerre d'extermination contre le terrible insecte.

Comme les fonds nécessaires sont assez importants et que l'on entend faire supporter aux importations de pommes de terre — qui ont leur part de contribution à la propagation du doryphore — le gouvernement a décidé de majorer de 100 % le droit d'entrée sur ce produit agricole.

En conséquence, à partir du 1^{er} septembre prochain, la taxe actuellement en vigueur est portée de 50 centimes à 1 franc par 100 k.

Congrès du gaz des forêts

La Chambre d'Agriculture nous communique :

Cet important congrès a tenu ses assises, avec démonstrations pratiques, à Limoges, Brive, Tulle et Clermont-Ferrand, du 15 au 17 juillet, sous la présidence de M. Queuille, ministre de l'Agriculture.

Il en est ressorti que l'emploi des gaz de forêts, c'est-à-dire du gaz obtenu par des gazogènes alimentés au bois ou au charbon de bois, s'adapte tant aux moteurs fixes qu'à la traction des camions, automobiles et même voitures de tourisme.

S'il se généralisait, comme le laisse espérer les progrès d'une technique consacrée par l'expérience, notre Économie Nationale se trouverait libérée d'une fraction de la lourde charge dont elle reste tributaire vis-à-vis de l'étranger. Nos importations de charbons et huiles minérales s'élèvent en effet à plus de 10 milliards par an.

Il suffit d'envisager un conflit armé et de penser à ce chiffre pour saisir l'importance capitale que présente le gaz des forêts, au point de vue de la défense nationale.

M. Daladier s'était d'ailleurs fait représenter au Congrès par le général d'Abouville, inspecteur général des Services Automobiles de l'Armée, et le général Maurin, ancien ministre de la

La légende de St-Fiacre

Le 30 août, c'était la fête des jardiniers, des horticulteurs et des maraîchers. Elle a été célébrée partout, car elle est populaire dans la corporation. Mais pourquoi patron-clé a-t-elle choisi saint Fiacre pour celle-ci ? La légende — qui est peut-être de l'histoire — est jolie et mérite d'être contée.

Saint Fiacre, qui, alors, s'appelait tout simplement Pétre, qu'on remplaça plus tard par le nom celtique de « Fiachrach », qui devint ensuite Fiacre, était un Irlandais dont le père régnait quelque part dans le pays de Connaught ou de Lelcester. Modeste, il abhorrait les honneurs et, un beau matin, il quitta la maison familiale afin de finir ses jours dans la pénitence et la paix du Seigneur. Le hasard l'avait mis en relations avec l'évêque de Meaux ; c'est vers lui qu'après sa venue en France il dirigea ses pas. Le prélat l'accueillit avec bonté, entendit son désir de se retirer du monde et l'autorisa à installer un ermitage dans la forêt de Breuil-en-Brie. Même, il lui concéda le droit d'occuper tout le sol qu'il pourrait, dans l'espace d'une journée, entourer d'un fossé. Que fit Pétre ? Partit à l'aurore, il marcha jusqu'au soir, en laissant traîner derrière lui son bâton. Or, par un miracle divin, le sillon ainsi tracé se creusa aussitôt, de sorte que, suivant la promesse épiscopale, il se trouva propriétaire d'une vaste étendue de terrain.

Et voilà qui va expliquer pourquoi il devint, ensuite, le père des jardiniers. Dans ce domaine inculte, il fit bientôt merveille. Plein de courage et de foi, il ne tarda pas à faire surgir de la terre d'immenses champs de légumes et de fleurs. Il distribua les premiers aux pauvres et il offrit les secondes à la Vierge Marie. Son renom de sainteté et d'habileté horticoles se répandit vite dans la contrée ; on vint de toute part admirer ses récoltes et, quand il mourut, il parut naturel à tous ceux qui pratiquaient, comme lui, l'horticulture, de se placer sous sa protection. C'était en l'an 670 de notre ère ; les traditions, quoi qu'on dise, ont encore la vie dure...

Sans doute, on ne célèbre plus la fête de Saint Fiacre avec la même foi que jadis ; je ne crois pas qu'on pratique encore ces jolies coutumes des siècles passés, suivant lesquelles, le 30 août, les compagnons jardiniers étaient tenus d'exposer un « chef-d'œuvre », à l'exemple des charpentiers et menuisiers. On ne doit plus promener solennellement celui-ci, en cortège, précédé de drapeaux et de musique ; la jouissance est plus discrète, et c'est, à coup sûr, regrettable, comme tout ce qui diminue le pittoresque de nos mœurs. Si les habitudes séculaires avaient été conservées, la Saint-Fiacre aurait un charme plus grand encore, du fait que les bougetiers l'ont choisie également pour patron et qu'en raison de ce qu'on présente l'ermite comme l'inventeur du tricot, les tricoteuses se sont mises, elles aussi, dans la suite, sous sa protection.

Daniel BRICE.

Guerre, suivit toutes les séances et présida aux démonstrations pratiques. Le développement souhaitable et probable du gaz des forêts doit fournir un débouché considérable pour les bois de chauffage, même les plus petits, et provoquer une revalorisation de la forêt française, le plus grand besoin puisque la majeure partie de nos bois de feu, surtout des menus bois, reste à pourrir sur les coupes.

L'utilisation de notre production annuelle de bois de chauffage dans des gazogènes constituerait certes un résultat très important pour l'économie générale du pays et très favorable à la forêt française. Elle ne suffirait cependant à alimenter qu'une faible partie de nos camions automobiles (1/6 ou 1/8 environ).

Le problème du reboisement se pose donc et le Congrès n'a pas manqué de l'évoquer.

Il se pose avec d'autant plus de force que les besoins mondiaux en bois augmentent chaque jour, notamment pour la fabrication du papier. La France seule en consomme par 1.200.000 tonnes, exigeant la transformation de 3 millions 1/2 de mètres cubes de bois, et 80 % de cette masse vient de l'étranger, nous coûtant plus de 1 milliard 1/2.

L'énorme consommation mondiale de bois dépasse les possibilités des forêts du globe. Celui-ci se déboisera assez rapidement. On a découvert que le niveau de la mer Caspienne baissait constamment, résultat de la diminution progressive de l'immense forêt russe.

Notre pays se doit donc d'activer très énergiquement sa politique de reboisement. Or, si la création de bois nouveaux est protégée, l'amélioration des mauvais bois, si fréquents, ne l'est pas.

M. Raymond Lefebvre, président de la Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure, qui représentait l'agriculture de notre département à ce Congrès, tint à attirer l'attention des participants sur ce point précis. Il demanda l'extension aux « améliorations forestières » des dégrèvements fiscaux réservés actuellement aux travaux de reboisement proprement dits effectués sur terrains non boisés. Il précisait notamment qu'en matière d'impôt foncier aucune majoration du revenu cadastral de base ne devrait, pendant les 30 années consécutives aux travaux d'améliorations, venir pénaliser le propriétaire qui en aurait pris, à grands frais, l'initiative.

Le « statu quo ante » de l'impôt foncier constituerait un encouragement précieux pour les particuliers désireux d'améliorer leurs bois.

Le président de séance, M. Liautey, ancien s/s-secrétaire d'Etat de l'Agriculture et M. Salvat, inspecteur général des Eaux et Forêts et rapporteur général du Congrès, soulignèrent l'opportunité de cette observation qui fit l'objet d'un vœu unanime du Congrès.

Prime à la culture du lin pour la récolte 1938

Le « Journal Officiel » du 25 août a publié l'arrêté ministériel fixant le taux de la prime à la culture du lin pour l'exercice 16 juin 1938, 15 juin 1939.

Cet arrêté comprend deux dispositions essentielles :

1^o Le taux de la prime est fixé à 3 fr. 60 par kilo de filasse pour les lins teillés en France, dont deux tiers pour le liniculteur et un tiers pour le teillage.

2^o Les lins en paille exportés touchent 40 % de la prime entière.

De ce fait, les teilleurs toucheront 1 fr. 20 par kilo de filasse.

Quant aux liniculteurs, ils auront droit aux primes suivantes, par kilo de paille :

Lins en paille exportés :
Lin vert non battu..... 0.144
Lin roui non battu..... 0.13
Lin vert battu..... 0.2016
Lin roui battu..... 0.2562

Lins teillés en France :
Lin vert non battu..... 0.24
Lin roui non battu..... 0.30
Lin vert battu..... 0.336
Lin roui battu..... 0.432

On peut regretter, évidemment que cette décision intervienne un peu tardivement, en pleine période de vente de récolte. Ce retard a incontestablement été causé par les controverses qui se sont produites sur la réparti-



Fête du cheval rural à Blain

Nous avons publié, samedi dernier, un résumé général de cette magnifique fête qui a obtenu dans la région un si gros succès.

Voici maintenant les résultats techniques :

Le jeu de la chaise, organisé par la brillante section de Blain, a été gagné par Ferré Jean, battant de justesse Robin Albert, classé 2^e.

Le jeu du ballon à cheval a été gagné par une équipe de Bouvrou.

Le jeu de la Rose, très bien résumé, montra que nos cavaliers ruraux sont les égaux des professionnels.

Les concours d'estafettes montra que nos ruraux sont aussi débrouillards qu'agiles.

La course aux canettes, exécutée par l'équipe de St-Etienne de Mont-Luc.

Course au trot pour chevaux de trait lourd. — 1. François Allain ; 2. Francis Guilbert ; 3. Georges Boutin ; 4. Edmond Guillet ; 5. Jean-Baptiste Lucas.

Course au trot pour chevaux de trait moyen. — 1. Donatien Tégret ; 2. Marcel Roberdel ; 3. Joseph Bous-say ; 4. Jean Seroux ; 5. Rogatan Daniel et Emile Lemarié.

Course au trot pour chevaux de demi-sang. — 1. Francis Clouet ; 2. René Guiffon ; 3. Albert Guillet ; 4. Isidore Labbe ; 5. André Bessard.

Course au galop. — 1. Camille Guillet ; 2. Louis Hugron ; 3. François Clouet ; 4. Jean-Marie Gendron ; 5. Bertrand Le Guen d'Entremaise.

Le saut d'obstacles, qui réunissait 15 cavaliers, fut gagné par M. Lepage, de la S.H.R. de St-Etienne, qui sut mettre en valeur ses brillantes qualités de cavalier.

Les concours entre toutes les équipes ont été remportés par les Sections de Blain et Bouvrou, totalisant le même nombre de points.

En terminant nous sommes heureux d'adresser nos vives félicitations à notre ami M. Bernard Ludea, Président du Syndicat des Agriculteurs de Blain, commissaire général de la fête, qui s'est dévoué sans compter pour la pleine réussite de cette belle manifestation. Nous y associerons M. Patrice Mallard, moniteur général, Lemaux fils, secrétaire, qui, à des titres divers, ont contribué largement à l'organisation — sans oublier tous nos jeunes et fiers cavaliers !

Société d'Agriculture de la Loire-Inférieure

Ainsi qu'il avait été décidé à la dernière assemblée générale, le Bureau de la Société d'Agriculture s'est réuni le 27 août pour examiner l'opportunité de faire un concours départemental de bovins à Nantes au cours du mois de septembre.

Etant donné l'aggravation et l'extension de la fièvre aphteuse dans le département, le Bureau, après avoir consulté les services vétérinaires, a, à l'unanimité, décidé qu'il était impossible de faire un concours d'animaux dans les conditions présentes.

La Société, à son grand regret, est obligée de donner rendez-vous à ses fidèles exposants pour la Foire Commerciale de Nantes au printemps prochain. A ce moment, il est possible que la terrible et longue épidémie que nous subissons ne sera atténuée.

tion de la prime entre lins teillés en France et lins en paille exportés.

Quoi qu'il en soit, il reste que la décision intervenue est celle qu'avaient demandée les Associations Professionnelles intéressées.

Elle est aussi la solution de l'intérêt national.

Il faut savoir gré au Ministère de l'Agriculture et à ses collaborateurs d'avoir eu le courage de résister aux thèses démagogiques et d'avoir tranché du seul point de vue de l'intérêt agricole et de l'intérêt du pays.

Et c'est pourquoi nous leur adressons, ainsi qu'à tous les Parlementaires qui ont défendu ce point de vue, nos très sincères remerciements.

Le secrétaire général,
DU FRETAY.



De la pomme... au cidre

La nouvelle
récolte

des pommes à cidre

Dans les diverses régions cidricoles, la récolte des pommes à cidre s'annonce belle — sauf dans de rares départements et régions moins avantagées, comme l'Eure, la Seine-Inférieure, la Vallée d'Auge...

Chez nous, en Loire-Inférieure, la récolte est acquise. Elle sera bonne, malgré que les arbres aient souffert de la longue sécheresse et aussi malgré la petitesse des fruits. Le nombre compensera la grosseur! La campagne s'ouvrira probablement vers le 5 septembre et se prolongera jusqu'à la mi-décembre.

En Ille-et-Vilaine, Morbihan, Côtes-du-Nord, comme dans la Sarthe, l'Orne et la Manche, la récolte laisse paraître de belles espérances; elle serait analogue à celle de 1936, les fruits de bonne qualité. La récolte des poires à cidres serait moyenne.

Dans le Nord, la Thiérache et la région d'Avènes-sur-Helpe ne semblent pas favorisées. Les cidriers locaux devront s'approvisionner en pommes dans d'autres départements, les quantités escomptées étant insuffisantes.

Enfin, des régions généralement importatrices, comme le Finistère et les confins des départements voisins, paraissent suffisamment pourvus pour leur consommation locale.

Quel sera le tonnage des régions excédentaires? Cet excédent compensera-t-il et au delà, les déficits de l'Eure, du Pays de Caux, de la Vallée d'Auge et du Nord? Tout le problème de la future récolte est là et les semaines à venir nous apprendront si le chiffre total se rapproche de la récolte 1936... En pareil cas, les 500.000 hectolitres d'alcool de contingent seraient vite absorbés.

En ce qui concerne les prix, aucun cours, n'est fixé pour l'instant, ni officiellement, ni officieusement. C'est attend la fixation, par l'Etat, du prix de l'alcool, car c'est ce tarif d'achat de l'alcool, article 2 du décret du 17 juin 1933, qui régira le marché des pommes. Certains présumant que l'Etat paierait 800 fr. et même davantage, l'hectolitre. Sur cette base les pommes

vaudraient 225 à 250 francs la tonne. Ce ne sont là que des suppositions...

Depuis un certain temps des producteurs ont été sollicités de consentir des ventes à prix ferme, pour des fruits destinés à la fabrication de l'alcool. Le Ministre de l'Agriculture, ému de cette situation, a décidé de les mettre en garde contre des ventes hâtives ou des engagements prématurés.

Nous publions, ci-dessous, le texte de l'Entente interprofessionnelle, entre distillateurs et récoltants, texte qui vient d'être reproduit au « Journal officiel » du 26 Août, avec deux arrêtés relatifs aux alcools de pommes, de poires, cidres et poirés.

On peut être satisfait de voir ainsi ratifier, par les Pouvoirs Publics, ces premiers accords entre producteurs de fruits à cidre et distillateurs. Et ce grand pas dans l'organisation du marché, nous le devons aux efforts incessants de la Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre.

Cette entente interprofessionnelle, conclue sur le plan national, rend obligatoire les prix arrêtés par les Commissions mixtes régionales. Le prix des pommes ne peut être fixé, pour toute la campagne, par une seule réunion de commission, ce qui serait contraire aux intérêts agricoles. Les distillateurs doivent régler les fruits à la livraison, avec délivrance d'un bon.

Nous apprenons que la Commission paritaire de la Manche vient de fixer le prix des pommes de distillerie à 262 francs la tonne, marchandise livrée par le cultivateur au dépôt, sur wagon, ou à l'usine. Les usines, travaillant pour le contingent à prendre par l'Etat, opèrent une retenue de 57 fr. par tonne — somme qui sera reversée en totalité aux producteurs, si le contingent supplémentaire de 150.000 hectolitres d'alcool n'est pas utilisé.

Nous ne saurions trop inciter nos Adhérents à résister, tant aux campagnes démagogiques, qu'aux campagnes défaitistes, dont le but tendrait à atteindre le marché des pommes de distillerie, à l'heure où l'organisation interprofessionnelle doit progresser, pour le plus grand bien de tous.

R. FAIVRE.

Préparez-vous à faire du bon cidre

L'Association Nationale pour la propagande du Bon Cidre diffuse dans une excellente brochure rédigée par M. Warcoliez, les conseils que tout producteur doit connaître.

Le pommier à cidre peut devenir pour vous, agriculteurs, une source de richesse incontestable, si vous savez utiliser ses fruits dans les meilleures conditions.

QUEST-CE QUE LE BON CIDRE ?

Le bon cidre est un cidre bien fabriqué, qui peut se conserver assez longtemps en cave, qui se transporte et voyage sans perdre de ses qualités et qui plait au consommateur. Un tel cidre doit toujours être franc de goût, bouqueté, d'une belle couleur, aussi limpide et aussi alcoolique que possible.

Selon la vieille formule normande, « le bon bère est bié coloré, drait en goût, très gouléant long sur la langue » et est suffisamment justicatif.

Ne fabriquons donc et ne vendons du bon cidre, plus de cidres durs, plus de cidres acétiques, à goût de vinaigre. Un seul cidre offert partout : le bon cidre.

COMMENT FABRIQUER DU BON CIDRE ?

Vous y arriverez facilement si tout d'abord vous comprenez bien les phénomènes qui se passent durant la fabrication et dont voici un court résumé.

Le jus de pommes, très sucré à sa sortie d'un pressoir, va être envahi, aussitôt sa mise en tonneau, par un petit organisme vivant, appelé levure ou ferment alcoolique, qui se trouve à l'état de graines ou spores à la surface de toutes pommes au moment où on les cueille sur les arbres.

LE ROLE DE LA LEVURE

Cette levure va se nourrir du sucre contenu dans le jus de pommes, et en retour va donner de l'alcool et de l'acide carbonique, gaz qui se dégage en partie dans l'air. Avec 100 grammes de sucre, la levure fabrique à peu près 50 grammes d'alcool et 50 grammes d'acide carbonique.

Le jus va donc se désucre, en même temps qu'il va s'enrichir en alcool, et c'est ainsi qu'il se transforme en cidre.

La levure est pour nous l'ouvrier indispensable, celui sans lequel on ne

peut faire du cidre, celui dont il faut par conséquent favoriser la multiplication et les conditions d'existence.

LES ENNEMIS DE LA LEVURE

Le ferment alcoolique ou levure a des ennemis redoutables : ce sont d'autres microbes, qui cherchent à lui disputer le sucre du jus des pommes pour le transformer non pas en alcool et acide carbonique, mais en d'autres substances nuisibles, comme par exemple l'acide acétique ou vinaigre.

Ces mauvais microbes sont des ennemis pour la levure, il faut les empêcher d'intervenir dans la fabrication du cidre.

Tout se résume donc dans la fabrication du bon cidre à obtenir une fermentation alcoolique pure, c'est-à-dire provoquée par la levure seule.

ACTION A REALISER

Toutes les mesures que nous prendrons pour cela vont consister à réaliser les trois actions suivantes :

1° Donner aux cidres une bonne constitution leur permettant de résister autant que possible à l'action des microbes nuisibles que nous appelons encore ferments de maladie ;

2° Fabriquer des cidres aussi pures que possible en ferments de maladie ;

3° Placer les cidres, durant leur conservation, dans des conditions leur permettant de résister à l'action des ferments de maladie qu'ils pourraient renfermer, malgré les précautions prises durant leur fabrication.

LES BONS FRUITS FONT DU BON CIDRE

Les cidres auront une bonne constitution s'ils sont obtenus avec de bonnes variétés de fruits.

Plus les cidres sont riches en alcool, en acide malique et en tanin, mieux ils se défendent contre les maladies.

Il faut donc employer des pommes riches en sucres, suffisamment acides, assez riches en tanin.

Le sucre se transforme en alcool qui donne de la force aux cidres. L'acidité des pommes apporte aux cidres de la fraîcheur, elle stabilise leur couleur et les empêche de brunir à l'air. Le tanin gêne également les microbes nuisibles dans leur développement, et apporte aux cidres l'amertume qui constitue une de leurs qualités essentielles.

En possession de bons fruits, opérez un mélange de fruits de même maturité de brassage et comprenant des pommes douces, des pommes aigres et des pommes amères de manière à obtenir un cidre qui plaise au consommateur. C'est ce qu'on appelle constituer un assortiment.

GUERRE AUX MAUVAIS MICROBES

Comment obtenir un cidre aussi pur que possible en microbes nuisibles ou ferments de maladie.

Tous les soins que nous allons prendre durant la fabrication vont se résumer en un mot : propreté.

C'est Pasteur qui a introduit dans la pratique des industries de fermentation cette notion capitale de la propreté.

Il nous faut donc réaliser la propreté des fruits, du matériel, du jus de pommes et du cidre.

Propreté des fruits

Pendant la récolte, vous procéderez de préférence par secouage des branches, et non par gaulage, pour ne pas endommager les arbres, ni blesser les fruits.

TRIAGE DES FRUITS

Triez les pommes par espèces et surtout par maturité. Conservez vos fruits à l'abri des intempéries, ne les laissez pas exposés longtemps à la pluie.

ATTENTION A LA GELEE

Evitez l'action néfaste de la gelée et les effets désastreux des moisissures et des microbes nuisibles.

LAVAGE DES FRUITS

Un lavage à l'eau très propre, très fréquemment renouvelée, suivi d'un égouttage, doit être pratiqué si les pommes ne sont pas propres.

Propreté des locaux de brassage et du matériel

Le local de brassage aura, chaque année, ses murs et son plafond badigeonnés au lait de chaux. Le matériel en bois, c'est-à-dire la malle du pressoir, les claies, baquets, seaux, brocs, pelles, etc., seront d'abord grattés à sec et brossés, puis lavés à l'eau bouillante additionnée de cristaux de soude et enfin à l'eau ordinaire.

DES TOILES PROPRES

Les toiles de pressoir seront lavées dans l'eau renfermant un peu d'eau de Javel (un quart de litre d'eau de Javel pour 100 litres d'eau), puis rincées.

DES FUTS PROPRES

Les fûts seront soigneusement nettoyés et brossés en employant une solution chaude de cristaux de soude (3 kilos de cristaux pour 100 litres d'eau).

Le nettoyage sera complété par un méchage en faisant brûler une mèche soufrée (un quart de mèche par barrique).

Tout fût venant d'être vidé devra être immédiatement nettoyé, jamais on ne laissera séjourner des lies dans un fût, sans quoi on risque de rendre la futaie inutilisable à cause des mauvais goûts.

Propreté de l'eau

L'eau employée pour les rémises ou le lavage du matériel et des fûts doit être potable, c'est-à-dire propre à l'alimentation de l'homme.

ATTENTION !

CE QU'IL NE FAUT JAMAIS FAIRE

N'utilisez jamais les eaux de mare qui renferment toujours des microbes nuisibles et parfois dangereux.

PREPARATION DU JUS

Propreté des jus

vel pour 100 litres d'eau), puis rincées.

DES FUTS PROPRES

Les fûts seront soigneusement nettoyés et brossés en employant une solution chaude de cristaux de soude (3 kilos de cristaux pour 100 litres d'eau).

Le nettoyage sera complété par un méchage en faisant brûler une mèche soufrée (un quart de mèche par barrique).

Tout fût venant d'être vidé devra être immédiatement nettoyé, jamais on ne laissera séjourner des lies dans un fût, sans quoi on risque de rendre la futaie inutilisable à cause des mauvais goûts.

Propreté de l'eau

L'eau employée pour les rémises ou le lavage du matériel et des fûts doit être potable, c'est-à-dire propre à l'alimentation de l'homme.

ATTENTION !

CE QU'IL NE FAUT JAMAIS FAIRE

N'utilisez jamais les eaux de mare qui renferment toujours des microbes nuisibles et parfois dangereux.

PREPARATION DU JUS

Propreté des jus

Pendant les opérations de brassage, pensez à mettre la pulpe, les jus et les marcs hors d'atteinte des microbes nuisibles et qui existent nombreux sur le sol et sur le matériel sale.

Après son broyage, la pulpe peut être abandonnée à elle-même pendant quelques heures avant le pressurage. Ce cuveage ou macération doit s'effectuer dans des cuves profondes. On évite de pelletter la pulpe pendant le cuveage, afin que le tanin ne s'insolubilise pas sur la pulpe. Au bout de six heures on montera le marc. Grâce au cuveage on obtiendra plus de jus au pressurage et un jus qui aura plus de couleur.

Pressurage

Le pressurage devra être effectué avec des soins particuliers.

Si on emploie la paille pour le montage du marc, on ne devra utiliser que de la paille bien conservée, de bonne qualité, exempte de tout mauvais goût et n'ayant pas séjourné à la pluie.

(Lire la suite en 3^e page)

Les pommes commencent à circuler

1. — A quelles formalités sont soumis les transports de pommes à cidre ?

Les fruits à cidre circulent librement dans toute l'étendue de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes. En dehors de ce rayon, ils sont soumis, quelle que soit la quantité transportée, aux mêmes formalités à la circulation que les cidres et passibles du même droit, à raison de 3 hectolitres de cidre par 10 hectolitres de pommes.

Dans l'étendue de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes, toute personne rencontrée sur la voie publique transportant des fruits à cidre doit indiquer, à la première réquisition des Agents, la provenance et la destination des fruits transportés.

2. — Expédition de pommes faites à destination de localités situées en dehors du rayon de franchise. — Titres de mouvement nécessaires : —

a) Expéditions faites à un débiteur de boisson ou à un particulier : Un congé n° 1 doit être levé et le droit de circulation payé au départ.

b) Expéditions faites à un marchand en gros ou à un distillateur : Il convient de lever à la recette burocratique, un acquit n° 2 A dont le coût est de 2 fr. 20.

3. — Taux du droit de circulation sur les pommes à cidre.

Le droit de circulation applicable au cidre est actuellement fixé à : 14 fr. 25 l'hectolitre pour les envois faits à des débiteurs de boissons ; 11 fr. 55 l'hectolitre pour les envois faits par les récoltants à de simples particuliers.

Dans ces conditions, et étant donné qu'un hectolitre de pommes taxé pour 30 litres de cidre, pèse 55 kg, le décompte des droits à payer pour l'expédition d'une tonne de fruits, s'établit comme suit :

1.000 kilos de fruits représentent un volume de : $\frac{1.000}{55} = 18 \text{ Hl } 18$

18 Hl. 18 de pommes représentent en cidre : $30 \text{ L.} \times 18,18 = 541 \text{ L.}$

Dès lors, si l'expédition est faite à un débiteur de boissons les droits à payer s'élèvent à : $14 \text{ fr. } 25 \times 5,46 = 77 \text{ fr. } 81$

Si l'expédition est faite à un simple particulier, la somme à verser est de : $11,55 \times 5,46 = 63,07$

Circulation des cidres. — Le cidre qu'un récoltant fait transporter de son pressoir ou d'un pressoir public à ses caves ou celliers ou de l'une à l'autre de ses caves, circule sous le couvert d'un laissez-passer, lorsque le transport est effectué dans l'étendue du canton de récolte et des cantons limitrophes.

Les marcs
de pommes

et l'alimentation
du bétail

Les marcs de cidrerie peuvent servir à nourrir le bétail et constituer dans ce but une ressource parfois précieuse. Mais pour qu'ils donnent des résultats satisfaisants, il faut tenir compte de leur composition particulière.

VALEUR DES MARCS FRAIS

1° Tout d'abord leur pauvreté en éléments utiles.

D'après Wolff et Kellner, les principes digestibles qu'ils renferment pour cent de matière sont d'environ :

	Wolff	Kellner
Matières azotées	0,8	0,4
Matières grasses	0,7	0,3
Hydrates de carbone	12,3	9,5

Cette composition représente une valeur nutritive comparable à celle des pulpes moyennement pressées de sucrerie, et des betteraves fourragères.

Pulpes ou betteraves sont couramment mélangées avec des aliments pauvres en principes digestibles mais riches néanmoins en matières sèches (balles de céréales, paille hachée). Il est indiqué de pratiquer de même avec les marcs en réduisant la proportion de paille ou de balles.

2° Il faut tenir compte aussi du manque d'équilibre de la composition des marcs en matière digestible. Les matières azotées sont nettement insuffisantes. Il en résulte une relation nutritive très lâche que Kellner fixe à 1/25, Wolff à 1/15. On sait que la relation nutritive d'un aliment exprime le rapport qui existe entre les matières non azotées.

Les marcs avec leur relation nutritive très lâche doivent être complétés par des denrées riches en matières azotées, en proportions d'autant plus élevées que la relation nutritive qui doit être plus étroite, afin que les aliments se corrigent et donnent ensemble la relation nutritive qui est estimée convenable. En pratique, on utilise le son, les farines, les tourteaux.

3° Les marcs ont la réputation d'exercer une action laxative et diurétique sur les animaux qui les consomment.

Si de très faibles quantités ingérées fussaient à produire cet inconvénient, les marcs devraient être entièrement prohibés de l'alimentation. Mais il n'en est pas ainsi. Les marcs ne provoquent les diarrhées que s'ils sont donnés sans précautions, en trop grande abondance, ou plus ou moins avariés.

Prendre des précautions dans la distribution des marcs signifie qu'ils doivent n'être incorporés à la ration journalière que progressivement, en débutant par une faible quantité, augmentée peu à peu jusqu'à un maximum déterminé.

On considère que ce maximum ne doit pas dépasser la moitié des « aliments de lest » de la ration, soit environ 15 kg. par jour et par tête de gros bétail. Par précaution, et pour éviter que les animaux ne s'en fatiguent à la longue et ne les délaissent, on conseille généralement de réduire cette proportion au tiers de la ration, soit 10 kg. de marcs, que l'on complète avec des betteraves, des balles de céréales, de la paille hachée, du foin, des aliments concentrés, etc...

Les altérations que subissent les marcs sont une cause certaine de leur insuccès dans l'alimentation.

On les évite en faisant consommer les marcs peu de temps après le pressurage. Ils sont alors acceptés très facilement du bétail. Ils possèdent une odeur agréable, une saveur légèrement aigrelette goûtée des animaux.

Mais dans bien des fermes, la production des marcs au moment de la fabrication du cidre, dépasse la capacité de consommation des animaux. Ce qui n'est pas utilisé immédiatement est entassé avec plus ou moins de précautions et abandonné.

Cette méthode est déplorable. Les marcs ne tardent pas à subir une fermentation acétique d'autant plus intense et rapide que la température est plus élevée. Très souvent, ils se trouvent envahis par des moisissures qui leur communiquent à la longue une saveur nauséabonde. Les animaux refusent de les consommer, ou, s'ils les acceptent par voracité, on conçoit qu'un tel produit puisse leur causer des troubles intestinaux sérieux.

PRECAUTIONS A PRENDRE

Prendre des précautions dans la distribution des marcs signifie qu'ils doivent n'être incorporés à la ration journalière que progressivement, en débutant par une faible quantité, augmentée peu à peu jusqu'à un maximum déterminé.

On considère que ce maximum ne doit pas dépasser la moitié des « aliments de lest » de la ration, soit environ 15 kg. par jour et par tête de gros bétail. Par précaution, et pour éviter que les animaux ne s'en fatiguent à la longue et ne les délaissent, on conseille généralement de réduire cette proportion au tiers de la ration, soit 10 kg. de marcs, que l'on complète avec des betteraves, des balles de céréales, de la paille hachée, du foin, des aliments concentrés, etc...

Les altérations que subissent les marcs sont une cause certaine de leur insuccès dans l'alimentation.

On les évite en faisant consommer les marcs peu de temps après le pressurage. Ils sont alors acceptés très facilement du bétail. Ils possèdent une odeur agréable, une saveur légèrement aigrelette goûtée des animaux.

Mais dans bien des fermes, la production des marcs au moment de la fabrication du cidre, dépasse la capacité de consommation des animaux. Ce qui n'est pas utilisé immédiatement est entassé avec plus ou moins de précautions et abandonné.

Cette méthode est déplorable. Les marcs ne tardent pas à subir une fermentation acétique d'autant plus intense et rapide que la température est plus élevée. Très souvent, ils se trouvent envahis par des moisissures qui leur communiquent à la longue une saveur nauséabonde. Les animaux refusent de les consommer, ou, s'ils les acceptent par voracité, on conçoit qu'un tel produit puisse leur causer des troubles intestinaux sérieux.

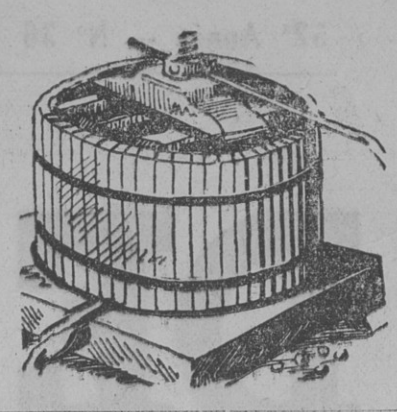
UNE BONNE

CONSERVATION

DES MARCS

Pour se garder dans de bonnes conditions, les marcs doivent être placés à l'abri de l'air. On réalise cette protection en établissant des silos, et, si nous recommandons l'ensilage, ce n'est pas par simple conception théorique : les silos à marcs sont couramment utilisés dans quelques régions, notamment dans la Mayenne ; les services qu'ils rendent sont réels, leur utilisation n'est pas à démontrer.

Une tranchée creusée en terres fortes, de un mètre de profondeur sur un mètre de largeur peut constituer un très bon silo. Si les parois de cette



tranchée sont maçonnées, il est évident que le résultat est encore plus certain.

Les marcs doivent y être entassés avec le soul constant de ne laisser aucune cavité. On peut compléter encore la protection contre l'air par un arrosage léger, l'eau remplissant les vides ; moisissures et ferments acétiques se trouvant contrariés. La fermentation alcoolique, au contraire, a encore chance de se développer.

On dit aussi le plus grand bien du salage des marcs au fur et à mesure de l'établissement du silo. Non seulement le sel est un antiseptique favorable à la conservation, mais, par la suite, il est fort utile pour exciter l'appétit des animaux. On admet qu'il en faut 5 à 10 % du poids des marcs. On le saupoudre de manière à ce qu'il se mélange intimement à toute la masse.

Bien entendu le silo doit être recouvert de paille ou de carton, puis d'une bonne épaisseur de terre. Quand arrive l'époque de la consommation, le marc ensilé doit être débité par tranches verticales, à l'aide du couteau à marcs.

Recule-t-on devant le travail que nécessite la préparation d'un silo? D'autres procédés plus sommaires permettent d'obtenir un résultat presque aussi bon.

Les marcs bien tassés dans de vieux tonneaux défoncés, légèrement humectés d'eau ensuite, se conservent dans d'excellentes conditions.

Ils peuvent être mis simplement en tas dans la cour de la ferme et arrosés périodiquement ensuite, de façon à être maintenus toujours humides, afin de limiter au minimum le développement des ferments aérobie.

Pour simplifier encore plus, l'humidité voulue peut être réalisée très simplement en plaçant le tas de marcs sous un tuyau d'évacuation de l'eau des toits.

Avec une installation aussi réduite, les chances de succès sont évidemment moins grandes qu'avec les silos. La couche de marcs qui se trouve en surface est très souvent altérée et inutilisable, mais l'intérieur peut avoir conservé toutes ses qualités surtout si le tassement a été suffisant.

Comme on le voit, il est relativement facile de garder les marcs afin de les utiliser ensuite à l'alimentation du bétail, c'est-à-dire de la manière qui est de beaucoup la plus rémunératrice.

Les cidriers qui traitent industriellement la pomme ont résolu le problème d'une façon tout autre. Ils procèdent à leur dessiccation.

Les marcs séchés constituent un aliment très sain, à conservation pour ainsi dire illimitée.

QUELQUES TYPES

DE RATIONS

Nous donnons ci-dessous, à titre d'exemples, quelques types de rations pouvant convenir au bétail de la ferme. Les ruminants (bovins et ovins) sont placés en premier car ils sont les mieux adaptés — en particulier les ruminants adultes et de travail (bovins) — pour consommer les marcs frais. Ensuite viennent les porcs.

Les animaux du clapier et de basse-cour peuvent aussi les utiliser avec profit. On peut à la rigueur en donner aux chevaux.

BOVINS

Marcs de pommes 10 kg
Balles ou paille hachée... 6 —
Betteraves 10 —
Glands concassés 5 —
ou
Marcs de pommes 10 kg.
Balles ou paille hachée... 6 —
Betteraves 10 —
Son 2 —
ou
Marcs de pommes 10 kg.
Balles ou paille hachée... 6 —
Raves 12 —
Tourteaux, ou son, ou farine 1 kg. 500

OVINS

Marcs de pommes 2 kg.
Balles ou paille hachée... 2 —
Betteraves 2 —
Tourteaux, ou son, ou farine 1 —
ou
Marcs de pommes 2 kg.
Balles ou paille hachée... 2 —
Betteraves 2 —
Fèves 1 —

PORCS

Marcs de pommes 2 kg.
Pommes de terre cuites... 3 —
Eaux grasses 6 —
ou
Marcs de pommes 3 kg.
Pommes de terre cuites... 3 —
Sons ou recoups 2 —
ou
Marcs de pommes 2 kg.
Recoups 1 kg. 500
Orge 1 kg. 500

La préparation des rations doit se faire au jour le jour afin de se prémunir contre les fermentations possibles. Il faut avoir soin de débarrasser les mangeoires des animaux des débris qui ne sont pas consommés et qui seraient une cause d'infection des rations distribuées ensuite.

Entente interprofessionnelle entre les distillateurs et les récoltants de pommes à cidre

CAMPAGNE 1933-1939

Entre les soussignés :

La Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre d'une part,

Le syndicat des Producteurs d'Alcool rectifié de Cidre, le Syndicat des Distillateurs de l'Ouest, le Syndicat des Alcools de Pommes et de Cidre et les distillateurs soussignés d'autre part,

Il est exposé ce qui suit :

EXPOSE

Réaffirmant la solidarité d'intérêts qui existe entre la production des fruits à cidre et l'industrie de la distillation, les organisations professionnelles respectives des récoltants de fruits à cidre et les distillateurs décident de poursuivre entre elles une collaboration confiante dans le but d'organiser le marché des pommes sur des bases équitables pour les deux parties contractantes.

LA VILLETTE

Lundi 29 Août 1938

Jeudi 1^{er} Septembre 1938

COURS OFFICIELS

Viande nette	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ex. (1)
Bœufs	9.00	8.70	9.00	10.50
Vaches	8.70	8.50	8.90	11.00
Taureaux	7.90	7.40	7.30	8.60
Veaux	14.60	13.60	11.80	15.50
Moutons	16.90	14.20	11.50	17.90
Porcs	13.48	12.00	9.58	14.00
Brebis	de 8.90 à 11.70			

Poids vifs

Viande nette	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ex. (1)
Bœufs	5.88	4.78	3.85	6.50
Vaches	5.82	4.55	3.45	7.03
Taureaux	4.75	4.07	3.50	5.33
Veaux	8.76	7.75	6.50	9.81
Moutons	8.45	6.68	5.05	8.95
Porcs	9.50	8.90	6.70	9.80
Brebis	de 2.52 à 5.27			

(1) Cours officiels.

COURS OFFICIELS

Viande nette	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ex. (1)
Bœufs	9.80	8.40	7.40	10.40
Vaches	9.50	8.00	6.60	10.80
Taureaux	7.80	7.30	6.90	8.50
Veaux	14.90	13.80	12.00	15.80
Moutons	16.80	14.10	11.40	17.60
Porcs	13.58	12.72	9.58	14.00
Brebis	de 8.10 à 11.60			

Poids vifs

Viande nette	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ex. (1)
Bœufs	5.75	4.62	3.70	6.45
Vaches	5.40	4.40	3.00	6.90
Taureaux	4.68	4.00	3.45	5.27
Veaux	8.95	7.86	6.50	9.80
Moutons	8.40	6.62	5.00	8.90
Porcs	9.50	8.90	6.70	9.80
Brebis	de 2.48 à 5.22			

(1) Cours officiels.

Au Conseil Central de l'Office du Blé

LE CONSEIL A FIXÉ À 8 FRANCS LE TAUX DE LA TAXE PERMANENTE DONT 4 FRANCS À LA CHARGE DU PRODUCTEUR

LE PRODUCTEUR NE TOUCHERA FINALEMENT QUE 182 FRANCS POUR SON BLÉ

Paris, 31 août. — Le Conseil central de l'Office national interprofessionnel du blé communique :

Le Conseil central de l'Office national interprofessionnel du blé a tenu aujourd'hui sa session d'août.

Il avait à déterminer le taux de la taxe institué par le décret-loi du 17 Juin 1938, en vue de la répartition des quantités de blé excédentaires. Il a fixé à 8 fr. le taux moyen de la taxe permanente prévue par le dit décret-loi dont 4 francs à la charge des producteurs, ce qui ramène à 200 francs le prix du quintal de blé à la production.

Par ailleurs, il a fixé à 12 francs le taux de base de la contribution exceptionnelle de répartition, qui est à la charge des producteurs. Cette contribution est majorée, à titre provisionnel, d'une retenue supplémentaire de 50 pour cent jusqu'au moment où les dépenses de répartition auront été exactement déterminées.

Le prix net du blé à la production s'établit donc, provisionnellement, à 182 francs pour les producteurs de moins de 100 quintaux. Ce chiffre est réduit pour les producteurs plus importants, en fonction de la progressivité de la taxe.

Les dispositions arrêtées par le Conseil Central à l'unanimité, y compris les représentants des consommateurs, permettent d'établir le prix du pain à un chiffre constant pour toute la campagne, c'est-à-dire jusqu'au mois d'août 1939. L'augmentation à prévoir est de 0 fr. 20 par kilo, compte tenu de la majoration de 5 centimes, affectée à la campagne précédente et dont l'application avait été différée.

La Vie Syndicale

Union Viticole du Canton de Vallet

L'Assemblée générale de l'Union aura lieu le dimanche 11 septembre, à Vallet, à 10 h. (égale), salle du Rouaud. Elle coïncidera avec le commencement de la saison des vendanges car avec la belle température, les raisins mûrissent et le muscadet sera encore très bon cette année.

M. Sauterjau, président de l'Union, fera un compte rendu des travaux de l'année ; MM. de Camiran, président de la C.G.V.C.O., groupe de la L.-L., et M. Rozé, propriétaire viticulteur à Brissac, membre de la Commission Interministérielle de la Viticulture donneront aux viticulteurs les dernières nouvelles du statut viticole.

Enfin, et c'est d'importance, il sera parlé des prix des Muscadets, avec le jeu des mesures édictées par le statut viticole les viticulteurs doivent trouver cette année une juste rétribution de leur travail opiniâtre.

Société Nationale des Chemins de Fer Français

AGRICULTEURS. Pensez, dès maintenant, au Voyage que vous ferez quand vos travaux d'été, tonne et d'hiver vous laisseront quelques loisirs.

Vous pourriez alors avec votre famille, profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES délivré du 1^{er} octobre au 31 mars

40 % de réduction, valable 31 jours

Ce billet est délivré sur présentation d'un « Carnet spécial d'identité ».

Renseignez-vous dans les gares.

PASSEZ AU BORD DE LA MER VOS JOURNÉES DE LOISIRS BILLET D'UNE JOURNÉE

aller et retour en 3^e classe, délivrés les jeudis, samedis et dimanches, toute l'année, au départ de Nantes-Orléans, la Boulaye et Chantenay (1).

Pour Saint-Nazaire. — Prix aller et retour (timbre-quittance compris) : Adultes, 2 frs ; enfants de 4 à 10 ans, 1 fr. Pour Pornichet, La Baule-les-Pins, La Baule-Escoubais, Le Pouliguen, Batz-sur-Mer, Le Croisic, Guérande. — Prix aller et retour (timbre-quittance compris) : Adultes, 2 frs ; enfants de 4 à 10 ans, 1 fr.

Au départ de Saint-Nazaire pour les stations de la Côte Guérandaise citées ci-dessus, sauf Pornichet. — Prix aller et retour : Adultes, 3 frs ; enfants de 4 à 10 ans, 4 frs.

Au départ de Saint-Nazaire pour Pornichet. — Prix aller et retour : Adultes, 3 frs ; enfants de 4 à 10 ans, 3 frs. Ces billets, dont la validité ne peut être prolongée, sont utilisables dans tous les trains du service régulier permettant l'aller et le retour dans la même journée.

Renseignez-vous dans les gares.

(1) Les billets délivrés le samedi sont valables, au retour, le dimanche.

(A suivre)

La défense du marché du bétail

IL NE FAUT PAS TROMPER L'OPINION ET L'AGRICULTURE

Un hebdomadaire parisien consacrait récemment un assez long entretien à la situation critique des producteurs de viande et soulignait qu'en dépit de la mévente du bétail, le gouvernement avait favorisé et continuait à favoriser l'entrée des viandes étrangères. Cette sollicitude d'un organe essentiellement citadin à l'égard du sort des agriculteurs aurait de quoi surprendre si nous ne voyions pas clairement que tout cela tend pour lui à une seule chose : attaquer sur un nouveau plan une politique qu'il s'est donnée pour mission de combattre. Pour nous, qui ne faisons pas de politique et n'avons pas à attaquer ou à défendre ce que ce soit, nous nous contenterons de répondre ce qui est signalé dans cette note, afin de voir ce que l'on peut en retenir.

Les importations de viandes, soulignait l'auteur de l'article, ont été plus fortes en 1937 qu'en 1936. C'est exact, et nous avons nous-même, attiré ici, l'attention sur ce fait, en montrant comment s'était produite l'augmentation incriminée. Il n'est pas douteux que l'an dernier, le Ministère de l'Agriculture, sans doute dans la crainte qu'une hausse excessive de la viande envisagée par certains, ne rendait sa position difficile, a fait preuve d'une complaisance exagérée en accordant au Ministère de la Guerre des autorisations d'importation de viande congelée de bœuf pour environ 100 quintaux destinés aux restaurants à l'occasion de l'Exposition. Ce tonnage introduit par la Guerre, hors contingent, que l'on retrouve aux statistiques d'importation de 1937 et qui, compte tenu aussi des quantités destinées à l'avitaillement même rubrique, reproduit à peu près les chiffres officiels de la Direction des Douanes. Nous sommes donc d'accord avec l'écho en question pour estimer que le Ministère a eu tort, avant que la réévaluation du bétail soit acquiescée, de rompre la porte, fut-ce pour des quantités si minimes, à l'importation de viandes étrangères.

En revanche, la suite de l'article qui tend à démontrer que le Gouvernement actuel a poursuivi la même politique et favorisé également l'importation, mérite qu'on s'y arrête davantage, car elle s'applique à la période présente et, de ce fait, les affirmations qu'elle porte sont susceptibles d'une plus grande portée.

Or, si nous considérons toujours la viande de bœuf, il est inexact de dire que les importations se sont poursuivies sans aucune autorisation nouvelle n'a été consentie depuis le quatrième trimestre de 1937 pour le compte de la Guerre ni « à forfait », par d'autres demandeurs. Au surplus, on ne trouve aux statistiques douaniers, dans les premiers mois de cette année, que quelques centaines de quintaux de viande congelée de bœuf destinée à la consommation et qui constituent les reliquats des quantités ac-

cordées à l'intendance en 1937. Le reste des tonnages portés aux statistiques représente des viandes destinées à l'avitaillement des navires ; navires de guerre ou bateaux marchands. On sait que l'achat de marchandises en franchise pour consommer à bord résulte de règles internationales sur lesquelles un pays ne peut donc revenir unilatéralement. Au surplus, bien que les chiffres figurent aux statistiques d'importation, de même qu'à l'exportation, il existe une destination intitulée « provisions de bord », on ne saurait considérer ces viandes comme des viandes en mer comme des marchandises réellement importées. En somme, pour les premiers mois de 1938, l'importation de viande de bœuf de l'étranger est nulle.

L'écho dont nous parlons a, cependant, cité de façon très précise, un bateau étranger qui, il y a quelques semaines, à Marseille, a débarqué de la viande argentine.

Il n'y a rien d'impossible à cela et ce n'est nullement en contradiction avec ce qui vient d'être dit. En effet, l'écho parle de « viande » et mentionne bien la provenance, mais il ne cite ni la nature exacte de la marchandise ni sa destination. Jusqu'à preuve du contraire, il s'agit donc soit de viande destinée à un autre pays et admise en transit, soit encore de viande congelée de mouton admise régulièrement jusqu'à ces derniers temps dans la limite de contingents, dont l'annulation est intervenue seulement le 1^{er} juillet dernier pour le trimestre en cours à la suite des demandes réitérées de l'A.G.F.V.

Inutile donc de chercher de mauvaises querelles à tel ou tel dirigeant, sous le prétexte fallacieux de s'adresser à l'élevage, qu'il en d'autre circonstances, à rendre celui-ci responsable de prix trop élevés de la viande ou du lait. Le meilleur service à rendre aux éleveurs comme à l'opinion, en général, c'est de renseigner avec exactitude et impartialité.

Tant qu'il y a eu des importations abusives, il convenait de chercher par tous les moyens à les combattre, et à ce moment, les groupements agricoles s'y sont efforcés de leur mieux dans l'intérêt de leurs mandats. Rejeter aujourd'hui sur une soi-disant concurrence étrangère la responsabilité de la situation précaire du marché de la viande, c'est tromper l'opinion et l'aggraver sur une fausse voie.

Nous l'avons déjà souligné à plusieurs reprises : toute action sur le marché de la viande, dans les circonstances présentes, ne peut-être conçue que sur le plan intérieur. C'est pourquoi les milieux agricoles, dans leur grande majorité, ont compris que la seule intervention à tenter consistait dans des achats bloqués sur le marché en vue d'un stockage de quelques mois avec le concours de l'intendance.

C'est l'opération actuellement en cours et dont nous verrons d'ici peu les effets.

Henry ROUY, Secrétaire Général de l'Association Générale des Producteurs de Viande

CHRONIQUE FORESTIÈRE

Conseils avant ventes

Voici revenue l'époque des ventes d'automne ; préliminaire à celles-ci, peut-être quelques nouveaux conseils aux vendeurs ne sont-ils pas superflus.

Et d'abord les vendeurs ne peuvent se baser pour juger de la tendance du marché sur les premiers résultats locaux, disparates, parfois de leur connaissance. Pourquoi ? Parce que dans chaque cas particulier toutes les tendances divergentes, très différentes, et souvent très opposées.

Parce qu'un voisin aura vendu tel prix, il ne s'en suit pas ipso facto que ses propres bois vaudront autant. En admettant le « prix possible » atteint, les siens vaudront plus ou moins suivant la composition des lots, les essences, les qualités des essences, leurs grosseurs, la netteté de leurs troncs, leur rectitude, leur cylindricité, la situation locale des coupes, celle régionale des bois, la distance des gares, ports ou lieux d'utilisation, les facilités d'exploitation, les exigences ou la rareté de la main-d'œuvre, l'offre et la demande, l'époque de la vente, l'écoulement local des bois de feu qui ne supportent pas le transport à longue distance, etc.

Aucun marché national autre que celui des bois sur pied ne présente autant de facteurs divers qui peuvent se répercuter sur l'établissement du prix normal — et c'est pourquoi d'ailleurs lorsqu'on nous demande quel est le cours du chêne, ou du pin, ou du peuplier, etc., nous est, à nous comme à d'autres, impossible de répondre exactement, car ces cours dépendent de tous les facteurs énumérés ci-dessus.

Toutes ces « incidences », nous les avons d'ailleurs mises en lumière à notre *Traité des Estimations et Expertises forestières* (1) qu'on pourra consulter ; toutes contribuent à « établir » le prix possible et elles sont d'autant plus flagrantes que la coupe est plus importante.

Par ailleurs, les premiers résultats locaux connus peuvent être excellents ou insuffisants ; ils dépendent aussi du cubage des bois mis en vente. Pour citer exemple : c'est un fait bien connu que les coupes de résineux mis en vente en certaines régions par l'Administration sont très sous-évaluées en volume. Il en résulte que sur la base de cubages normaux, les prix initiaux atteints au mètre cube, ne peuvent être pris à la lettre par les vendeurs.

Il convient donc que ceux-ci, au lieu d'« adopter » sans contrôle tels ou

FRANÇAIS

vos devoirs et votre intérêt exigent que vous souscriviez aux Bons de la Caisse Autonome de LA DÉFENSE NATIONALE

DURÉE : 18 MOIS

Taux d'intérêt : 3.50 %

Exempts de toutes taxes spéciales frappant les valeurs mobilières et de l'impôt général sur le revenu

Titres au porteur, coupures à partir de 100 francs

Préparez-vous à faire du bon cidre

(Suite de la 2^e page).

Toutes les fois qu'on le pourra, on remplacera la paille par des claies en bois ou en osier, fréquemment nettoyées à l'eau javellisée et rincées à l'eau propre.

Remèdes

La quantité d'eau potable à employer pour les remèdes est égale à environ la moitié du poids du marc à mouiller.

Ces opérations doivent être conduites rapidement. Le trempage ne doit pas dépasser 12 heures.

La cuve qui reçoit le jus s'écoulant du pressoir doit être vidée complètement tous les jours.

En résumé, la salle de pressurage ainsi que tout son matériel doit être tenue très propre. En y entrant, on ne doit jamais sentir une odeur acide (odeur de vinaigre) et jamais on ne doit voir voltiger de toutes petites mouches sur le broyeur, le pressoir, les cuves de remèdes.

Si cette odeur existe, et si les mouches sont présentes, un lavage du matériel s'impose de suite.

FERMONTATION : SES TROIS PHASES

La défection ou débouchage du jus. Le jus étant mis en tonneau, la défection ou clarification consiste à obtenir la formation d'un chapeau de couleur brune à sa surface, d'un dépôt de lie au fond du tonneau. Le jus devenu limpide entre ces « deux lies » doit être immédiatement soutiré, à l'abri de l'air, dans un tonneau propre, préalablement méché, où il continuera de fermenter lentement.

CONDITIONS FAVORABLES

Pour se placer dans des conditions qui favorisent la formation du chapeau brun, il faut : 1^{er} travailler des fruits de complète et égale maturité ; 2^{er} remplir le tonneau dans la même journée, mais en laissant un vide de 10 centimètres ; 3^{er} obtenir une fermentation lente et continue, et pour cela brasser autant que possible par temps froid.

LA TEMPÉRATURE

Si le temps est un peu doux, c'est-à-dire si la température dépasse 10° environ, on retardera la fermentation en commençant en méchant fortement le tonneau avant son remplissage, ou bien on ajoutera au jus des pommes, des sautes de pressoir, 10 grammes de métabisulfite de potasse par hectolitre.

Si la fermentation est trop rapide, le chapeau brun ne se forme pas ; il est remplacé par une mousse blanche ou chapeau blanc. Comme conséquence, le cidre au lieu d'être limpide reste trouble et renferme de nombreux microbes nuisibles qui pourront plus tard le rendre non marchand.

Soutirage

Aussitôt le chapeau brun formé, le moût clair, qui peut déjà s'appeler cidre, doit être séparé de ses impuretés et des microbes nuisibles. Pour cela on a recours au soutirage qui doit être effectué dans un fût préalablement méché. On opérera à l'abri de l'air en veillant à n'entraîner ni chapeau, ni lies.

Le soutirage sera pratiqué par temps clair, froid, le baromètre indiquant le beau temps.

Un soutirage mal fait est plutôt nuisible qu'utile. Il rend le cidre plat, et le fait fermenter plus vite.

Fermentation principale

Le cidre sera placé après soutirage dans une cave aussi fraîche que possible, saine, aérée, propre, où on ne logera ni fruits, ni légumes, ni vinaigre, ni autres substances pouvant donner lieu à de mauvaises odeurs.

CAVE FRAICHE

C'est dans les caves les plus fraîches qu'on fabrique le meilleur cidre. La levure ou ferment alcoolique qui se trouve dans le cidre fait fermenter lentement le sucre apporté par le jus de pommes, elle le transforme en alcool et en acide carbonique. Le cidre prend de la force, se charge de gaz carbonique, ce qui le rend légèrement pétillant et agréable.

SURVEILLANCE AU DENSIMÈTRE

On surveillera la marche de la fermentation à l'aide d'un densimètre, petit appareil qu'on peut se procurer chez les marchands d'articles de cave. Le densimètre accompagné d'une table des densités et des richesses en sucre fait connaître la quantité de sucre qui existe dans le cidre au moment de la prise de densité.

Le densimètre plongé dans le jus sortant du pressoir marque environ 1050, 1060 selon la qualité des fruits brassés. Dans un cidre complètement fermenté, c'est-à-dire « sec », « paré », il ne marque plus que 1000.

Pour retarder la fermentation du cidre et le conserver doux et sucré pendant un temps plus long, il est bon d'effectuer un second soutirage.

Deuxième soutirage

Il devra être effectué en prenant toutes les précautions indiquées pour le premier soutirage, et autant que possible lorsque le cidre marque 1030 au densimètre.

Il faut se rappeler qu'on n'a jamais intérêt à laisser le cidre sur la lie. La lie ne nourrit pas le cidre, mais peut au contraire le dégrader.

Fermentation complémentaire

Elle devra se poursuivre lentement, en fût méché, en veillant à maintenir le cidre hors de l'attente des microbes nuisibles. La plus grande propreté s'impose donc encore pendant toute cette période de la conservation du cidre en fût.

CONSERVATION DU CIDRE EN FUTS

On protégera soigneusement le cidre en fût contre les ferments de maladie qui sont des plus dangereux. Parmi eux, il faut citer en particulier, la bactérie acétique, qui forme des voiles d'abord minces, qui s'épaississent progressivement pour arriver à constituer une masse solide, d'aspect glauque qui couvre toute la surface du cidre et qu'on appelle la mère du vinaigre, ette masse glauque est formée par des milliards de microbes qui transforment l'alcool du cidre en vinaigre. Le cidre devient alors aigre, dur, piqué, acétique et parfois imbuvable.

PAS DE CIDRES PIQUES PAS DE CIDRES ACÉTIQUES

N'oubliez pas que la loi interdit la mise en vente de cidres piqués ou acétiques renfermant plus de 2 gr. 50 d'acide acétique par litre de cidre. Ne mettez donc jamais ces cidres en vente. Il faut les distiller ou en faire du vinaigre.

La bactérie acétique qui fabrique du vinaigre, ne peut opérer ce travail lorsqu'elle vit dans une atmosphère dépourvue d'oxygène, c'est-à-dire d'air ; on l'empêchera de se développer dans les tonneaux de cidre en maintenant ceux-ci complètement pleins et bouchés convenablement.

Autant que possible vous ne garderez jamais longtemps un tonneau en vidange, pour éviter la piqure ou le durcissement du cidre dont nous venons de parler.

ATTENTION AUX TONNEAUX

Si vous êtes obligé d'avoir un tonneau de cidre en vidange, vous le traiterez de la façon suivante :

1^{er} Vous y ajouterez 10 grammes de métabisulfite de potasse par hectolitre. C'est une substance qui renferme de l'acide sulfureux. L'acide sulfureux gêne le développement des microbes nuisibles et empêche les cidres de noircir à l'air.

2^e Vous verserez ensuite à la surface du cidre de l'huile de vaseline appelée encore huile de paraffine (couche de 2 m/m d'épaisseur, 1/4 de litre par barrique), qui empêchera la bactérie de se développer.

RECOMMANDATIONS ESSENTIELLES

Enfin, relativement à la conservation du cidre en fûts n'oubliez pas ces dernières recommandations essentielles :

N'employez pas de fûts mal nettoyés et ayant mauvais goût. N'entonnez jamais du cidre dans un

LE COIN DES ABEILLES

Préparation du miel

Quel que soit le produit que nous ayons à vendre, il importe de plus en plus que tous les soins soient pris pour sa préparation.

Beaucoup d'apiculteurs jusqu'ici ont négligé ce point important. Dans la lutte commerciale où la concurrence va reprendre ses droits, il importe avant tout de livrer des produits irréprochables en tous points. Le miel, quelle que soit la région d'où il vient, doit, pour mériter l'appellation de surfin, être franc de goût, d'odeur et d'aspect. La cristallisation doit être fine, aussi bien pour la consommation domestique que pour la vente en gros (bonbons au miel, gâteaux, pains d'épices).

EMPLOI DU MATURATEUR

Pour bien épurer le miel, il ne suffit pas de le passer au tamis de toile métallique. Même en employant un tamis aussi fin que ceux dont on se sert pour tamiser le lait, vous n'obtiendrez pas un excellent résultat. De plus, par suite de la viscosité du miel, ce procédé vous fait perdre beaucoup de temps.

Le moyen le plus simple d'épuration consiste dans l'emploi du maturateur. Un simple tonneau que vous défoncez d'un bout et que vous garnissez d'un tamis à la partie supérieure et d'un clapet à la partie inférieure, peut faire un maturateur.

Vous avez cependant avantage à en acheter un dans le commerce. Ils sont en tôle étamée et munis d'un tamis, d'un clapet et d'un couvercle.

A sa sortie de l'extracteur, le miel est versé dans le tamis du maturateur. Si le temps est chaud et que la pièce où se trouve le maturateur est tempérée, la montée des impuretés se fait rapidement.

Le miel le plus dense tombe au fond ; celui qui est le plus aqueux vient à la partie supérieure. Si l'on a soin de couvrir le maturateur d'un linge clair et de le mettre dans un courant d'air, l'eau en excès s'évapore en partie et le miel est de meilleure qualité.

Au bout de quatre à cinq jours, s'il fait chaud, ou au bout d'une huitaine de jours si la température est fraîche, on peut soutirer le miel dans des récipients pour la vente ; il est clair, limpide et débarrassé de toutes ses impu-

retés. Il est bon de ne pas tirer jusqu'au bout, car alors les impuretés se trouvant à la partie supérieure seraient mélangées. Il faut arrêter le soutirage dès que les impuretés apparaissent au robinet.

Lorsque la quantité de miel est assez importante, il est bon d'avoir plusieurs maturateurs, mais cette batterie peut être assez réduite si l'on opère de la façon suivante :

Dès que le miel a séjourné trois ou quatre jours dans le maturateur, on peut en soutirer le quart ou le tiers de ce qui est déjà épuré ; on remplit de nouveau, mais en ayant soin de placer un tamis à la partie supérieure du maturateur, afin que le miel ajouté tombe goutte à goutte, et que les impuretés qui restaient à la surface ne soient pas mélangées à la masse. Par ce moyen vous pouvez tirer chaque jour une partie du miel épuré et le remplacer par du miel sortant de l'extracteur. Si vous ne voulez pas acheter un maturateur parce que vous n'avez pas une grosse récolte, vous pouvez opérer ainsi : vous logez votre miel dans des récipients à titre provisoire (seaux à miel par exemple) et quand votre extraction est terminée, vous reversez le tout dans votre extracteur après avoir enlevé la cage, votre extracteur vous sert ainsi de maturateur.

Lorsque vous soutirez votre miel, il faut passer le reste dans un tamis très fin ou étamine. Ce miel est généralement moins dense et de moins bonne conservation.

Gardez-le pour votre consommation familiale ou pour la nourriture de vos colonies à court de provisions.

LA DENSITÉ DU MIEL

La densité du miel varie suivant qu'il est pris à la base du maturateur ou à la surface et de ce fait, contient une plus ou moins grande proportion d'eau.

En Angleterre, on trouve un densimètre très ingénieux pour se rendre compte si le miel est marchand ou non.

Etienne GIRAUD, Président de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure.

fût renfermant de vieilles lies.
Tout fût venant d'être vidé doit être aussitôt nettoyé.
CONSERVATION DU CIDRE EN BOUTEILLES
Vous n'obtiendrez jamais de bons résultats si vous ne suivez pas les conseils suivants :
Vous ne mettez en bouteilles qu'un cidre soutiré une ou plusieurs fois, et bien limpide, conservé en cave traitée.
CIDRE MOUSSEUX
Pour obtenir un cidre très moussueux, et sucré, vous le mettez en bouteilles lorsque sa densité sera comprise entre 1020 et 1018.
Vous aurez un cidre moussueux, à la densité de 1018, 1015; un cidre légèrement moussueux à la densité de 1013 à 1010; un cidre pétillant à la densité de 1005.
Vous utiliserez des bouteilles dites champenoises, sauf pour le cidre mis en bouteilles à la densité de 1005 pour lequel vous pourrez vous servir de bouteilles en verre ordinaire (bouteilles à eaux minérales).
Dans tous les cas, la mise en bouteilles devra se faire à l'abri de l'air, en faisant arriver doucement le cidre du fût au fond des bouteilles à remplir à l'aide d'un caoutchouc fixé à la cannelure.
Lors du remplissage on supprimera la chambre à air dans les bouteilles, c'est-à-dire qu'on les remplira de telle façon que le cidre touche le bouchon sans laisser aucune bulle d'air. Cette manière d'opérer fera qu'au débouchage le cidre ne sera pas projeté violemment au dehors de la bouteille.
De plus le bouchon ne se dessèche pas.
Aussitôt les bouteilles remplies, on assujettira les bouchons avec un fil de fer. On les conservera en cave fraîche, indifféremment debout ou couchées.
RÉSUMÉ
Tout se ramène dans la fabrication du cidre à organiser une lutte sévère contre les microbes nuisibles et à favoriser le développement de la levure ou ferment alcoolique qui est pour nous le bon ouvrier et qui, avec de bons fruits, fabrique du bon cidre.
Aussi, rappelez-vous toujours que pour faire un excellent cidre il faut de la propriété.
Encore de la propriété.
Toujours de la propriété.

La radiodiffusion Agricole

Dimanche 4 septembre
De 9 h. à 9 h. 15. — Paris-P.T.T. relayé par Limoges, Marseille, Rennes et Strasbourg : Les rires divers menaçant les agriculteurs, par M. Bost.
De 9 h. 15 à 9 h. 30. — Tour Eiffel relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : Les usages domestiques de la chère d'aillette, par M. Caillaud.
De 11 h. 15 à 11 h. 45. — Tour Eiffel relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : La demi-heure agricole, informations diverses, revue des cours; Les devoirs fiscaux des employeurs pour les saisonniers étrangers, causée par M. de Félicie; Le Nivernais, causée folioleuse par Mlle Marcelle Dubois. Chants par Mme Andral.
De 14 h. à 14 h. 30. — Limoges, Marseille, Rennes et Strasbourg : retransmission de La demi-heure agricole.

Lundi 5 septembre

De 18 h. 30 à 18 h. 45. — Tour Eiffel relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : Les mouches des choux et des choux-fleurs, par M. Busnel.

Mardi 6 septembre

De 18 h. à 18 h. 15. — Paris-P.T.T. relayé par Limoges, Marseille, Rennes et Strasbourg : L'organisation de la production et du contrôle des semences sélectionnées de pommes de terre, par M. de la Bouteillière.

Mercredi 7 septembre

De 18 h. 30 à 18 h. 45. — Tour Eiffel relayé par Lille, Lyon, Nice et Toulouse : Le quart d'heure de la forêt française, par M. Jagor-Schmidt.
Les cours du marché de la Villette sont donnés par le poste de Radio-Paris, les lundis et jeudis, entre 16 h. 50 et 17 h. La tendance de ces cours est donnée les mêmes jours entre 11 h. 45 et 11 h. 55.

Offres et Demandes

(Service réservé à nos Adhérents)
Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 3, Place Petite-Hollande, NANTES.
TARIF
Pour une seule insertion : 6 fr.
par annonce de 5 lignes maximum
1 fr. 25 par ligne supplémentaire

OFFRES

102. — BELLE FERME 30 H. environ à louer pour la Toussaint 1938, près la Baule et Pornichet. S'adresser M. de Moulins, Lénérac, Escoubac (L. Inf.).

103. — A AFFERMER pour le 1^{er} Novembre prochain une bordière d'une contenance environ 13 hectares, située à Carquefou. S'adresser au Syndicat.

104. — A VENDRE: barriques nantaises neuves, chêne et châtaignier, demi-muids, barriques, demi-barriques et petits fûts occasion. S'adresser à M. E. Dabin, tonnelier, Saint-Fiacre-sur-Maine (Loire-Inf.).

DEMANDES

225. — JEUNE MENAGE cultivateur demande place culture, sérieuses références. S'adresser au Syndicat.

228. — ON DEMANDE jeune fille ou femme pour culture maraîchère à Nantes. S'adresser au Syndicat.

230. — VIGNERON demandé pouvant s'occuper travail chais et entretien vin. Référence et prix demandés première lettre. S'adresser au Syndicat.

231. — JEUNE MENAGE 28 ans-18 ans cherche place campagne, homme toutes mains, culture vigne, femme occupée ou non, libre immédiatement. S'adresser au Syndicat.

Nos Mercuriales

Grains et Farines

Nantes, le 1^{er} Septembre.

Avoine grise ou noire « Bretagne », 121; bigarrée « Bretagne », 116; Sarrasin « Bretagne », 171.
Orge indigène « Côtes-du-Nord », 138; « Maroc », 137.
Son, région bonne fabrication, 91.
Maïs, Indochine, 131.
Riz Saigon n. 1, 156.
Les prix ci-dessus s'entendent par quantité minimum de 5000 kilos départ des lieux de production.

Pailles et Fourrages

Les 100 kilos, balles pressées : Paille de blé, 15.50 à 17; d'avoine, 14.50 à 16.50; d'orge, 11.50 à 13.50.
Foin, faible densité, France-Comté, 55 à 56; Luzerne 61 à 62; Trèfle 52 à 53.

Animaux de Boucherie

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE LA CAMPAGNE
Cours du 26 août

455 VEAUX. — Le kilo sur pied, première qualité, 6.75 à 8.90, rentrée à Nantes.
30 BŒUFS. — Devant : le demi-kilo net : 1^{re} qualité, 2.50 à 3; 2^e qualité, 1.75 à 1.25; 3^e qualité, 1 à 1.50.
Derrière : le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6.20 à 6.75; 2^e qualité, 5.50 à 6; 3^e qualité, 4.75 à 5.25.
180 MOUTONS. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 7.50 à 8; 2^e qualité, 6.75 à 7.25.
AGNEAUX. — Sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP-DE-MARS

Nantes, le 31 août.

Artichauts, les douz., 18; Aubergines, la douzaine, 7; Betteraves, les douz., 2; Carottes, le paquet, 1; Céleri branches, les six, 4; Céleri rave, les six, 5; Choux-fleurs, la pièce, 1.50; Choux-pommes, les six, 15; Choux verts, le paquet, 4; Concombres, la pièce, 2; Cresson, les douz., 8; Chicorée, les douz., 4; Epinards, le kilo, 2; Haricots verts, le kilo, 5; Laitues, les vingt, 5; Melon, la pièce, 5; Navets, le paquet, 1; Oignons, le kilo, 1.50; Poireaux, la douz., 4; Pommes de terre, le kilo, 0.70; Betteraves, les douz., 4; Radis, les douz., 5; Salisais, le paquet, 2; Scorsonnes, le paquet, 2; Tomates, le kilo, 1.
Fraises, le kilo, 15; Pêches, le kilo,

Offres et Demandes

(Service réservé à nos Adhérents)
Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 3, Place Petite-Hollande, NANTES.
TARIF
Pour une seule insertion : 6 fr.
par annonce de 5 lignes maximum
1 fr. 25 par ligne supplémentaire

OFFRES

102. — BELLE FERME 30 H. environ à louer pour la Toussaint 1938, près la Baule et Pornichet. S'adresser M. de Moulins, Lénérac, Escoubac (L. Inf.).

103. — A AFFERMER pour le 1^{er} Novembre prochain une bordière d'une contenance environ 13 hectares, située à Carquefou. S'adresser au Syndicat.

104. — A VENDRE: barriques nantaises neuves, chêne et châtaignier, demi-muids, barriques, demi-barriques et petits fûts occasion. S'adresser à M. E. Dabin, tonnelier, Saint-Fiacre-sur-Maine (Loire-Inf.).

DEMANDES

225. — JEUNE MENAGE cultivateur demande place culture, sérieuses références. S'adresser au Syndicat.

228. — ON DEMANDE jeune fille ou femme pour culture maraîchère à Nantes. S'adresser au Syndicat.

230. — VIGNERON demandé pouvant s'occuper travail chais et entretien vin. Référence et prix demandés première lettre. S'adresser au Syndicat.

231. — JEUNE MENAGE 28 ans-18 ans cherche place campagne, homme toutes mains, culture vigne, femme occupée ou non, libre immédiatement. S'adresser au Syndicat.

Nos Mercuriales

Grains et Farines

Nantes, le 1^{er} Septembre.

Avoine grise ou noire « Bretagne », 121; bigarrée « Bretagne », 116; Sarrasin « Bretagne », 171.
Orge indigène « Côtes-du-Nord », 138; « Maroc », 137.
Son, région bonne fabrication, 91.
Maïs, Indochine, 131.
Riz Saigon n. 1, 156.
Les prix ci-dessus s'entendent par quantité minimum de 5000 kilos départ des lieux de production.

Pailles et Fourrages

Les 100 kilos, balles pressées : Paille de blé, 15.50 à 17; d'avoine, 14.50 à 16.50; d'orge, 11.50 à 13.50.
Foin, faible densité, France-Comté, 55 à 56; Luzerne 61 à 62; Trèfle 52 à 53.

Animaux de Boucherie

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE LA CAMPAGNE
Cours du 26 août

455 VEAUX. — Le kilo sur pied, première qualité, 6.75 à 8.90, rentrée à Nantes.
30 BŒUFS. — Devant : le demi-kilo net : 1^{re} qualité, 2.50 à 3; 2^e qualité, 1.75 à 1.25; 3^e qualité, 1 à 1.50.
Derrière : le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6.20 à 6.75; 2^e qualité, 5.50 à 6; 3^e qualité, 4.75 à 5.25.
180 MOUTONS. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 7.50 à 8; 2^e qualité, 6.75 à 7.25.
AGNEAUX. — Sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP-DE-MARS

Nantes, le 31 août.

Artichauts, les douz., 18; Aubergines, la douzaine, 7; Betteraves, les douz., 2; Carottes, le paquet, 1; Céleri branches, les six, 4; Céleri rave, les six, 5; Choux-fleurs, la pièce, 1.50; Choux-pommes, les six, 15; Choux verts, le paquet, 4; Concombres, la pièce, 2; Cresson, les douz., 8; Chicorée, les douz., 4; Epinards, le kilo, 2; Haricots verts, le kilo, 5; Laitues, les vingt, 5; Melon, la pièce, 5; Navets, le paquet, 1; Oignons, le kilo, 1.50; Poireaux, la douz., 4; Pommes de terre, le kilo, 0.70; Betteraves, les douz., 4; Radis, les douz., 5; Salisais, le paquet, 2; Scorsonnes, le paquet, 2; Tomates, le kilo, 1.
Fraises, le kilo, 15; Pêches, le kilo,

TOMBOLA DE LA FÊTE DU CHEVAL RURAL A BLAIN

Voici la liste des numéros gagnants de la tombola, dont le tirage a été fait le 24 août à la Mairie de Blain :
5320 3879 3967 4103 4552 5291 3514
2383 3759 3744 2910 5288 671 150
4124 3698 927 1981 5568 704 3272
2338 3105 1947 3052 4150 2615 108
4023 5121 3116 4195 5298 2618 3216
4251 3014 2423 4332 5601 3741 850
4550 3516 3682 340 1053 3648 1444
4296 2067 1406 856 5123 205 1927
4141 4484 957 2487 2605 2258 3675
341 3327 1056 48 1920 5378 5699 695

RECLAMER LES LOTS A M. Eugène LUNEAU

Reclamer les lots à M. Eugène LUNEAU fils, rue Aristide-Briland, à Blain. Les lots devront être retirés dans un délai de trois mois.

MARCHÉS RÉGIONAUX

MARCHÉ TALENSAC

BŒUF. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie 8 à 15; 2^e 3.50 à 4; 3^e 1.50.
VEAU. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie 8 à 13; 2^e 7 à 8.50; 3^e 7.
MOUTON. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie 11 à 11.50; 2^e 8 à 10; 3^e 7.
PORC. — Le demi-kilo : 6.50 à 10.
BEURRE. — Le demi-kilo : 9 à 12.50.
ŒUFS. — La douzaine : 7 à 8.
POULETS. — Le demi-kilo : 8 à 8.50.
LAPINS. — Le demi-kilo : 6 à 6.50.

Ancenis. — Poulets moyens 5.50 à 6; canards 5.50 à 6; lapins 2.50 à 2.70; œufs, la douzaine 6.50 à 7; beurre, le demi-kilo 11 à 11.50; veaux 6 à 7.50; porcs 8 à 9; porcs de lait, l'unité 200 à 250.

Candé, 29 août. — Orge, les 100 kg., 165; avoine, les 100 kg., 140 à 150; les 1000 kg., paille 350, foin 750.
Poules, la couple, 35 à 38; poulets, la couple, 35 à 40; canards, la couple, 38 à 40; lapins, la pièce, 12 à 16; pigeons, la couple, 10 à 11; œufs, la douz., 7 à 7.25; beurre, la livre, 10.50 à 11.
Porc gras, le kilo, 8 à 8.50; porcs maigres, le kilo 8 à 8.50; porcelaines, la pièce 180 à 230.

Châteaubriant, 31 août. — Bif taxé à 204; avoine 125 à 130; orge 145 à 150; son 115 à 120.
Les 500 kilos : paille 175 à 200; foin 350 à 400.

Beurre, le kilo, en gros 18, détail 20; beurre fin 22 à 23; œufs, la douzaine 7.50 à 7.75.

La couple : bons poulets 25 à 35, petits 8 à 25; 10 à 12 fr. le kilo vif; poules 18 à 22; canards 35 à 37; lapins 11 à 13 pièce.

Animaux de boucherie : le kilo sur pied : bœufs, 3.75 à 4; taureaux 3.50 à 3.75; vaches 2.50 à 3; génisses 4 à 4.25; veaux 6.75 à 7; moutons 6 à 7.

Bœufs de travail accouplés, quatre dents 3.50 à 4.00; six dents ou rangés, 5.00 à 5.50, la paire.
Bœufs jeunes amouillants 2.00 à 2.500; vaches croisées 1.500 à 1.800; un peu âgées 1.300 à 1.500; bretonnes de bon service 1.500 à 1.800; vaches âgées 1.000 à 1.200.

Bœufs d'herbage, bonne condition, en quatre dents 2.000 à 2.200; deux dents 1.800 à 2.000; 20 mois 1.800 à 1.900.

Porcs gras 8 à 8.50, le kilo sur pied; porcs de lait 2 mois 240 à 250; ceux de 25 kilos, 260 à 280; 3 mois, 300 à 350; 4 mois, 400 à 450; belles jeunes truies 400 à 500.

Blain, 30 août. — Bif taxé officielle; farines 277 à 279; sons 112 à 114, les 100 kilos; avoines 115 à 125; seigle 130 à 135; orge 135 à 140; sarrasin incolé; paille 350 à 380, les 1000 kilos; foin 800 les 1000 kilos; riz 165, les 100 kilos.

Beurre de laiterie, 12.50 la livre; beurre ordinaire 11.50 à 12, la livre; œufs, 6.50 à 6.75, la douz.; lait 1.50, le litre.

Volailles : poules et poulets, suivant âge et qualité 20 à 42, la couple (11 à 11.50 le kilo vif); œufs 23 à 25 (5.50 à 6.50 le kilo vif); canards 16 à 22, pièce (5.50 à 6, le kilo vif); lapins domestiques 10 à 20 pièce (5.50 à 6 le kilo vif); pigeons 8 à 10 la paire.

Bœufs 3.50 à 4.10; taureaux 3.60 à 4; vaches 2.70 à 3.20; génisses 4.20 à 4.50; veaux 7, le kilo; moutons et agneaux 4.75 à 6.25; porcs gras 8.80, le kilo; porcs de 6 semaines à deux mois 170 à 230 pièce; courants 240 à 450, pièce.

Cidre, 90 à 120 la barrique de 225 litres (droits de circulation en plus), au détail, 1 fr. le litre; pommes de terre 1 à 1.25 le kilo.

La prochaine foire mensuelle aura lieu le mardi 6 septembre.

St-Etienne-de-Montluc. — Poulets, la couple, gros 42 à 50, moyens 35 à 40, petits 25 à 30; lapins, la pièce, 10 à 15; œufs, la douz., 5.40 à 6; beurre, le demi-kilo, 11 à 11.50.

Veaux, le kilo, 7 à 8.

Clisson. — Bif taxé; farine 272; avoine 130; son 105; les 500 kilos : foin 500; paille 200; poulets moyens 31 à 40, petits 25 à 30; lapins, la pièce, 18 à 18; œufs, la douzaine, 5.50 à 7; beurre, le

MARCHÉ AUX CHEVAUX

Paris-Vaugirard, 31 Août.
Chevaux français : Aménés 272, vendus 170; renvois 102.
Chevaux étrangers : Aménés, néant.
Anes : Aménés, néant.
Les chevaux de boucherie ont été vendus de 400 à 1.950 francs par tête, soit de 2.30 à 5.70 le kilo vif.
Le kilo net : 1^{re} qualité 8; 2^e qualité 6.30; 3^e qualité 4.65; extra 8.50. Vente difficile. Tendance calme.

LES FOIRES DE LA SEMAINE

LUNDI 5 Septembre. — Saint-Aubins-Château, Vairades.
MARDI 6. — Blain, Saint-Joachim.
MERCREDI 7. — Châteaubriant, Machecoul.
JEUDI 8. — Bourgneuf, Bouaye, Issé, Petit-Mars.
VENDREDI 9. — Assérac, Frossay, Quilly, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Pazanne.

ARBRES

Pépinières J. BEIGNEUL
48, rue des Hauts-Pavés
NANTES
Tél. 110.74
PLANTES

POMPE à purin TONNEAUX

« L'ARROSE » Marque déposée.
La seule ne s'obstruant jamais.
Ed. LENEVEU
Constructeur à Châteaubriant
CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE

PERSOIRS JALET

29, quai Magellan
Plus de 55 années d'expérience

APPAREILS ÉLECTRIQUES
VERINS
Envoi du catalogue franco

EXIGEZ LE Contre-corbeau

préserve vos semences et évite les maladies cryptogamiques
En vente: Drogueries, Grainetiers, Quincailliers, etc.

MACHINES À COUDRE STELLA

78 ANS D'EXISTENCE
1.000 MACHINES EN STOCK
LE PLUS GRAND CHOIX DE MEUBLES
STELLA - NANTES
21, Chaussée de la Madeleine
CATALOGUES - RENSEIGNEMENTS
Démonstrations - Liste des Agents
gratuits sur demande.
CYCLES
TRICYCLES
TANDEMS.
pour tous les goûts
- A TOUS LES PRIX -

L'Écrémage

Si long et si fatigant devient un plaisir avec L'ÉCRÉMEUSE ÉLECTRIQUE SAMBRON



TOUS RENSEIGNEMENTS AUX E^m SAMBRON à PONT-CHATEAU (Loire-Inférieure) - Téléph. 20

Bon Beau Pas Cher

VÉTEMENTS A LA BELLE FERMÈRE
12, Rue J.-J. ROUSSEAU - NANTES

DOCKS DE L'OUEST

Société Anonyme d'Alimentation (Magasins bleus)
600 Succursales dans 10 départements - NANTES-BREST

Reclame de Septembre

ÉPICERIE

CHOCOLAT « PEDRO » pur cacao et sucre..... la tablette 200 gr..... 2 30
CHICORÉE « MEDALIA » avec un ticket..... le paquet 250 gr..... 2 00
TAPIOCA « MYRIO »..... le paquet 250 gr..... 1 40
MOUTARDE « MEDALIA » forte, avec un ticket..... le verre..... 2 20
MOUTARDE « MEDALIA » aromatisée douce, avec un ticket..... le verre..... 2 30
NONNETTES fourrées..... l'une..... 0 60
BERLINGOTS Nantais..... les 100 gr..... 1 25

VINS FINS - LIQUEURS

ROYAL KALDA, grand vin..... la b^{te} 75 cl. v.m.c..... 4 00
BORDEAUX Blanc moelleux..... le litre..... 4 00
MOUSCATELLO, vin doux naturel..... le litre..... 1 50
CHERRY-BRANDY, liqueur à la cerise..... v.c..... 29 50

MÉNAGE - LAINES - DIVERS

LAINE qualité « CHASSE » (prix très avantageux)..... la pelote 50 gr..... 4 25
SÉRIE DE 6 CASSE-ROLES email terre flamme 12 à 20 cm. la série..... 40 00
SALADIERS verre blanc « AUVERGNE »..... l'un..... 13 75
DESSOUS DE PLAT verre blanc..... l'un..... 6 25
VASES verrerie teintée..... l'un..... 2 50
CAHIERS écoliers, 50 pages..... l'un..... 0 50
PORTE-PLUMES bois..... l'un..... 0 15

Consommez les conserves Françaises de poissons

Les « Docks de l'Ouest » ne vendent que des sardines françaises

“Le Naufrage de Sylvane”

ROMAN
par Claire DU VEUZIT

Entre la jeune fille et sa tante toujours malade, Mme Lepic avait adopté une double tactique. Elle avait, avec de longs et pathétiques discours, interdit à l'affectueuse Sylvane l'accès de la chambre de Mme de Beaulieu. Ne fallait-il pas éviter tout bruit, toute agitation, toute émotion à la chère malade !
— Une malade que vous avez déjà failli tuer, le jour de votre arrivée, ma petite, ne l'oubliez pas ! Dieu sait quels soins j'ai dû prodiguer à la chère cousine pour la remettre du trouble causé par votre folle imprudence... Cela ne peut se renouveler et vous ne devez, sous aucun prétexte, entrer chez votre tante... C'est compris !
Cette fois, Sylvane fut peinée. Elle éprouvait une réelle sympathie pour sa tante Ghislaine. Cette parente aux traits fins et doux, émaciée, isolée dans sa souffrance et détachée de tout ce qui l'entourait, attirait invinciblement la tendresse dont son jeune cœur était plein et qui ne trouvait nulle part ailleurs à s'épancher. Et puis, elle sentait obscurément que la cousine Lepic ne disait pas la vérité, et elle avait tenté, plusieurs fois, d'interroger la cuisinière.
— Quelle est donc au juste la maladie de ma tante ? Vous devez le savoir, vous, Ernestine ?
— Oui-da ! Je ne suis pas méde-

cin ! fit la brave fille sans s'émouvoir.
— Justement ! protesta Sylvane, le docteur ne vient jamais.
— Probable que sa présence n'est pas nécessaire ou que Madame ne veut pas le voir.
— Ça, je n'en crois rien ! Elle ajouta, presque aussitôt :
— Je ne comprends pas qu'on laisse ma vieille parente dans un tel isolement ! J'ai l'impression qu'elle s'étiole et s'éteint peu à peu comme une plante privée d'air.
— C'est bien possible, mais nous n'y pouvons rien, puisque celle qui la soigne n'a rien obtenu d'autre, jusqu'ici.
— Ah ! oui ! Celle qui la soigne !... Voyez-vous, Ernestine, ajouta-t-elle en baissant la voix. C'est peut-être une idée que je me fais, mais je crois qu'il n'y a personne dont la santé résisterait à des « soins pareils » !... Il n'y a qu'un état très grave qui motive une telle solitude ; mais, ordinairement, une cure de silence et d'isolement ne doit durer que quelques jours !
Elle avait eu un éclair de colère dans les yeux, car elle sentait obscurément que la dame Lepic se désolait, de son propre chef, la malheureuse châtelaine.
Ernestine hochait la tête avec philosophie.
— Faut pas vous monter comme ça, mademoiselle ! vous n'y pouvez rien !... Allez, c'est plutôt certain qu'elle est malade, votre tante ; sans ça, elle

resterait pas dans sa chambre... elle y est pas attachée, bien sûr !
Et la servante s'éloignait avec un haussement d'épaules significatif.
— Ces jeunes demoiselles, gronde-lait-elle en elle-même, ça ne connaît rien à rien et ça voudrait gouverner le monde ! Si sa tante veut pas voir les gens, c'est d'la faute d'elle-même... Et qu'est-ce qu'elle voudrait y changer, puis qu'on est bien tranquille comme ça.
Il était de toute évidence que la brave Ernestine n'aimait pas les complications et que du moment qu'elle ne souffrait pas personnellement de l'isolement de sa patronne, elle s'en désintéressait.
Mais Sylvane avait une autre conception de ses devoirs vis-à-vis de sa tante Ghislaine et, quand Mme Lepic prétendait lui interdire la chambre de la malade, l'orpheline sentait confusément en son for intérieur des révoltes s'amonceler.
Quelque chose lui disait que sa présence était bien loin d'être pénible à sa vieille parente... au contraire, une audacieuse affectueuse reconnaissante et encourageante... surtout que les yeux de sa tante se montraient pour elle si bienveillants.
Ah ! comme elle aurait pu distraire la malheureuse châtelaine si on lui avait permis de la soigner ! Une heure