

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

PUBLICITE LOCALE :
« ECHO DE LA LOIRE »
Place Graslin — NANTES — (Loire-Inf.)
TELEPHONE : 145-53 et 124-10

EXTRA-LOCALE :
AGENCE FRANÇAISE D'ANNONCES
35, Rue des Petits-Champs — PARIS
TELEPHONE : Richelieu 93-62

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

ORGANE CONFEDERE DE L'
UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

TELEPHONE 141-95 — 157-43

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

Un brin de causerie



La « Semaine de Bonté » allant avoir lieu, à travers la France, du 11 au 19 de c'te mois. Elle tombe comme Mars en carême.

Les organisateurs pouvaient point mieux choisir. C'est le moment de rappeler à tout les hommes qui descendent d'Adam et d'Eve et qu'étant frères, faut qui remplacent la dureté par la pitié, l'égoïsme par la charité, la haine par l'amour!

Amour du prochain, de ceusses qui nous entourent, comme de ceusses qu'on connaît point. Amour des peuples civilisés, comme des sauvages. Après tout, y n'étant point si éloignés les uns des autres, et les plus canibales sont point toujours ceusses qu'on croit — même habillés en pékins, ou avec un vernis de civilisation...

La Bonté est une p'tite fleur qui se cultive comme les autres. Une fleur modeste, qui pousse point dans tout les terrains, à qui fallent certaines conditions de chaleur et de fertilité pour épanouir ses jolies pétales. Mais comben sa senteur est douce, ses vertus ben à même de soulager les souffrances d'autrui. Et y avant tant de malheureux par les temps qui courent.

Chacun pouvant cultiver la Bonté à sa manière, durant c'te semaine.

Les chirurgiens, qui taillent et qui charcutent les bonhommes, auront la main pu douce. Tout comme y voudraient qu'on fasse, si que c'était eux qui seraient su le « billard ».

Les savants avant déjà eu leur semaine de Bonté, un coup qui se sont réunis pour mettre en commun leur savoir, dans la lutte contre le cancer — un des pires fléaux de l'humanité! Y leur faudra brayer et rebraquer leurs mystérieux rayons X, pour cicatrifier le pus grand nombre de plaies.

Chacun dans son métier, chacun dans sa stratosphère devra s'évertuer à faire le bien, à pratiquer c'te charité la pus élémentaire. Pu de méditation, de chicanes, de méchancetés envers les ouasins, mais au contraire, aide, prévenances et gentillesse. Pu de calomnies, de disputes, ni de méfiances dans les familles, pu de mots aigres entre les gendres et les belles-mères...

Bonté et charité envers les malheureux, tout ceusses qu'ont froid, soif ou faim, même si qui sont nos ennemis. — Donne lui tout de même à boire, dit mon père.

Bonté des agents et des gendarmes pour ceusses qui seront rencontrés en flagrant délit durant c'te semaine.

Bonté du Receveur des Contributions, qu'aura à cœur de point trop dépouiller les pauvres contribuables et de leur laisser au moins une liquette.

Bonté pour les maraudeurs, les cambouilleurs et tertous les étrangers qui voudraient ben s'installer dans nos maisons, not' pays... ou prendre un petit lopin de nos colonies.

Bonté envers les animaux, qui souffrent comme nous et qui pouvant seulement point le dire.

Mais sept jours, c'est vite passé.

A quoi que servirait c'te « Semaine de Bonté » si qu'après chacun retourne à ses mauvais instincts... Et si qu'on passe cinquante et une semaines à faire le mal?

maître Jeannot

Nos pages spéciales

Cette semaine :

LA PAGE LAITIÈRE

SA SAINTETÉ LE PAPE PIE XII



Le couronnement sera célébré à Rome dimanche, au milieu d'une affluence considérable de pèlerins accourus de tous les coins du monde dans la ville éternelle.

Toute une jeunesse qui se prépare

« J'ama'is ils n'arriveront à rien, ils sont trop jeunes, inexpérimentés, leur idéal est trop beau pour que la Jeunesse rurale puisse le comprendre et s'enthousiasmer. »

Voilà ce que l'on entendait il y a dix ans, lorsque les premiers jacistes — ils étaient alors une poignée — lancèrent leur appel à travers les campagnes de France. Si cet appel a trouvé de nombreux échos, c'est parce qu'il exprimait ce que beaucoup de jeunes ruraux ressentent confusément en face des déficiences de leur milieu.

Il y avait dans la Jeunesse rurale une élite en puissance, des chefs qui signoraient. Il a suffi qu'on leur présente un idéal correspondant à leurs aspirations, une méthode de formation et une technique adaptées à leurs possibilités et à leur genre de vie, pour qu'aussitôt ils apportent leur enthousiasme et leur dévouement à la grande cause jacist.

Recruter des adhérents en flâtant leurs passions, en se laissant aller à une démagogie facile, rien de plus simple pour réussir. Mais leur demander un travail de réforme personnelle, leur demander des sacrifices, du dévouement, de la générosité alors que l'ambiance dans laquelle ils vivent est plus ou moins saturée d'individualisme et d'égoïsme jouisseur, et malgré cela (ou peut-être à cause de cela) réussir à s'implanter, recruter des adhérents chaque jour plus nombreux, cela tient un peu du prodige.

Et c'est pourtant ce qu'a réalisé la J.A.C. depuis ses débuts, elle continue, et ses réalisations n'ont pas fini d'étonner le monde.

Les 22 et 23 avril prochain, dans un congrès qui sera le plus formidable rassemblement de jeunes ruraux qui se soit jamais vu en France, elle affirmera sa vitalité et sa force.

Vouloir rassembler en plein cœur de Paris 25.000 jeunes ruraux de toute la France, et cela, malgré les distances, malgré les incertitudes de l'heure actuelle, n'y a-t-il pas de quoi étonner ceux qui ne connaissent pas le dynamisme puissant de ce mouvement.

Et pourtant, la J.A.C. a osé cela, faisant confiance au dévouement et à l'ardeur de tous ses militants.

Grâce à eux, partout le congrès du 10^e anniversaire de la J.A.C. se prépare dans l'enthousiasme, dans tous les départements, jusque dans les vil-

lages les plus reculés, une vaste campagne de propagande de sacrifices a été entreprise et menée à bien.

La quinzaine de propagande et la Journée nationale du 19 février qui la clôturait, ont porté dans plus de 500.000 foyers ruraux le message d'espérance de la J.A.C.

Aussi dès maintenant on peut affirmer que ce congrès sera triomphal. Il sera la manifestation d'une force nouvelle qui s'affirme au service du monde rural pour lui donner dans la cité la place qui lui revient légitimement.

Il sera la preuve qu'un mouvement organisé par et pour les jeunes ruraux, dirigé par eux, est capable de faire de grandes choses et que les espoirs qu'on met en lui ne seront pas déçus.

Car la J.A.C. c'est la jeunesse, et la jeunesse, c'est l'avenir.

LA TERRE mère des hommes

Sous le titre « Immigration agricole », M. Pierre Dominique écrivait récemment dans « La République » :

« Dans son admirable livre, « Le Poids du ciel », Jean Giono met fort justement le paysan à la base de toute civilisation. La question ne se discute pas. L'élément stable de la France, parce que l'élément original c'est le Paysan. Chacun de nous doit, pour faire son salut, si j'ose dire, revenir du moins momentanément à la terre, tenter, s'il ne peut faire mieux, de saisir intellectuellement la France terrienne, le sol de France. Et l'ensemble de la communauté française doit reprendre contact avec le sol, avec le ventre de sa mère. Mais, à plus forte raison, l'étranger.

« Que l'étranger comprenne donc que, s'il veut vraiment retrouver chez nous une patrie, ce n'est pas à Paris qu'il la lui faut trouver, c'est en province, c'est mieux encore, en campagne, derrière une charnue, le pied sur une bêche. Autant dire qu'il y a là — je le disais hier — un problème de gouvernement. »



EN ALGERIE, de graves inondations, provoquées par les pluies, ont dévasté les vergers et les vignobles des plaines, du Chénou et du Hamiz; de nombreuses fermes ont dû être évacuées par les colons...

LE RAIL ET LA ROUTE : Le plan de Coordination, a déclaré M. de Monzie, a permis une économie d'un milliard — dont 300 millions par les suppressions de lignes; la formule de la partit tarifaire doit permettre au camion de vivre et au rail de survivre; l'ajustement envisagé et les économies et les besoins nationaux...

REVALORISATION DE LA FORET : Plus de huit mille véhicules marchant au gaz de bois sillonnent actuellement les routes de France; des centaines de dépôts de charbon de bois ont été créés le long des grandes artères et l'augmentation de la consommation du bois ainsi obtenue a été pour le rendement domanial et communal un débouché fort intéressant.

ESSENCE DE BOIS : Un chimiste suédois, M. Billone, aurait trouvé un procédé permettant d'extraire du bois un combustible liquide, ayant des propriétés se rapprochant de l'essence de pétrole. Ce procédé serait déjà connu en France depuis longtemps.

FETE DES VINS DE FRANCE : La VII^e Fête nationale se tiendra à Béziers, Montpellier et dans le Biterrois, du 24 au 27 Juin. Le Comité d'organisation aura son siège, 16, rue de la République, à Montpellier.

LE GROUPE VITICOLE DU SE-NAT, a étudié, la semaine dernière, les modifications de la législation, pour remédier aux appellations abusives de « vins de pays », demandé que le délai pour la distillation des prestations, soit reporté à fin mai, et que les poursuites du fisc soient suspendues en attendant la fixation d'un statut des coopératives de distillation...

LES CELEBRES CRUS DU RHIN de la Sarre, du Palatinat, de Bade et de Hesse — plus de deux cents communes, suivant la liste donnée par le « Monteur Officiel » — sont atteints par le phylloxéra.

“GOUVERNER C'EST PRÉVOIR” pour la sécurité du pays

Récemment, à la Chambre, M. Charles Baron, président de la Commission des Mines, faisait, fort à propos, remarquer que notre ravitaillement en carburants « est un des problèmes les plus graves pour notre sécurité et la défense de nos libertés. »

L'orateur ajoutait que s'il est bien de faire des campagnes spectaculaires et de demander 5.000 avions pour notre défense, encore faut-il que leurs équipages reçoivent des essences permettant d'obtenir des moteurs le maximum de rendement.

Finalement, une commission d'enquête sur les carburants comprenant les présidents des grandes Commissions, doit donner son avis sur la question des carburants qui domine tout le problème de la défense nationale, qu'il s'agisse des avions, des chars, des automobiles militaires et, en général, des dizaines de milliers de véhicules dont l'armée et ses services auraient besoin pour être aptes à la défense de nos libertés.

Mais il n'y a pas que l'armée; le problème du ravitaillement des populations civiles évacuées en toute hâte des grandes villes, qui seront des cibles trop tentantes pour l'aviation ennemie, se posera également impérieusement. Et puis, on peut également envisager que les monstrueux réservoirs à essence qui ne sont pas suffisamment protégés, de rares exceptions près, seront également détruits par l'aviation ennemie, et il ne faut pas être grand prophète pour prévoir qu'au bout de quelques semaines de guerre, l'essence sera uniquement réservée à l'armée.

Et c'est ici que nous nous permettons de faire appel à la haute autorité du général Maurin, ancien ministre de la Guerre, qui, lors du congrès interrégional du gaz des forêts, l'é-

Loisirs paysans

L'organisation des loisirs! Voilà un objectif, qui, depuis quelques années, a été poursuivi avec activité. Heureusement, dirons-nous, car, sous ce rapport, la France était bien en retard sur les autres nations. Loisirs, congés, combien ils sont indispensables à l'ouvrier d'usine, dont les facultés et les forces sont singulièrement déprimées par l'exercice d'un travail fractionné, à la chaîne; enlèvement, parce qu'il faut l'exécuter toujours plus vite, à une allure de machine; « malsain, parce qu'il s'effectue dans une atmosphère confinée d'atelier; ces conditions matérielles du travail d'usine moderne, nécessitent des mesures qui assurent, à l'ouvrier, l'air pour son organisme, la diversion pour son esprit, l'exercice pour ses muscles.

Est-ce à dire que les loisirs soient inutiles pour l'ouvrier des champs, sous prétexte que son travail se fait au grand air, qu'il est varié, qu'il fait travailler tous les muscles. Pour affirmer qu'il est, ce travail n'en est pas moins absorbant; sa durée ne peut être limitée, car les variations des conditions atmosphériques ou les accidents zootechniques peuvent le réclamer à toute heure du jour ou de la nuit, en toute époque de l'année. Il faut donc assurer au paysan, des diversions, des loisirs, mais ils ne sont pas de même nature. Toute la famille paysanne prend part aux travaux et aux durs labeurs de la terre, les loisirs doivent être familiaux; le paysan ne peut quitter facilement son chantier, le village pour une longue période, ces loisirs devront, de préférence, être locaux. Ne pouvant être de longue durée, ces loisirs devront être permanents et fréquents.

Leur réalisation sera obtenue par le concours de nombreux éléments. En premier lieu, ne convient-il pas de placer les distractions du foyer même. Le paysan aime son chez soi, il s'habitue à y trouver plus de confort; mais hélas, la chaumière française n'a pas suivi l'évolution de la construction et de l'aménagement; le simple confort de la lumière, du chauffage, de l'hygiène, de l'eau, de l'air, n'a pas suivi au village, celui des villes. La commune rurale elle-même a trop souvent été négligée, la voirie y laisse à désirer. Il conviendrait de favoriser au village le développement des sociétés de jeux; ce ne sera que la remise en honneur de vieux usages; combien existaient autrefois de sociétés d'archers, de joueurs de boules, de billons, de tirs à la perche, de

réjouissances et de festivités populaires qu'il conviendrait de remettre à l'honneur à côté de sociétés sportives plus modernes. Des délassements plus calmes peuvent se trouver dans les sociétés de musique, en si grand honneur dans la région du Nord.

Tout ceci suppose une politique de l'habitation rurale, et de l'administration rurale. Mais, il y a plus, il y a une question de préparation, d'instruction de celle à qui incombe la charge de fonder et d'entretenir le foyer paysan. La paysanne doit savoir tenir sa maison, tout en participant aux travaux de son mari, en sachant y suppléer au besoin; elle doit jouer le rôle important de ministre de l'intérieur, du ravitaillement, des loisirs. Elle a à sa disposition mille petits moyens de rendre son foyer attrayant, par sa propreté, son confort, même avec l'absence de luxe; elle doit le dimanche, les jours de fête, ou simplement les jours où elle a le temps, s'entendre à préparer des repas aptes à satisfaire non seulement l'appétit, mais même la gourmandise de son mari, de ses enfants, à leur confectionner des habits susceptibles de donner aux jeunes une certaine recherche de coquetterie.

Petits moyens dira-t-on, mais combien aptes à développer l'amour du foyer, à enrayer l'exode rural. Le jeune homme, la jeune fille à qui la mère de famille ne saura pas donner ces quelques légitimes satisfactions de leur âge font les chercher à la ville voisine, qui, peut-être les attirera toujours. Cet enseignement doit être donné dans les écoles, dans les pensionnats, qui ont pour mission de préparer l'enfant, la jeune fille au rôle qu'elle doit jouer dans la vie. L'école est faite pour suppléer à l'enseignement que les parents n'ont pas le temps de donner, mais elle doit le donner comme le feraient les parents, pour initier les enfants à vivre dans le milieu où ils sont nés, pour améliorer ce milieu, et non pour le combattre, le dénigrer et l'avilir.

Loisirs familiaux au foyer, loisirs paysans au village, voilà le but à poursuivre, pour contribuer, sans gêner l'exercice de la profession sans placer les ruraux en état d'infériorité par rapport aux citadins, au relèvement moral et social de la paysannerie, dans le cadre d'une politique professionnelle.

J. BOULANGE,
Président de l'U.N.S.A.

CONCOURS SPÉCIAL DE LA RACE BOVINE PARTHÉNAISE ET DE SES VARIÉTÉS

Le Concours spécial de la race bovine parthenaise et de ses variétés nantaise et vendéenne, organisé sous le haut patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, se tiendra à Nantes, place du Champ-de-Mars, dans l'enceinte de la Foire Commerciale, les 14, 15 et 16 avril 1939.

Les éleveurs trouveront dans chaque Direction des Services Agricoles de la Loire-Inférieure, de la Vienne, de la Vendée, des Deux-Sèvres, et de la Charente-Inférieure, les programmes de ce Concours ainsi que des formules d'engagement.

Les demandes d'engagement devront être adressées avant le 20 Mars dernier délai, à M. le Directeur des Services Agricoles de la Loire-Inférieure, 12, rue de Strasbourg, à Nantes.

CONCOURS CENTRAL HIPPIQUE DES REPRODUCTEURS A PARIS EN 1939

Le Ministre de l'Agriculture a décidé l'organisation, à Paris, en 1939, du Concours Central d'animaux reproducteurs des espèces chevaline et asine qui aura lieu au Parc des Expositions, Porte de Versailles, du mercredi 5 au dimanche 9 juillet prochain.

Les étalons, pouliches et poulains de toutes les races françaises, ainsi que les baudets et anesses, seront admis à y prendre part, dans les conditions prévues au règlement habituel du Concours Central.

Ce règlement est dès à présent à la disposition des intéressés au Ministère de l'Agriculture (Direction des Haras, 2^e bureau), dans les dépôts d'étalons, Stations de monte, Préfectures et Sous-Préfectures.

Les Cahiers Généraux de la Paysannerie sont parus

« Les Cahiers Généraux de la Paysannerie sont parus. Avant même qu'ils ne soient sortis des presses, huit mille exemplaires nous en avaient déjà été commandés par les Unions Régionales, huit mille exemplaires qui depuis quelques jours, sont déjà répartis dans les diverses régions de France.

« D'autres commandes nous sont parvenues depuis la parution et nous serons vraisemblablement obligés de procéder à un tirage supplémentaire.

Les responsables syndicaux ont compris, à la lecture des Cahiers Généraux, le prix que l'Union Nationale des Syndicats Agricoles attache à cette entreprise, les effets qu'elle attend, les conséquences heureuses qu'elle en espère pour une meilleure défense des droits et des intérêts de la paysannerie.

Un grand nombre de questions sont posées, dont l'ensemble s'efforce de cerner tous les aspects de la vie et du travail paysans, toute l'évolution qu'ils ont subie ces dernières années.

Que les paysans qui vont, dans ces jours à venir, se pencher sur ce copieux questionnaire, ne se laissent pas rebuter par le nombre de questions ni par la façon dont certaines sont posées.

Prenons un exemple : dans le Cahier I, qui traite du « Territoire », une page concerne la valeur des terres et demande ce qu'elle était avant guerre, en 1930 et maintenant.

Que les syndicats qui sont à même de donner des réponses chiffrées le fassent. Que les autres ne se laissent pas arrêter et, qu'à défaut de chiffres, ils donnent des indications d'ordre général qui traduisent les fluctuations de la valeur des terres dans leur commune.

Chaque page du Cahier comporte des espaces en blanc assez importants pour permettre la transcription de tous les commentaires, réflexions, avis que suggèrent les questions posées. Un certain nombre de pages blanches ont été réservées dans lesquelles nos camarades paysans auront toute liberté pour consigner leurs observations.

En éditant les Cahiers Généraux de la Paysannerie, l'U.N.S.A. n'entend pas se livrer à un travail de statistique, mais dresser une vivante synthèse de la vie paysanne, embrassée dans toute sa réalité avec ses bons et ses mauvais côtés, avec ses avantages et ses souffrances.

Faire comprendre aux Pouvoirs Publics et à l'opinion ce qu'est véritablement la paysannerie et ce qu'elle veut, tel est le but des Cahiers Généraux.

Que chaque syndicat se mette à l'ouvrage! Qu'il remplisse son Cahier d'abord et qu'ensuite il en fasse remplir dans les communes où il n'existe pas de syndicat.

La parole est aux paysans!

U.N.S.A.

LE NOISETIER

Parmi les productions fruitières qu'il serait intéressant de développer en France, on peut citer le noisetier.

En effet, les industries de la confiserie et de la chocolaterie utilisent une quantité importante de noisettes qui provient presque exclusivement de l'étranger.

C'est ainsi que pour l'année 1937, ces importations se sont élevées à près de 30.000 quintaux, ce qui, étant donné les cours pratiqués à cette époque, représentait environ 25 millions de francs.

Depuis le début de 1936, les cours ont encore monté d'une manière très sensible et atteignent 2.000 francs les 100 kilos.

Le noisetier serait susceptible de se développer dans la plupart des régions de France, principalement dans les terres argilo-siliceuses ou silico-calcaires, profondes et assez fraîches. Des résultats satisfaisants ont été obtenus dans des régions très différentes comme l'Alsace, la Provence et le Roussillon.

En tout cas, la cueillette des noisettes dans les bois par les enfants pourrait constituer, en attendant la création de plantations de noisetiers sélectionnés, une source de revenus qui serait intéressante dans certaines régions.

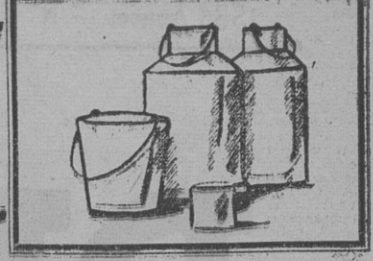
En 3^e Page :

**LA MISE EN BOUTEILLES
DES VINS**

par E. Vinet



LA PAGE LAITIÈRE



Pour donner plus de valeur à votre lait

FAITES DU LAIT PROPRE

Le lait sale, agité, tourné, caillé et votre acheteur refuse de le payer. Avec du lait sale, on ne peut faire que de mauvais produits. Les mauvais beurres et les mauvais fromages ne trouvent preneur qu'à bas prix.

Dans votre intérêt : FAITES DU LAIT PROPRE.

Le lait propre s'obtient : Dans une étable propre avec des vaches propres et en bonne santé, traitées par un vacher propre, et récolté dans les récipients propres.

VOTRE ÉTABLE SERA PROPRE

si vous supprimez les toiles d'araignée qui retiennent les poussières et les débris de foin ; si vous blanchissez les murs avec un lait de chaux chaque année ; si vous enlevez chaque jour les fumiers et renouvelez les litières (en dehors des moments de la traite) et si l'écoulement du purin est assuré. Vos vaches se porteront mieux et se saliront moins.

LE VACHER PROPRE

se lave soigneusement les mains ; nettoie les trayons des vaches avant de traire ;

attache la queue des vaches souillées à la traite ;

utilise des récipients en tôle étamée, facile à nettoyer ;

filtre le lait et assure son refroidissement en dehors de l'étable, dès la traite terminée.

LE LAIT PROPRE SE CONSERVE PLUS LONGTEMPS ET SE VEND MIEUX. IL PERMET DE FABRIQUER DES PRODUITS DE QUALITÉ RECHERCHÉS PAR L'ACHETEUR.

Avec du lait propre : Plus de refus de paiement du ramasseur. Plus de beurre ou de fromage invendus et plus de longues et pénibles attentes sur les marchés.

GRACE AU LAIT PROPRE, VOTRE VACHE SERA PLUS FACILEMENT VENDUE. VOUS GAGNEREZ DAVANTAGE.

Jean DARIAC
Professeur d'Agriculture, adjoint à la Direction des Services Agricoles de la Loire-Inférieure
Ancien élève de la Section d'Études Supérieures des Industries du Lait.

— La Fabrication du Beurre à la Ferme —

La fabrication du beurre doit être conduite de façon à donner un produit de bonne qualité, se conservant bien, et ne contenant pas plus de 16 % d'eau.

La qualité a évidemment une influence directe sur le prix de vente ; la conservation a une importance d'autant plus grande que, depuis le 1^{er} Janvier 1933, l'Angleterre a interdit l'emploi de l'acide borique pour la conservation du beurre, ce qui a causé une certaine perturbation dans le commerce d'exportation des beurres français et accentué encore la différence des prix entre les beurres centrifugés et les beurres fermiers. En fin de la teneur de 16 % en eau a été fixée par le décret du 25 Mars 1924. Depuis, une circulaire ministérielle autorise bien la vente du « beurre mou », mais ce produit sera fortement déprécié à l'achat, alors qu'à la vente incorporé à des beurres contenant moins de 16 % d'eau, il pourra être vendu tout aussi cher.

Comment obtenir un beurre de bonne qualité et de bonne conservation. — Il faut d'abord avoir un lait propre, c'est-à-dire faire la traite soigneusement, sans cela les ferments de la rancissure apportés dans le lait par les excréments, la paille, la terre, le foin, les poussières de l'étable, se développeront rapidement dans la crème et dans le beurre.

Le lait, sorti de l'étable immédiatement après la traite, doit être écrémé le plus tôt possible avec une crémeuse centrifuge, de façon à en extraire toute la matière grasse qu'il contient.

Mais la qualité du beurre et sa conservation dépendent surtout de la façon dont sont effectués la maturation des crèmes, le battage et le lavage du beurre.

Maturation des crèmes. — Pour que le beurre ait bon goût, qu'il ait notamment le goût de noisette particulièrement recherché des consommateurs, il faut que la crème aigrisse un peu, qu'elle « mûrisse » ; mais il ne faut pas qu'elle mûrisse trop, sans cela le beurre rancit rapidement.

Cette maturation est une opération délicate, qui demande beaucoup de soins ; elle doit être effectuée dans des récipients très propres, placés dans un local également très propre, à l'abri, en particulier, des moustiques.

Elle doit être activée en hiver et ralentie en été ; pour cela, dans le premier cas, on fera des crèmes très claires ; en été, au contraire, on fera des crèmes épaisses. Il est, en effet, très facile de régler la quantité de crème qu'on extrait d'une quantité donnée de lait ; à l'aide d'une vis éprouvée, on agit sur la crème, et placée, suivant les circonstances, soit sur la partie de la crème, soit sur la sortie du lait écrémé. En été, la proportion de crème doit être voisine de 8 % (c'est-à-dire que de 10 litres de lait on doit extraire 80 centilitres de crème), en hiver, elle doit atteindre 12 % (120 centilitres de 10 litres de lait). Et entre ces deux extrêmes on s'en tiendra à 10 % (un litre de crème par 10 litres de lait).

D'autre part, il faut s'arranger pour que les crèmes soient, en hiver, dans un local relativement chaud (aux environs de 13°) et en été, dans un local frais (aux environs de 15°). En opérant de cette façon, la crème doit être mûre à point vingt à vingt quatre heures après l'écrémage. On se trouve alors dans les meilleures conditions pour avoir un beurre de bonne qualité et de bonne conservation. C'est cette méthode qui est employée dans l'industrie beurrière.

Mais, à la ferme, les quantités de crème obtenues peuvent être trop faibles pour qu'il soit possible de battre tous les jours.

On peut cependant arriver à obtenir encore un bon beurre en battant seulement tous les deux jours.

Si vous battez seulement tous les deux jours, ne mélangez jamais les crèmes fraîches avec les crèmes qui ont commencé à fermenter, conservez les plus vieilles crèmes au frais, et faites les crèmes plus âgées, plus épaisses que les autres.

Même si vous ne vendez votre beurre qu'une fois par semaine, il vaut mieux faire deux battages, le beurre étant plus facile à conserver que la crème.

Si vous ne battez qu'une fois par semaine, il vous est impossible d'obtenir un produit se conservant bien, et pour obtenir un beurre acceptable, il vous faudra apporter encore plus de propreté dans la traite et dans le nettoyage des pots à crème, faire mûrir les crèmes de chaque jour séparément et à l'abri des moustiques, faire les crèmes les plus âgées plus épaisses et les conserver dans un local plus frais, et surtout faire un grain de beurre très fin que vous laverez soigneusement dans la baratte comme je vais vous l'indiquer maintenant. En opérant convenablement, ce dernier tour de main permet encore de faire avec des crèmes rances un beurre acceptable, mais qui ne se conserve pas.

Battage. — Le battage doit être effectué dans une baratte affectant la forme d'un tonneau ou une forme voisine (baratte normande, baratte à pans, etc.). Tous les systèmes dans lesquels le récipient est fixe et l'agitateur mobile sont à rejeter.

Le crème ne doit pas occuper plus de la moitié de la baratte, sinon elle moussera sans que le beurre se forme. Si la crème est à une température

convenable (14° au plus en été, 18° en hiver), et si la baratte n'est pas trop pleine, le battage doit durer de 30 à 40 minutes.

Quand la vitre de la baratte commence à s'éclaircir, il faut ajouter un peu d'eau pour ralentir la fin du battage ; cela a une grande importance pour extraire tout le beurre de la crème et pour régler sa teneur en eau, question sur laquelle je reviendrai tout à l'heure. En été, employez de l'eau aussi fraîche que possible, en hiver, de l'eau à 16°-18°. En été, il peut être nécessaire de remplir la baratte aux trois quarts ; en hiver, il ne faut généralement pas dépasser de beaucoup la moitié de sa capacité totale.

On fait ensuite tourner la baratte et on arrête quand le grain de beurre est gros comme un grain de blé, en été, comme un petit pois en hiver. Si le grain de beurre ne grossit pas ou grossit trop lentement, c'est que la baratte est trop pleine ou que l'eau ajoutée est trop froide ; au contraire, si le grain se prend en masse, c'est que l'on n'a pas mis assez d'eau dans la baratte ou que l'eau ajoutée n'est pas assez fraîche.

Lavage du beurre. — Quand le battage est terminé, il y a, dans la baratte, du beurre qui doit être en grains, et un liquide appelé babeurre. C'est celui-ci qui renferme la nourriture des ferments possibles ; mais on ne peut enlever celui qui est emprisonné dans le grain de beurre ; il en résulte que plus les grains seront petits, plus on pourra éliminer de babeurre et mieux le beurre se conservera. C'est une des raisons pour lesquelles je vous disais tout à l'heure que le grain de beurre devait être plus petit en été qu'en hiver.

On évacue d'abord le babeurre de la baratte ; mais il en reste encore une proportion notable autour des grains de beurre et celui-ci est solidement fixé après. Pour l'ôter, il est indispensable de forcer le grain de beurre à circuler dans l'eau mise dans la baratte, avec une force de projection suffisante pour que le nettoyage soit complet.

L'eau sera aussi froide que possible en été et, en hiver, une température de 17-18°. On en mettra assez dans la baratte pour que le grain ne grossisse pas pendant le lavage, mais on n'en mettra pas trop, car cela empêcherait un bon nettoyage du beurre. La baratte doit être un peu plus de moitié pleine en hiver et remplie aux trois quarts en été. On la fait alors tourner pendant une dizaine de minutes, en faisant attention à ce que le grain ne grossisse pas, puis on évacue l'eau. On répète deux ou trois fois cette opération jusqu'à ce que l'eau soit claire à sa sortie de la baratte. Ensuite on réunit le beurre en petites grosses comme le poing ; on mettra moins d'eau que précédemment ; on malaxe pour souder entre elles ces masses de beurre, on sale s'il y a lieu, et on met en pains.

Comment obtenir un beurre n'ayant pas plus de 16 % d'eau. — La teneur du beurre en eau dépend surtout de la température de la crème au moment du battage. Plus elle est chaude, plus le beurre renferme d'eau. En été, cette température doit être inférieure à 14°. Si la crème est trop chaude, on mettra les pots qui la renferment dans l'eau froide pendant la maturation ou au moins deux heures avant le battage et pendant ces deux heures on remuera de temps en temps la crème. En outre, on fera le grain de beurre très petit, ne dépassant pas la grosseur d'un grain de blé, et on lavera ce beurre dans de l'eau très fraîche. (Dans les beurseries industrielles, on tourne la difficulté en ajoutant à la crème de la glace pilée au moment où on la met dans la baratte ; cela permet de l'amener très facilement à la température voulue).

En hiver, au contraire, les crèmes sont souvent trop froides, le battage devient alors très long et très difficile et le beurre obtenu est sec et cassant. Pour remédier à ces inconvénients, il est mieux de faire mûrir la crème dans un local ayant une température voisine de 13° ; sinon on mettra les pots qui la contiennent dans de l'eau à 20-25°, au moins une heure avant le battage et on remuera la crème de temps en temps. De plus, on fera le grain de beurre plus gros et enfin, on le lavera dans de l'eau à 16-18°.

Comment vérifier la teneur du beurre en eau. — Il existe divers appareils permettant de faire ce dosage, notamment des balances spéciales ou trébuchets. Mais, à la ferme, l'appareil le plus simple et le moins coûteux est l'hydromètre à beurre de Bruno.

Cet appareil comprend essentiellement un densimètre en cuivre constitué par une tige, un flotteur et un lest en plomb. La tige est graduée de 0 à 20 (chaque division correspond à un gramme d'eau). Le densimètre est renfermé dans un étui qui sert d'éprouvette. Le couvercle inférieur constitue une petite lampe à alcool ordinaire. Le matériel est complété par un godet en aluminium, une spatule et une pince.

Pour faire le dosage, on prend avec la spatule une quantité de beurre voisine de 5 grammes, que l'on met dans le godet et on place celui-ci sur le plateau de l'hydromètre préalablement introduit dans l'éprouvette pleine d'eau. L'hydromètre s'enfonce. En enlevant ou en rajoutant du beurre, on obtient l'affaissement de l'eau au

trait zéro de l'hydromètre, en ayant soin, pour faire la lecture, de prendre l'affaissement du trait au sommet de la partie grimpante du liquide. A ce moment, l'hydromètre renferme exactement 5 grammes de beurre.

On allume alors la lampe à alcool et saisissant le godet avec la pince, on le promène au-dessus de la flamme ; l'eau s'évapore en crépissant, puis la fusion devient tranquille ; on continue le chauffage jusqu'à ce que le beurre ait une teinte rousse accentuée. On place alors le godet sur le plateau de l'hydromètre et quand l'instrument est équilibré, on lit le nombre qui se trouve en face du sommet de la partie grimpante de l'eau, sur la tige de l'hydromètre ; on a ainsi le nombre de grammes d'eau contenus dans cent grammes de beurre.

En maniant l'appareil, il faut prendre les précautions suivantes :

1° Le plateau et le godet portent le même numéro ; il ne faut jamais opérer avec des numéros différents.

2° Le godet et l'hydromètre ne doivent être saisis qu'avec des mains propres et sèches ; il faut également faire attention à ce que le plateau de l'hydromètre ne vienne pas affleurer l'eau de l'éprouvette ; sans cela, les gouttelettes qui adhèrent après, viennent fausser les résultats.

3° Pour le nettoyage, on verse le beurre quand il est encore chaud et on essuie le godet avec un linge doux ; il ne faut jamais employer de soude, de potasse et de cristaux pour ce nettoyage.

4° Enfin, il est prudent de vérifier de temps en temps le zéro de l'appareil. Le godet étant propre et sec on y introduit un poids de 5 grammes. L'eau doit affleurer au trait zéro. Si l'affaissement se fait au-dessus du trait zéro se produisant, c'est que l'appareil serait sale et il faudrait l'essuyer soigneusement. L'analyse doit toujours être faite en double ; la répartition de l'eau dans le beurre pouvant n'être pas uniforme si le malaxage est défectueux.

André CHOLLET.
Ingénieur-Agronome
Directeur de l'Ecole Nationale de Laiterie de Surgères.

Méthode rationnelle d'asepsie des récipients à lait

En 1937, ont eu lieu des concours de propreté organisés par les Syndicats de Contrôle Laitier de Seine-et-Marne et de Seine-et-Oise.

Certains éleveurs ont pratiqué couramment le nettoyage des bidons et des seaux en employant l'eau de Javel.

Dans les seaux à traire la teneur en germes microbiens, par centimètre cube, qui était, en moyenne de près de 100.000 (maximum 350.000, minimum 5.000), a été abaissée dans tous les cas. Des teneurs de 3.000 germes ont été enregistrées couramment et la teneur maxima a été de 30.000 par centimètre cube.

Voici le mode opératoire que comporte la mise en pratique de la méthode par laquelle ont été obtenus ces résultats :

1° Nettoyer très soigneusement les récipients d'abord suivant la méthode habituelle, avec de l'eau chaude carbonatée ;

2° Plonger les bidons, seaux, filtres, etc., pendant une demi-heure dans une solution antiseptique contenant 300 milligrammes de chlore par litre d'eau ;

3° Pour rincer en dernier lieu, employer de l'eau pure, sans microbes ; dans ce but, y mettre quelques gouttes d'eau de Javel pour avoir 1 milligramme de chlore par litre.

Composition de la solution antiseptique. — Pour éviter la rouille du matériel, ajouter 5 % de silicate de soude. Utiliser un bac contenant de l'eau avec 5 % de silicate de soude et y ajouter, chaque jour — car le chlore s'évapore — la dose d'eau de Javel voulue.

L'eau de Javel est livrée avec une étiquette donnant son titre en degrés chlorométriques. Un degré correspond à un dégagement d'un litre de chlore par litre d'eau de Javel. Or, un litre de chlore pèse 3 gr. 2. Pour avoir une solution antiseptique à 300 milligrammes par litre, il faut donc mettre un degré par 10 litres et si l'on a une eau de Javel titrant 15 degrés, il faudra 1 litre d'eau de Javel pour 150 litres d'eau.

Pour la stérilisation de l'eau de rinçage, il suffit de 300 fois moins de chlore, soit une cuillerée à café dans 100 litres d'eau.

H. BLIN.

FILTRES À LAIT

En vente à nos Bureaux du Syndicat. Nous consulter.

Le problème du ramassage

Quel que soit le mode d'exploitation industrielle du lait et les produits qu'on en tire, l'étude, l'aménagement et l'amélioration des entreprises laitières imposent l'examen préalable ou la révision du problème de ramassage de la matière première : le problème des ramassages.

Qu'il y ait apport ou transport, les données et les difficultés techniques sont identiques, nous allons les exposer sous l'étroite dépendance des conditions de l'économie rurale et, dans la mesure du possible, en dégager quelques enseignements d'ordre général, profitables à tous.

Le but poursuivi est le rassemblement, quotidien ou bi-quotidien, dans de bonnes conditions économiques, de quantités de lait suffisantes pour assurer l'alimentation des installations industrielles de transformation. Bien que les exigences qualitatives de ce lait soient, en raison même de l'extrême variété des produits que l'on tire du lait, extrêmement élastiques, il n'en est pas moins vital que pour tous les organismes de transformation, l'obtention d'une matière première en excellent état physique, chimique et biologique, constitue la base essentielle d'une bonne marche des fabrications. Jusqu'à preuve du contraire, en effet, les altérations du lait sont irréversibles et il est difficile, sinon impossible, d'améliorer sensiblement un lait avarié.

Quels sont donc les éléments qu'il convient de faire entrer en ligne de compte pour aboutir à l'obtention d'une matière première de bonne qualité ?

Pour les techniciens, trois facteurs sont à considérer dans le problème des ramassages :

- 1° le ou les ensemencements de départ,
- 2° les températures que subit le lait au cours des manutentions à l'étable et pendant le transport,
- 3° la durée des ramassages.

1. L'ENSEMENCEMENT. A la sortie de la mamelle, le lait est très peu riche en microorganismes et sa population microbienne est alors, pour la plus grande part, constituée par des espèces inoffensives, c'est-à-dire sans action marquée sur ses divers constituants.

Mais, de par les conditions même de la traite, le lait se trouve exposé à diverses contaminations qui proviennent :

- a) des débris d'excréments, d'aliments ou de litière tombés dans les récipients où s'effectue la récolte du lait ;
- b) des parois de ces récipients.

L'ensemencement par les parois se trouve sous la dépendance directe de leur propreté d'une part, de l'importance des surfaces baignées par le lait d'autre part.

Les multiples transvasements, les manutentions répétées, interviennent également pour activer la pollution du lait par contact avec les parois des ustensiles.

Les conditions de la traite et les conditions de propreté des récipients sont donc les déterminants essentiels de l'ensemencement primitif du lait. Qualitativement et quantitativement, ce dernier peut être extrêmement variable et parfois de telle nature et de telle importance que rien ne puisse, par la suite, ralentir ou redresser la marche des développements microbiens. Il présente donc, à nos yeux, une importance primordiale.

2. LES TEMPÉRATURES.

Le lait étant ensemencé par des germes microscopiques de divers

origines et de diverses natures, une « sélection climatique » s'opérera du fait même des conditions thermiques, parmi les espèces susceptibles de prospérer dans ce milieu.

Le séjour prolongé du lait à des températures supérieures à 20° C., son refroidissement à partir de 37°, le réchauffage au moyen de lait frais du levain constitué par un lait d'une traite précédente, sont autant de facteurs qui contribuent à assurer son invasion et son occupation par des germes indésirables : les germes producteurs de gaz des milieux acides, qui s'y trouvent, dans les conditions de la pratique courante, constamment présents.

Cette indication suffit à mettre en évidence que la lenteur de la traite, le séjour du lait dans l'étable, le mélange des traites, le transport par temps chaud sont des circonstances défavorables qu'il y a lieu, autant que possible, de corriger ou d'éviter.

3. LA DURÉE.

La durée des transports, la durée des transbordements à l'usine, le séjour prolongé du lait chaud dans des récipients de pesée ou de réception interviennent, pour accentuer le développement des germes indésirables et l'occupation du milieu de culture que constitue le lait par ces germes dont aucun traitement bactériologique ultérieur ne pourra modifier convenablement l'activité, même un apport massif de germes utiles.

Considérée sous ces multiples incidences, la question des ramassages se révèle en étroite liaison avec le problème de l'habitat rural (hygiène et adaptation des étables), avec le problème de la distribution d'eau (nettoyage, refroidissement), avec le problème de la répartition des exploitations et avec la question des chemins ruraux (durée des transports).

Nous devons donc provoquer et encourager, au point de vue de la politique générale, toutes les initiatives qui pourvoient un tel d'amélioration de l'économie rurale des régions laitières, en raison de leur répercussion heureuse sur la solution du problème des ramassages.

CONCLUSIONS PRATIQUES.

De l'exposé qui précède, il résulte que toute tentative d'amélioration des ramassages doit s'efforcer d'agir à la fois sur les trois éléments : ensemencement, température et durée. Ce sont nous avons souligné l'importance.

L'ensemencement originel peut être réduit par la séparation des traites, par la vulgarisation, beaucoup trop négligée à notre avis, des méthodes de nettoyage des récipients au moyen des hypochlorites. Qu'importe le parfait état des ustensiles de ramassage, nettoyés à la litière, si les seaux à traire ont, au préalable, abondamment pollué le lait ! Les récipients de traite sont, pour souvent, de fabrication défectueuse et d'une conformation qui rend difficile un nettoyage convenable. Industriels et coopératives auraient à cet égard grand intérêt à se faire les fournisseurs exclusifs des producteurs pour ce qui concerne les ustensiles de traite.

D'un autre côté, et ceci est d'une actualité brûlante, beaucoup d'étables sont surchargées à l'excès, et ce surcharge est une des causes de la mauvaise qualité industrielle des laits. Le développement trop rapide de la production laitière dans certaines régions est un danger pour les organismes de transformation, car, fréquemment, les étables n'ont été ni agrandies, ni aménagées et les conditions de traite ne vont pas, de ce fait, en s'améliorant.

La température du lait, pendant la durée de l'apport ou du transport peut être aisément abaissée par le refroidissement au cours de la traite. Cette recommandation est surtout à observer dans les grandes étables, où la traite se prolonge parfois démesurément, ce qui fait que, la durée du ramassage s'ajoutant à la durée de la traite, les premiers laits obtenus séjournent énormément, à haute température, dans les bidons.

D'autre part, l'établissement de postes de pesage avec apport direct des producteurs doit prévoir la faculté de refroidissement après le pesage.

Pour ce qui concerne la durée des transports, qui est évidemment fonction de la densité laitière dans chaque agglomération rurale, son importance technique est d'autant plus grande que les possibilités de refroidissement du lait sont plus réduites. Quoi qu'il en soit, la mesure d'amélioration la plus simple est, en dehors des regroupements et des échanges de tournées, l'établissement de postes de pesage locaux avec apports directs des producteurs. Ce dispositif réalise une forte réduction de la durée de transport des laits de début de tournée en permettant la quasi-simultanéité des traites. Il présente également l'avantage non négligeable de réduire les frais de ramassage et de permettre ainsi une hausse des prix payés aux producteurs.

Pour conclure, qu'il nous soit permis de remarquer que la plupart des indications que nous avons formulées mettent en évidence la relative facilité avec laquelle pourrait s'améliorer la qualité de notre production laitière. Tout n'est qu'une question d'éducation et de bonne volonté.

J. KEILLING.
Directeur de la Station de Recherches Laitières.

Note de la Confédération Générale des producteurs de lait et de la Fédération Nationale des Coopératives Laitières

AN DÉBUT du mois de Janvier, la Confédération Générale des Producteurs de Lait a fait paraître une note dans la presse agricole pour affirmer malgré les bruits qui couraient, qu'aucune importation de beurre étranger n'aurait lieu tant que la situation du marché ne justifierait pas cette mesure.

A ce moment-là, la situation du marché de Paris justifiait cette attitude.

Mais à partir du 20 janvier, par suite de la diminution de la production en beurres fins et de la répercussion des riges rigoureux de fin décembre, le marché accusait une tendance à la hausse continue, les beurres des Charentes étaient le cours moyen de 31,50, certains beurres de tête atteignant le cours de 33.

Une réduction très sensible de la consommation s'est produite rapidement, non seulement à Paris, mais dans toute la France, atteignant en certains cas 40 %. La hausse des cours, qui, à première vue, paraissait favorable aux producteurs, se retournait, donc contre eux en ce sens que le beurre trop cher rejeté le consommateur sur les autres corps gras, huiles, saindoux et graisses végétales de prix très inférieur. Le développement de la publicité de ces dernières depuis quelques mois n'est d'ailleurs pas étranger à ce renversement d'habitudes du consommateur.

C'est en considération de ce danger que les représentants de la production ont cru devoir consentir à l'introduction d'une partie du stock de sécurité

de 5.000 quintaux qui est à la disposition du Ministre, soit 1.500 quintaux.

La Commission des beurres du Comité Central du Lait, réunie au Ministère de l'Agriculture, a décidé d'autoriser l'importation de 2.000 quintaux, contre l'avis des producteurs, en abaissant à 0 fr. 20 la taxe de licence qui était de deux francs.

En réalité, par suite de la répartition opérée entre les différents pays devant fournir les 2.000 quintaux, un millier de quintaux seulement sera réparti entre les importateurs suivant un barème qui ne donne à chacun que des quantités réduites. De plus, ces beurres soumis aux droits de douane et à la taxe de 0,20 par kilo, exceptionnellement réduits, peuvent difficilement être mis en vente sur le marché français à un cours inférieur à 30,50.

Il a paru nécessaire à la Confédération Générale des Producteurs de Lait et à la Fédération Nationale des Coopératives Laitières de donner des éclaircissements sur une mesure dont l'importance est très exagérée par certains intéressés.

Il faut en retenir que les représentants de la production n'ont pas voulu être taxés d'intransigeance et qu'ils ont tenu à se prêter à une concession impérieusement réclamée par le Commerce des Halles, mais qui en définitive ainsi limitée, ne produira probablement l'effet attendu.

Seule la reprise prochaine de la production laitière française pourra avoir une influence sur le marché des produits laitiers.

de CRAZANNES.

Le Tribunal de Chalon-sur-Saône a reconnu pour les producteurs de lait le droit de légitime défense

On lit à l'« Agriculteur du Sud-Est » :

Les agissements d'une firme commerciale gâchant le prix du lait dans le but de stimuler la vente d'autres articles dans des magasins, allaient-ils être considérés comme normaux, et les producteurs exposés par centaines à en subir le contre-coup, obligés d'assister à l'opération sans rien dire ?

Les organisations agricoles de la région, on le sait, ne l'ont pas admis, et elles ont fait tout leur possible pour se mettre en travers ; mais il s'était trouvé des magistrats, au Parquet général de Dijon lui-même, pour voir dans l'attitude défensive des dirigeants agricoles un délit de hausse illicite (!).

N'étaient-ce pas ces derniers plutôt qui, en luttant contre le corsaire, se faisaient les gardiens du commerce régulier et de l'ordre social ?

Il fallait vraiment que l'idéologie, développée autour de ce que l'on appelle « la vie chère », fût embrumée, pour ne pas laisser apparaître l'anomalie de telles poursuites.

Enfin, après deux ans de comparutions, d'enquêtes, d'expertises, de procédures judiciaires, de consultations ministérielles, la Justice a parlé et a prononcé un acquiescement des inouïs.

« Tout est bien qui finit bien ; mais

en attendant de connaître la teneur du jugement, nous retiendrons pour l'instant les observations suivantes :

1) Il est tout à fait choquant de voir des problèmes de droit professionnel soumis à la juridiction compétente à l'égard des voleurs.

2) Pendant de longs mois, des hommes particulièrement honorables et vovés, conscients d'accomplir un devoir de leur mission professionnelle, ont été sous le coup d'une prévention assez désagréable et obligés de perdre du temps ou d'engager des frais parce qu'ils avaient voulu se parer eux et leurs compatriotes, des coups dirigés contre leurs intérêts essentiels.

3) Sous la pression d'éminents défenseurs, le tribunal n'a pas pu laisser subsister de confusion entre un prix publicitaire, avec rabais systématique, et les conditions normales du marché.

Ce sera sans doute une contribution non négligeable à la jurisprudence qui pourra invoquer ailleurs le cas déshéant, pour ne pas se croire désarmé et réduit à la résignation devant les abus ou perturbations à la vente du lait comme d'autres produits agricoles.

4) On saura aussi qu'en pareil cas, une condamnation n'est pas certaine, et qu'on peut espérer parfois en la sagesse de la Justice.

LA VILLETTE

Lundi 6 Mars 1939

Judi 9 Mars 1939

COURS OFFICIELS

(Viande nette)

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ext.
Bœufs	9.70	7.70	6.40	10.90
Vaches	9.70	7.20	5.70	11.80
Taureaux	9.70	7.00	6.30	7.80
Veaux	16.00	14.50	12.40	17.60
Moutons	19.20	18.20	12.10	20.10
Porcs	12.86	11.86	8.86	13.42
Brebis	de 9.90 à 10.30			

COURS OFFICIELS

(Viande nette)

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ext.
Bœufs	9.70	7.80	6.40	10.90
Vaches	9.70	7.20	5.70	11.80
Taureaux	9.70	7.00	6.30	7.80
Veaux	16.00	14.10	12.30	17.80
Moutons	19.40	18.30	12.20	20.10
Porcs	12.86	11.86	8.86	13.42
Brebis	de 10 à 13.40			

(1) Cours officiels.

(1) Cours officiels.

Gros bovins

Arrivages : 3.907 bœufs, 2.315 vaches, 840 taureaux ; réserves vivantes aux abattoirs ce matin 979 ; introductions directes aux abattoirs depuis le marché précédent 595 ; renvoi : 490 bœufs, 485 vaches, 115 taureaux.

Cours à la bourse de viande nette
Bœufs. — Blancs, Charolais, Normands, Bourbonnais, Bretons ou du Centre-Ouest, en jeunes bœufs de 700 à 800 livres, extras 5 à 5.30 ; première qualité 4.70 à 4.90 ; grossiers 4.40 à 4.60 ; gros bœufs de 1.000 à 1.200 livres, 4.10 à 4.40 ; gris de l'Ouest, Maine, Anjou, Nantais, Vendéens, Parthenais, extras 4.40 à 4.60 ; bœufs gris 4 à 4.20 ; ordinaires 3.60 à 4 ; bretons, jeunes extras 4.30 à 4.50 ; bœufs 3.90 à 4.20 ; ordinaires 3.50 à 3.80 ; bœufs grossiers de toutes provenances 3.30 à 3.50.

GENÈSSES. — Extras : blanches 5.30 à 5.70 ; rouges 4.80 à 5.20 ; grises 4.50 à 4.90 ; ordinaires de toutes races 4.30 à 4.60.
VACHES. — Jeunes de première qualité 4.20 à 4.80 ; bœufs 3.80 à 4.10 ; vieilles 2.70 à 3.40 ; viande à saucisson 1.50 à 2.30.
TAUREAUX. — Bretons 3.90 à 4.20 ; jeunes taureaux de ferme 3.60 à 4 ; grossiers 3.20 à 3.40.

Veaux

Arrivages : 1.737 ; réserves vivantes 612 ; introductions directes aux abattoirs 1.889 ; renvoi 18.

Cours à la bourse de viande nette par bandes
Veaux tournaux extras 7.10 à 7.50 ; ordinaires 6.80 à 7 ; manœuvres extras d'Ecomoy, Le Lude-Mayet, Château-du-Loir, 6.80 à 7.20 ; autres bœufs manœuvres de la Sarthe et de la Mayenne, 6.80 à 7.20 ; manœuvres ordinaires, 6.30 à 6.50 ; angevins, 6.30 à 6.80 ; bretons, vendéens, 6.80 à 8.10 ; veaux de service, 5.60 à 6.20 ; brouillards, 5.50 à 6.20 ; petits veaux de ferme, 2 à 2.50 ; veaux extras des meilleures provenances (vendus au détail) 7.60 à 8.70.

Ovins

Arrivages : 12.656 ; réserves vivantes 1.635 ; introductions directes aux abattoirs 2.074 ; renvoi 120.

Cours à la bourse de viande nette
AGNEAUX. — Laitons extras de 28 à 32 livres de viande Southdown, Loiret, Charolais, 9.40 à 10.10 ; croisés divers 9.20 à 10 ; dishleys mérinos 9.30 à 10.10 ; bretons marichins 8.20 à 8.80 ; vendéens 8.10 à 8.50.
MOUTONS. — Poitou, 7.40 à 8.20 ; dishleys mérinos 7.70 à 8.40 ; marichins, vendéens, 7 à 7.40.
BREBIS. — Poitou, 5.60 à 6.20 ; dishleys mérinos 5.80 à 6.40 ; vieilles brebis de toutes provenances 4.50 à 4.80.

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX ENGRAIS DE BASE POUR FUMURES EQUILIBRÉES

Office général du gaz des forêts

Carburant national

COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 16 DÉCEMBRE 1938

CINQUIÈME VOIE
relatif au développement des moteurs à gazogène sur les bateaux, en vue de remédier à la pollution des eaux, due aux moteurs alimentés au mazout.

L'Assemblée générale, après avoir entendu une intéressante communication de M. Espéron, de la Forêt Pavée, sur les graves inconvénients au point de vue piscicole, des déversements de moteurs à mazout des bateaux circulant sur les rivières et canaux, les observations techniques de M. Arnould, ingénieur-chauffeur, administrateur de l'Office et celles de son Président, M. Marcel Raux, au point de vue de l'hygiène par l'odeur de mazout et de l'hygiène en ce qui concerne les emplois de ces eaux ainsi contaminées, Considérant qu'il y aurait lieu de faire une large propagande en vue d'attirer l'attention des usagers de ces moteurs sur les inconvénients de ces déversements et notamment de rendre les démarches effectuées l'an dernier par le Président auprès de M. le Commissaire général du Salon Nautique International en vue de l'édification d'un stand relatif à l'emploi des moteurs à gazogène.

Emet les vœux suivants :

1^{er} Que les résidus des moteurs suaviaux à mazout soient expressément désignés dans les « matières susceptibles de nuire au poisson » énumérées des arrêtés préfectoraux rendus chaque année en vertu de l'article 19 du décret du 5 septembre 1897, en ce qui concerne la pêche fluviale ;
2^o Que l'attention des propriétaires des bateaux de tous genres qui sont actionnés au mazout, soit appelée sur les graves inconvénients des déversements des résidus de ces moteurs et sur les suites judiciaires qu'auraient pour eux les procès-verbaux constatant ces déversements, tant dans les cours d'eau que dans la mer, le long des côtes (pêche côtière) ;
3^o Qu'une action efficace soit concertée entre MM. les Ministres des Travaux Publics (canaux et cours d'eau navigables canalisés), de l'Agriculture (cours d'eau navigables non canalisés et cours d'eau non navigables ni flottables), et de la Marine (zone mixte et maritime des cours d'eau navigables et pêche côtière), au point de vue de la propagande à effectuer en faveur du Gaz des Forêts, notamment dans les Expositions, et que les fabricants de ces moteurs suaviaux ou marins à gazogène soient spécialement appelés à exposer leurs modèles dans un stand spécial mis gratuitement à leur disposition, en vue de les encourager dans cette cons-

La Vie Syndicale

LA HAIE-FOUASSIÈRE

Dimanche 12 mars, à 8 heures du matin, à la salle Benoist, réunion du Syndicat Professionnel des viticulteurs, sous la présidence de M. Verlynde.

M. Faivre prendra la parole. Tous les agriculteurs et viticulteurs sont cordialement invités.

SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

Dimanche 12 mars, à 10 h. 30, à Saint-Fiacre, réunion du Syndicat Professionnel des Viticulteurs, sous la présidence de M. de Couesboue.

M. Faivre prendra la parole. Tous les agriculteurs et viticulteurs sont cordialement invités.

Syndicat des Agriculteurs de BLAIN

Lundi 13 mars, à 8 h. du soir, Hôtel de la Gerbe de Blé, assemblée générale des Membres du Syndicat des Agriculteurs de Blain.

MM. Faivre et de Dreuzay prendront la parole.

A l'issue de la réunion, séance de cinéma agricole sonore et parlant. Tous les adhérents sont priés d'y assister.

Le Président : L. Bernardou.

BASSE-GOULAIN

Vendredi 17 mars, à 7 h. 30 du soir, salle du Café Bigot, réunion des membres du Syndicat.

Conférence agricole par M. Faivre. Tous les Agriculteurs sont cordialement invités.

St-HILAIRE-DE-CHALEONS

Dimanche 19 mars, à 7 h. 15, après la messe, salle du Patronage, réunion des Membres du Syndicat.

M. Faivre prendra la parole. Tous les adhérents sont priés d'y assister.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS de CHANVRE et D'OSIER

MM. les Producteurs de Chanvre et d'Osier de la Loire-Inférieure sont priés de bien vouloir assister à la réunion obligatoire annuelle qui aura lieu le dimanche 19 mars, à 9 heures du matin, Ecole des garçons, à ST-JULIEN-DE-CONCELES.

Ordre du jour :
Compte rendu de la situation financière de l'Association ;
Approbation des comptes de l'exercice 1938 ;
Palement des cotisations 1939 ;
Questions diverses.

Le Président : Marcel Chauveau.

Syndicat des Agriculteurs et Eleveurs de VUE

Dimanche 19 mars, à 11 heures, après la grand-messe, sous les halles, réunion générale des Membres du Syndicat.

M. Faivre prendra la parole. Tous les Agriculteurs et Eleveurs de la commune sont cordialement invités.

Le Président : J.-M. Boutin.

CHÉMÉRÉ

Dimanche 19 mars, à 11 h. 30, salle du Patronage, à Chéméré, assemblée semestrielle du Syndicat Agricole.

Tous les adhérents sont instamment priés d'y assister.

SYNDICAT D'HERBIGNAC

Voici la composition du nouveau Bureau du Syndicat des Agriculteurs d'Herbignac :

Président : Louis Mondière fils.
Vice-Présidents : Leroux Basile et Volland Alexis.

Secrétaire-Trésorier : A. Perraud.
Conseillers : Anger J.-M., Anger Alexis, Lebel J.-M., Rolland Baptiste, Ryo Joseph, Leroux Emmanuel, Lemeignan Pierre et Grantaux Louis.

Toutes nos félicitations aux nouveaux administrateurs.

COTISATIONS SYNDICALES 1939

Nous rappelons à nos adhérents qui ne l'auraient pas encore fait, de bien vouloir régler le montant de la cotisation syndicale 1939 à nos agents ou secrétaires de syndicats locaux. Ils recevront en échange leur carte cotisatrice nominative.

Cette cotisation, qui est de 15 frs., devra être versée par tous nos sociétaires, pour le 15 mars au plus tard, nos agents devant avoir effectué le règlement pour cette date.

PHOSAMO

L'un des meilleurs engrais à employer en Mars sur PRAIRIES - HERBAGES

truction qui répond à un intérêt général ;
4^o Que des détachés soient appliqués à titre d'encouragement aux propriétaires de bateaux qui, pour leur propulsion, feront usage de moteurs à gazogène.

Cours d'Apiculture à Nozay

LES HABITANTS DE LA RUCHE

M. Etienne Giraud commença d'abord par encourager ses auditeurs à faire de l'apiculture. L'abeille, dit-il, nous donne, non seulement le miel et le cire, mais elle rend aussi de grands services à l'Agriculture en fécondant les plantes. Au mois de mai, quand vous trouverez un essaim, ne l'abandonnez jamais à son triste sort. Logez-le dans une ruche en paille ou en bourdaine, donnez-lui quelques soins et vous verrez que, plus tard, vous en serez récompensé.

Votre ruche contient, au début, une reine et plusieurs milliers d'ouvrières. Dès le premier jour, les ouvrières se mettent à édifier des rayons. Ces rayons sont formés d'alvéoles au fond desquels la reine y dépose ses œufs. Ces œufs sont de différentes grandeurs : les plus petites sont des cellules d'ouvrières, les plus grandes sont des cellules de mâles.

Au mois de juin, si le temps est propice et la floraison abondante, la population de la ruche se trouve doublée ; elle renferme alors une reine, 80.000 ouvrières et environ 400 mâles ou faux-bourdons.

LEUR RÔLE
La reine a pour fonction de pondre des œufs qui donnent naissance à des ouvrières ou à des mâles selon la grandeur de la cellule où ils ont été déposés. Elle peut pondre plus de 1.000 œufs par jour, c'est-à-dire deux à trois fois en volume la grosseur de son corps.

La fonction des ouvrières ou butineuses consiste à recueillir la cire, à récolter le nectar, le pollen, l'eau, la propolis, à réchauffer le couvain, à nourrir les larves, à ventiler, à garder et défendre la colonie contre les attaques des ennemis.

La fonction du mâle est d'assurer la fécondation de la nouvelle reine, quand la vieille meurt ou qu'elle quitte la ruche avec l'essaim. Quand la miellée est terminée, les ouvrières tuent tous les mâles.

LES RUCHES A CADRES
La ruche en paille ou en bourdaine n'est pas d'un très grand rapport ; elle a l'inconvénient de ne pouvoir être visitée facilement.

Aujourd'hui, on fabrique des ruches à cadres ou chaque rayon de cire est fixé sur un encadrement en bois que l'on peut retirer de la ruche et transporter dans une autre ruche de mêmes dimensions. Il est donc indispensable, pour le bon fonctionnement d'une ruche, de n'avoir qu'une seule espèce de ruches à cadres.

Après avoir énuméré les différents systèmes de ruches à cadres, M. Etienne Giraud recommanda à ses jeunes auditeurs d'acheter une ruche Dadant à douze cadres, comme modèle et de la copier servilement. On vend, à Blain, dit-il, des cadres, tout déblités, qu'il n'est pas difficile après de monter. On y vend aussi de la cire

L'an dernier, à pareille époque, M. Etienne Giraud, président de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure, a fait un cours d'Apiculture aux fils d'agriculteurs fréquentant l'Ecole ambulante d'Agriculture d'Hyver de Châteaubriant.

Cette année, le 13 février dernier, M. Etienne Giraud a refait le même cours apicole aux élèves de l'Ecole ambulante d'Agriculture d'Hyver de Nozay. Une douzaine de jeunes gens et six grandes personnes assistaient à ce cours.

Cette causerie terminée, M. Etienne Giraud emmena tous ses auditeurs dans le rucher de M. Etienne Jean, situé à 200 mètres de là, pour la démonstration pratique. Ayant allumé son enfumoir, il montra comment on opère pour visiter une ruche à cadres peuplée. Il sortit un rayon pour montrer les différentes sortes de cellules. Il mit un voile sur la tête d'un élève, lui donna l'enfumoir et le pria de répéter l'opération avec un autre ruche. Le futur apiculteur commença par donner de la fumée à l'entrée de la ruche, puis il enleva le chapeau de la ruche et détacha doucement les planchettes de recouvrement. Pour calmer les abeilles, il leur envoya un peu de fumée, ce qui lui permit de soulever le premier rayon. Quelle ne fut pas la surprise de tous les assistants en remarquant qu'un mulot s'était introduit dans la ruche et y avait fait son nid. Le mulot est un ennemi des abeilles, qui se nourrit de cire et de miel. Gare aux ruches mal fermées ou en dérépitude ! Il trouve toujours un endroit pour pénétrer à l'intérieur et y passer confortablement la mauvaise saison.

Le nid fut détruit et l'hôte indésirable passa rapidement de vie à trépas.

Comme le rucher visité se trouvait dans une magnifique saulaie, M. Etienne Giraud en profita pour faire une petite leçon de botanique.

LES FLEURS DU SAULE
La reine commence à pondre dès le mois de février. Aussi dès que la température à l'extérieur de la ruche est supérieure à 10 degrés, les ouvrières sortent pour aller ramasser le pollen et l'eau nécessaires à l'élevage du couvain. Le pollen est rare en cette saison, surtout depuis que les gelées de décembre ont détruit les choux et les colzas. L'abeille en trouve cependant sur les fleurs à chatons du saule et du noisetier.

Silvons sur plusieurs saules, le développement des bourgeons à fleurs. Dans le courant de février, l'enveloppe scabreuse la pointe où apparaît l'extrémité d'un chaton pelucheux. Petit à petit, celui-ci s'allonge et grossit. Fin février, début de mars, nos chatons sont complètement épanouis et se différencient par leurs teintes : sur certains saules, ils sont jaunes et, sur d'autres, vert grisâtre. Les premiers sont des chatons à étamines ou fleurs mâles. Les seconds sont des chatons à pistil ou fleurs femelles. Ces fleurs ne se trouvent pas sur le même arbre ; aussi, pour que les fleurs femelles soient fécondées, il faut que le pollen des fleurs mâles soit transporté par le vent ou les insectes sur les stigmates giants du pistil. C'est alors qu'apparaît le rôle important des abeilles.

Celles-ci sont attirées par la goutte de nectar qui se trouve à la base de chaque fleur. En se promenant sur les chatons à étamines, elles se couvrent de pollen et en font de petites boules jaunes qui adhèrent à leurs pattes de derrière. En passant sur les chatons à pistil, une partie du pollen se détache de leur corps et féconde ainsi la fleur femelle.

LES FLEURS DU NOISETIER
En février, s'épanouissent aussi les chatons du noisetier. Secouons sur un journal ces chatons de 6 à 8 cm. de longueur. Nous recueillons une abondante et fine poussière. A sa couleur jaune soufre, nous reconnaissons le pollen. Les chatons sont donc des fleurs mâles. En les observant à la loupe, on découvre sous chaque écaille du chaton huit petites étamines.

Examinons maintenant les bourgeons qui se trouvent sur la branche portant les chatons. Nous en remarquons de deux sortes. Les uns sont arrondis, recouverts d'écailles appliquées les unes sur les autres, comme les tuiles d'un toit : ce sont les bourgeons à bois et à feuilles. Les autres bourgeons ont le même aspect extérieur, mais sont terminés par un petit panache de filaments rouge carminé : ces bourgeons sont des fleurs à pistil ou fleurs femelles. Pour que ces dernières fleurs soient fécondées, il faut que le pollen des fleurs à étamines tombe ou soit transporté sur les stigmates de leur pistil. Dans beaucoup de cas, c'est l'abeille qui opère le transport.

Je pense, par ces deux exemples, avoir montré quel rôle important l'abeille joue dans la nature, notamment dans la fécondation du règne végétal.

Louis CHEVRIER.
Secrétaire de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure.



"La mise en bouteille des vins"

L'époque est arrivée, où dans la vallée de la Loire, il y a lieu, pour nos vins de Pineau et de Muscadet notamment, de procéder à leur mise en bouteilles. On disait autrefois en Anjou que cette opération devait se faire dans le « décours de la lune de Mars ».

Sans attribuer à la lune une influence qu'on lui prête bien gratuitement et souvent sans raison d'ailleurs, il n'en est pas moins vrai que nos vins, si l'on veut leur conserver tout le « fruité » qui est un de leurs charmes, doivent être mis de bonne heure dans le verre. Il n'en résulte cependant pas qu'on ne puisse, avec succès, y procéder encore un peu plus tard, à condition que ce soit avant la période des chaleurs. Passée cette période, si la cave n'est pas très fraîche, si les vins ne sont pas suffisamment protégés par l'acide sulfureux, ils perdront de leur fruité et auront tendance à se maderiser. Il en va tout autrement pour d'autres vins, comme les « Bordeaux » blancs et rouges et les grands vins rouges du Saumur (Champigny) et de Touraine qui, au point de vue du « Bouquet », plus ou moins lent à se développer, gagnent beaucoup à rester en fûts pendant un, deux ou trois ans.

Tous les soins dont les vins ont été l'objet chez le récoltant ou chez le négociant, pendant leur séjour en barriques, ont eu pour but de les préparer en vue de cette mise en bouteilles. Les viticulteurs savent qu'une fois celle-ci opérée, il ne leur sera plus facile, à moins de les remettre en fûts, d'intervenir pour remédier à leurs imperfections et corriger leurs défauts.

Cette opération de la mise en bouteilles, trop souvent négligée, est confiée, dans les villes notamment, à des personnes qui ne sont pas toujours suffisamment au courant de ce qu'elle réclame de soins et d'attention. Elle est cependant des plus importantes pour l'avenir d'un vin et la réputation d'une maison. Elle intéresse non seulement le producteur ou le négociant, mais encore tous les restaurateurs, tous les débits, toute personne, en un mot, qui, chez soi, veut elle-même y procéder.

Nous passerons successivement en revue les conditions que doivent remplir les vins pour être mis en bouteilles : la préparation des bouteilles et des bouchons ; la mise en bouteille proprement dite.

D'abord, quelles conditions doit remplir un vin pour être mis en bouteilles ?

Une des premières, c'est d'être parfaitement clair. La limpidité du vin est une garantie de son aspect et si pendant le travail même de la mise en bouteilles, le vin ne s'ensemence pas de nouveau, on peut être assuré qu'il sera désormais à l'abri de toute altération microbienne. Il faut donc être très exigeant sous le rapport de la limpidité. Si le vin n'est pas parfaitement clair, il faudra — après s'être assuré qu'il ne casse pas —, procéder à sa clarification, soit par collage, soit par filtration, ou attendre qu'elle se produise naturellement, ce qui peut demander quelque temps.

Il faut encore veiller à ce qu'il ne présente ni odeurs, ni goûts anormaux. Ceux-ci ne peuvent pas se traiter lorsque le vin est en bouteilles. Certaines réactions qui s'accomplissent dans un milieu aussi complexe que le vin ne se produisent qu'à la longue et peuvent donner lieu à des dépôts qui adhèrent aux parois du verre. Elles sont parfois le résultat d'oxydations, ou d'un changement de température. Elles sont plus à craindre pour les vins mis de bonne heure en bouteilles que pour ceux qui ont passé 2 ou 3 ans en fûts. De ce nombre sont les dépôts de matière colorante que l'on peut atténuer par un bon collage des vins rouges ; les dépôts de tartrates ou de cristaux de tartre qui se forment lorsque le client ignorant prendra pour des dépôts de sucre ! — dans les vins blancs jeunes mis en bouteilles par temps chaud et qui se produisent, l'hiver suivant, dans la cave froide de l'acheteur.

Il faudra enfin surveiller, pour les vins blancs ayant conservé de la dose, à ce qu'ils renferment une dose d'acide sulfureux suffisante, mais non exagérée, pour les mettre à l'abri de toute oxydation ou jaunissement prématuré, chez les vins secs, et chez les vins doux, de toute reprise de fermentation qui aurait pour résultat, si elle est un tant soit peu importante, de troubler le vin et de le rendre mousseux.

Ce n'est pas à la veille de la mise en bouteilles qu'il faut s'assurer de l'état du vin, mais quelque temps auparavant, et cet examen, comme les soins qui pourront en résulter, incombent surtout au producteur ou au négociant, avant de livrer son vin, et non au client qui le reçoit, ce qui ne dis-

pense pas ce dernier de vérifier le bon état de la marchandise.

Passons maintenant à la préparation des bouteilles et des bouchons.

Les bouteilles seront d'un seul type — celui de la région d'origine — de manière à faciliter leur mise en place et leur expédition. Les bouteilles qui présentent un défaut (éclat, fêlure) celles qui n'ont pas une teinte uniforme seront mises de côté. L'intérieur du goulot devra être parfaitement rond, pour que le bouchage soit bon, et le fond régulier pour que la bouteille tienne bien debout.

Elles seront en verre demi-renforcé ou renforcé, si l'on craint une reprise de fermentation.

Les bouteilles usagées, seront lavées à l'eau courante de préférence ou dans plusieurs eaux, la dernière étant toujours de l'eau n'ayant pas encore servi. On se servira de rince-bouteilles ou de la chaîne de fer ou de sable pour détacher les dépôts adhérents au verre et non pas de grains de plomb. On emploiera, de préférence, de l'eau chaude, dans laquelle on aura fait dissoudre des cristaux de soude ou de la cendre, pour les bouteilles les plus sales, tachées de dépôts tanniques. Après un dernier rinçage à l'eau propre et une vérification du bon état de propreté, on mettra les bouteilles à égoutter.

Pour les bouteilles neuves, on s'assurera tout d'abord de la plus ou moins grande alcalinité du verre. Quand le verre est trop alcalin ou trop calcaire, il est attaqué par les acides du vin et il y a formation de dépôts de bicarbonate. On s'assure de cet état en faisant séjourner dans une des bouteilles neuves de l'eau acidulée (15 p. 100 d'acide tartarique). Si un trouble se produit et si un dépôt se forme au bout de quelques jours, il faudra laver toutes les bouteilles du même lot avec de l'eau acidulée ; terminer toujours par un dernier lavage à l'eau pure.

Pour tous les vins de qualité, pour tous ceux que l'on veut conserver longtemps, il faut prendre de bons bouchons et y mettre le prix. Les bouchons unis, cylindriques, souples, ni durs, ni mous, les moins poreux possible, ne doivent présenter aucune tache jaune ou noire, les moins de zébrures possible. La tranche ou « miroir » qui sera en contact avec le vin devra, elle aussi, présenter une surface lisse, inaltérée. Ces bouchons seront ensuite traités à l'eau bouillante, lavés à l'eau froide, égouttés, passés à la rigueur dans un vin semblable à celui que l'on met en bouteilles et que l'on renouvel-

lera à plusieurs reprises au cours de l'opération. Avant d'enfoncer le bouchon, comprimé par la machine, on essuiera avec un linge propre la tranche qui sera en contact avec le vin.

Et maintenant, comment allons-nous procéder à la mise en bouteilles ?

Quinze jours ou 3 semaines avant de la faire, nous soutirerons une dernière fois le vin s'il présente un dépôt un peu important ou bien s'il est un peu collé. On le recevra dans un fût légèrement mûché, si c'est nécessaire, et muni du robinet de tirage. Ce n'est pas au moment de la mise en bouteilles, comme cela se fait trop souvent, qu'il faut mettre ce robinet.

On choisira un temps clair, sec, calme et frais, avec une pression barométrique en hausse. C'est le baromètre qui faut regarder, beaucoup plus que la lune, pour opérer dans de bonnes conditions.

Le remplissage des bouteilles, sauf dans les maisons qui possèdent des « tireuses », se fait le plus souvent au robinet. Il peut se faire aussi, et avantageusement, avec un siphon adapté à cet usage. Dans le premier cas, il faut régler le débit de façon à ne pas avoir à fermer brusquement et complètement le robinet lorsqu'on passe d'une bouteille à l'autre, ce qui peut provoquer une sorte de « coup de bélièr » qui agite le vin et peut faire remonter le léger dépôt formé au fond du fût. On évitera surtout les « coups de bélièr » en adaptant un caoutchouc au robinet et en le pressant pour passer d'une bouteille à l'autre.

L'opération doit se faire rapidement et tout d'une traite, autant que possible, et le bouchage doit suivre de près le remplissage. On évitera ainsi une aération trop grande du vin. On remplira complètement la bouteille, on bien on laissera une « chambre à air » suivant que le vin est destiné à vieillir plus ou moins longtemps, à être bu plus ou moins rapidement, suivant sa teneur en acide sulfureux, suivant que l'on craint ou non une reprise de fermentation.

Les bittages qui proviennent des derniers tirages, celles dans lesquelles le vin n'est pas tout à fait limpide, seront mises de côté, pour ne pas être entassées pile-mêle avec les autres.

Enfin les bouteilles, une fois remplies, seront ou non cachetées ou capotées, suivant que l'on craint l'humidité du caveau la pignole des insectes, le développement de moisissures qui peuvent altérer le bouchon. On les laissera quelques jours en observation, avant de les mettre dans le casier ou de constituer le tas où elles devront demeurer jusqu'à leur consommation.

E. VINET.
Ingénieur agronome,
Directeur adjoint de la Station
Oenologique Régionale d'Angers.
(reproduction interdite)



Offres et Demandes

(Service réservé à nos Adhérents)
Ecrire ou 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

N° 122. — A VENDRE, beaux Plants de Vignes, boutures et racines; choix extra. — Blancs: 4986, 5279, 5409, 8206, 10173, Baco 22 A, Bertille 450. — Rouges: 4643, 5437, 5465, 7053, 8357, 8745, 8748, 10096, 10878, Gallard n° 2, Bertille 2862, Baco n° 1. — Plants greffés s3309, choix extra; Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Gros-Lot, Malvoisie; Hybrides greffés; Blancs: 8753, 10173, 10868, Seyve-Villard 5276. — Rouges: 5455, 7053, 8365, 8745, 8748, 10096, 10878, 11803, Authenticité garantie. Prix sur demande. Souscription ouverte pour toutes variétés de plants pour l'automne 1939 aux meilleures conditions. S'adresser chez Allard Jules fils, au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer (L.-L.), Tél. 21.

N° 132. — A VENDRE, plants de vignes racines extra des meilleurs variétés et de nouvelles nouveautés d'hybrides producteurs directs et greffés, blancs et rouges: Seibel 4643, 4986, 5409, 5437, 5465, 7053, 8357, 8745, 8748, 10096, 10878, 11803, Baco I et II, 22 A, Seyve-Villard 5276 en boutures. Gros-Plant, Muscadet, Colombard, Pinot et Gros-Lot, Authenticité garantie. Prix courants franco. S'adresser chez M. A. Aumou, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer (L.-L.).

N° 144. — A VENDRE, beaux plants d'asperges « Grosse hâtive d'Argenteuil ». Plants sélectionnés extra de variété très productive. S'adresser à M. Robert Morice, Sainte-Luce, L.-L.

N° 147. — A LOUER, moitié fruits ou à prix d'argent, pour le 29 septembre 1939, une ferme d'habitation 38 ha située à Regnéac, S'adresser à M. Châtelier, régisseur, Guenrouët.

N° 149. — 10 pommiers tieg 2 m. coudre ou couteau, 150 fr.; 10 pommiers quenouilles variés, 60 fr. Franco toutes gares et tous arrivés fruitiers. Plants de vignes: Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Gros-Lot, Colombard, Gamay, Hybrides racinés et greffés 5455, 8745, 7053, 4643, 5276, etc. Bois pour greffage. Tarif franco, J. Foulonmeau, le Puisset-Doré (M.-et-L.).

N° 171. — Très belles GRIFFES D'ASPERGES sélectionnées. Grosse hâtive d'Argenteuil. Nombreuses références. S'adresser Félix Jouis, Pierre-Perce, Chapelle-Basse-Mer (L.-L.).

N° 201. — A LOUER à moitié ou 1^{er} Novembre 1939, une propriété située canton de Vertou, comprenant vignes, prés, terres et taillis. S'adresser au Syndicat.

204. — A LOUER nature ou prix d'argent, pour le 1^{er} Novembre 1939, ferme environ 20 ha, sise Chapelle-sur-Erdre. S'adresser au Syndicat, qui transmettra.

205. — A VENDRE, une fanneuse « Clinton » bon état. S'adresser au Syndicat.

206. — A AFFERMER pour le 23 Avril 1940, à moitié fruits ou à prix d'argent, la ferme du Château de Montbert contenant 38 ha, dont 15 en prairies; beaux et vastes bâtiments d'exploitation. Fleury, Château de Montbert.

207. — CEUFS A COUVER pure race Sussex et Bresse noire, 12 fr. la douzaine, V^{me} de Cambourg, Rocheservière, Vendée.

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay (Bouillies Bourguignonnes), font réaliser une économie de cuivre et de temps, donc d'argent.

DEMANDES

41. — MENAGE libre le 1^{er} Avril cherche place, ferait jardin ou petite culture. S'adresser au Syndicat.

42. — ON DEMANDE pour culture maraîchère un journalier au mois, place stable, ou célibataire 23 à 25 ans. S'adresser au Syndicat.

43. — ON DEMANDE pour maison bourgeoise, femme 30 à 50 ans, basse-cour, culture. S'adresser au Syndicat.

Nos Mercuriales

Grains et Farines

Nantes, le 9 mars.
Avoine grise ou noire « Bretagne » 116
Avoine bigarrée « Bretagne » 113
Sarrasin « Bretagne » 146
Orge Maroc 116
Son, région, bonne fabrication 93
Mals Indochine 131
Riz Saigon N° 1 140
Paille de Blé, bottée 470
Paille de Blé, pressée 445
Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kgs départ des lieux de production.

Pailles et Fourrages

PARIS. — Les 100 kilos, départ : Centre, Ouest, Nord.
PAILLE de blé, 26 à 30; d'avoine, 25,50 à 29; d'orge ou escourgeon, 26 à 28.
FOIN : Nord, 26; Franche-Comté, 24, 53 à 54; LUZERNE, deuxième coupe : Aisne, Oise, Somme, Marne, 62 à 63.

Cotations interprofessionnelles, aux 100 bottes réglées à 5 kilos, rendues franco de port et d'octroi dans Paris :
PAILLES : de blé, 1^{re} qualité, 215-220; 2^e, 200-205; 3^e, 190-195; d'avoine, 1^{re} qualité, 230-240; 2^e, 210-215; 3^e, 195-200; de seigle, usage industriel, 235-255.
FOIN : 1^{re} qualité, 445-455; 2^e, 425-435; 3^e, 395-405; Luzerne, 1^{re} coupe, 1^{re} qualité, 430-440; 2^e, 415-425; 3^e, 395-405; 4^e, 385-400; 5^e, 390-400.

Animaux de Boucherie

VIANDES DE BOUCHERIE
Cours du 3 mars 1939
519 vœux : 1^{re} qualité, le kilo vif, 5 à 8,50.
Bœufs. — Devant, 1^{re} qualité, la livre, 3 à 3,50; 2^e qualité, 2,50 à 3; 3^e qualité, 2 à 2,50.
Derrière, 1^{re} qualité, la livre, 5,50 à 6,25; 2^e qualité, 5 à 5,50; 3^e qualité, 3 à 3,50.
Moutons : 1^{re} qualité, la livre, 9 à 10; 2^e qualité, 8 à 9.
Agneaux : 11 à 11,25.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP E MARS
Nantes, le 9 mars.
Artichauts, les douze, 20; Betteraves, les douze, 10; Celeri, 130; Celeri rave, les six, 6; Choux de Bruxelles, le kilo, 5; Choux fleur, la pièce, 4; Choux pommés, les seize, 20; Choux verts, les 12, 5; Cresson, les douze, 8; Endive, les douze, 8; Epinards, le kilo, 5; Laitues, les vingt, 7; Navets, le paquet, 2; Oignons, le kilo, 2,50; Poireaux, la botte, 7; Pommes de terre, le kilo, nouvelles, 0,70; Radis, les douze, 12; Salafis, le paquet, 4; Scorsonères, le paquet, 3; Noix, le kilo, 5; Pommes, le kilo, 3.

Marché des Innocents

Paris le 8 Mars 1939.

Pommes de terre

Cours du Comité Interprofessionnel de la Pomme de Terre, les 100 kilos, vrac, gare départ : Paris : Ardennes, 70-75; Brie, 70-75; Sarthe, 60-65; Loiret, 75-80; Bretagne, 60-62; Saucisse bretonne tout venant, 45; grosse triée, de 70 grammes, 50-55; de 100 grammes, 55-58; Loiret, 75-80; Etoile du Nord du Loiret, 42; Institut de Beauvais : Sarthe 32-34; de Mayenne, 31-33; Bintje (certifié), Nord, 50-53; Somme, 50-53; Loiret, 50-52; Sarthe, 52-54; Paris (culture), 55-58; Ronde jaune : Bretagne, 38-40; Sarthe, 32-33; Mayenne, 30-32; Loiret, 35-36; Alsace, 34-35; Auvergne, Limousin, 39-40.

Carottes

100 kilos logés, départ : Alsace, 60; Aisne ou Saint-Omer, 80.

Navets

Pas de cotation.

Oignons

Les 100 kilos, logés, départ : Mazé, 175; Verberie 170 à 180; Auxonne, 100 à 105; Oitou, Alsace, épuisés; Bretagne, incoctés.

Graines Fourragères

Les 100 kilos, logés, départ : trèfle violet Nord, Centre, 1.400-1.500; Bretagne, 1.500-1.600; trèfle blanc, 2.800-3.000; trèfle jaune, 800; luzerne Provence, 1.600-1.700; de pays, 1.400-1.600; des marais ou Vendée, 1.650, nominal; minette déperlée, 650-750; en cosse, 300-350; vesces de printemps, 200-210; sainfoin double, 320-330; lotier, 1.000-1.025; ray grass Italie de Mayenne, 420-450; Anglais, 475-520 ports.

CIDRE

Tendance stationnaire. En Vallée d'Auge pour livraison disponible et sous 2 ou 3 mois, il est coté 10 fr. à 11 fr. 50 le degré hecto dégré; en Sarthe-Perche, 8 à 9 fr. le degré hecto; dans l'Orne, le prix du cidre de consommation est de 7 fr. à 7 fr. 50 suivant qualité et densité, mais il est signalé que cette dernière baisse rapidement en Bretagne.
Quant aux cidres de distillation, les offres faites par la culture sur le deuxième contingent d'alcool de cidre de 20.000 hectos réservés aux producteurs dépassent 70.000 hectos. Il y avait donc un excédent d'offres de 50.000 hectos et l'examen de la répartition du contingent a eu lieu le 1^{er} mars par la Commission.

Nous croyons savoir, sous toutes réserves, que les offres de 2 hectos et moins seraient retenues, et que les offres supérieures à ce chiffre seraient ramenées à 2 hectos.

Eaux-de-vie de cidre

Tendance calme.
Départ Ouest-Normandie et pour livraison possible et sous 1 mois ou 2, il est coté de 715 fr. à 750 fr. les 100° départ, suivant qualité et provenance.
Il y a dans l'Ouest de petits vendeurs à des prix au-dessous des cours pour livraison immédiate, dans les alentours de 700 francs.

Cours des Vins

Muscadet 575 à 700 fr.
Gros-Plant 325 à 375 fr.
Seibel 325 à 375 fr.
Ochélos 300 à 350 fr.
Nonh, selon degré 225 à 275 fr.
Vin du Midi, le degré 14,75 à 16,50

Les Bouillies Bourguignonnes arsenicales permettent de combattre à la fois le mildiou et les insectes.

MARCHÉS REGIONAUX

MARCHE TALESNAC
BOUUF. — 1^{re} catégorie, le demi-kilo, 8 à 15; 2^e catégorie, 4,50 à 5.
VEAU. — 1^{re} catégorie, le demi-kilo, 8,50 à 12,50; 2^e catégorie, 7,50 à 9; 3^e catégorie, 7,50.
MOUTON. — 1^{re} catégorie, le demi-kilo, 13 à 14; 2^e catégorie, 11 à 12; 3^e catégorie, 8.
PORC. — Le demi-kilo, 7 à 10.
BEURRE. — Le demi-kilo, 14,50 à 16.
ŒUFS. — La douzaine : 5 à 5,50.
POULETS, le demi-kilo, 9 à 10.
LAPINS, le demi-kilo, 8.

Ancenis. — Blé : taxé : avoine, 135 à 138; blé noir, 150 à 155; seigle, 145 à 150; orge, 145 à 148. — Foin, les 100 kilos, 480 à 490; paille, 240 à 245. — Poulets, la livre, 5,50 à 7; canards, 3,50 à 4; pigeons, la couple, 8 à 10; lapins, la livre, 3 à 3,50. — Œufs, la douzaine 4,50 à 5; beurre, le demi-kilo, 14,50 à 15,50. — Bœufs de travail, la paire, 5,500 à 7.000; vaches herbivores, 1.000 à 1.600 pièce; laitières, 2.200 à 3.000; vœux, le kilo, 6 à 7; porcs, 8 à 8,50; porcs de lait, 270 à 300.

Candé, 6 mars. — Blé, les 100 kilos, 191; orge, 130 à 140; avoine, 130 à 135; paille, les 1.000 kilos, 450 à 530; foin, les 1.000 kilos, 100 à 1.000; poules, la couple, 13 à 15; poulets, la couple, 38 à 48; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies courantes, la pièce, 30 à 35; lapins, la pièce, 13 à 15; lapins de garenne, la pièce, 7 à 7,50; pigeons, la couple, 10 à 11; vœux, le douzaine, 4,50 à 4,75; beurre, la livre, 15,50 à 16; porc gras, le kilo, 8,25 à 8,50; porc maigre, le kilo, 9 à 9,50. — Porcillons, la pièce, 170 à 240; bœufs amenés 800; vœux, amenés 60; moutons, amenés 20; chevaux, amenés 25.

BLAIN, le 7 mars. — Blé, 209 (taxe officielle). Farines, 294-296. Sons, 112. Les 100 kgs. Avoines, 125-132. Orge, 125-130. Seigle, 120-130. Sarrasin, 140-150. Riz, 165 fr. les 100 kgs.

Paille, 500 fr. les 1.000 kgs. Foin, 1.050-1.100 fr. les 1.000 kgs.
Beurre de laitier, 16-16,5 la livre.
Beurre ordinaire, 14-15. Œufs, 5-5,25 la douzaine. Lait, 1,80 le litre.
Volailles (poules et poulets), 22-25 fr. la couple (6-6,50 la livre vif). Lapins domestiques, 16-26 (6,50-7 le kg. vif).
Bœufs, 3,80-4,20. Taureaux, 3,80-4. Vaches (suivant âge et qualité), 2,60 à 3,20. Génisses, 4,25 à 4,60. Vœux, 6,50-7. Boutons et agneaux, 5-7 kg.

Porcs gras, 8,40. Porclets de 6 semaines à 2 mois, 200 à 250. Courants, 260-460.
Cidre, 100-120 fr. la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus). Au détail, 0,90 le litre.
Pommes de terre, 75-100 fr. les 100 kgs suivant espèce.

CHATEAUBRIANT, 8 mars. — Paille, 220; foin, 450 les 500 kilos.

Beurre, le kilo en gros, 28; en détail, 32; œufs, la douzaine, 4 à 5.
La couple, gros poulets, 55-62; poulets moyens, 27-30; canards, 40-45; lapins, 12 à 15.

Animaux de boucherie, le kilo sur pied : bœufs, 3,50 à 4,50; taureaux, 4 à 4,50; vaches, 3 à 4; génisses, 4 à 4,60; vœux, 6,50 à 7,25; moutons, 6 à 7.
Génisses de 18 mois, prêtes à faire saillir, 1.200 à 1.500; vaches âgées, 800 à 1.000; vieilles et usées, 300 à 600. Bœufs de travail accouplés, de 4.000 à 5.500 la paire.

Bonnes vaches amoullantes, 1.800 à 2.500; chaux courant, 1.000 à 1.500; bretonnes, pie-noire, 1.000 à 1.500, en ordinaire, 800 à 1.000.

Porc gras, le kilo sur pied, 8,45; porclets de 2 mois, 220 à 250; extra, jusqu'à 280; de 3 mois, 300 à 350; de 4 mois environ, 380 à 450.

La Roche-Bernard. — Blé, taxé : avoine, 160 à 170; blé noir, 155 à 160; seigle, 150 à 155; orge, 135 à 140; foin, les 500 kilos, 520 à 530; paille, 240 à 260; poulets, la couple, gros 42 à 50, moyens 35 à 40, petits 25 à 35; canards, la pièce, 16 à 20; oies, 28 à 32; pigeons, la couple, 12 à 14; lapins, la pièce, 13 à 28; œufs, la douzaine, 5,50; beurre, le demi-kilo, 15 à 16,50; cidre nouveau, la barrique, 75 à 85 (droits en sus); Bœufs gras, le kilo sur pied, 3,75 à 4,25; bœufs de travail, la paire, 4.800 à 6.700; vaches grasses, le kilo, 3,75 à 4; vaches laitières, l'unité, 1.200 à 1.800; taureaux, le kilo, 2,80 à 3; vœux, la paire, 2.600 à 3.100; vœux, le kilo, 6,50 à 8,25; génisses, la pièce, 850 à 1.200; moutons, le kilo, 6,50 à 8; porcs, 8,50 à 9; porcs de lait, 200 à 250.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLEU, 8 mars. — Bœufs gras, 4 à 4,50; vaches grasses, 2 à 2,70.
Vaches pleines, 2.300 à 2.350 pièce; bœufs de travail, 6.300 à 7.000 la paire.

Clisson. — Blé : taxé : farine, 205; avoine, 125; son, 110 à 115; pommes de terre, 60 à 75; haricots, 400 à 500; foin, les 500 kilos, 460; paille, 200 à 210; poulets, la couple, gros, 51 à 55; moyens 43 à 50, petits 38 à 42; lapins, la pièce, 10 à 20; œufs, la douzaine, 6; beurre, la livre, ferme 15 à 15,50, beurre 15; Bœufs gras, le kilo sur pied, 3,50 à 4,50; bœufs de travail, la paire, 5.500 à 7.500; vaches grasses, le kilo, 3,25 à 4,50; vaches laitières, l'unité, 1.500 à 3.500; vœux, le kilo, 7 à 7,50; porcs, 8,50 à 8,70; porcs de lait, 280 à 350.

SOCIÉTÉ NATIONALE des Chemins de Fer Français

Par arrêté de Monsieur le Ministre des Travaux publics, le service des voyageurs, bagages, chiens et colis-express, sera supprimé à la date du 6 mars 1939 sur la ligne de

Nantes à Châteaubriant

Le service sera dorénavant assuré par autocars.

Les horaires sont à la disposition du public dans les gares et les bureaux de services routiers.

Dans les autocars de remplacement des trains, des réductions de 50 % sur le plein tarif seront accordées :

aux abonnés ouvriers et scolaires; aux mutilés; aux familles nombreuses; aux militaires et marins; aux voyageurs de commerce,

sur présentation des titres qui leur auraient donné droit à réduction sur la voie ferrée.

Cette réduction sera portée à 75 % pour les mutilés réformés de guerre qui bénéficieront d'une réduction de 75 % pour cent sur le chemin de fer et pour le guide accompagnant l'invalidé de 100 pour 100, bénéficiant des dispositions de l'article 10 de la loi du 31 mars 1919.

L'expédition et la livraison des colis-express se feront au bureau du correspondant du service routier desservant la localité.

Tous renseignements complémentaires seront donnés dans les gares et dans les bureaux des services routiers.

235 F. LE MILLE adrs. à copier main et en gr. gains à corr. Offre réelle et sérieuse. Ets P. N. SITAY, 55, rue Rivoli, Paris 1^{er}.

clôtures Chapdelaine

9 et 10 Rue Sully NANTES
Tél. 115,99
EN BOIS ET CIMENT
GRILLAGES, PIEUX, TUTEURS pour ARBRES
Locations de grilles pour fêtes publiques

Le nitrate de chaux engrais de Printemps parfait

Nous sommes maintenant dans la pleine époque d'emploi des engrais nitriques. Parmi eux le nitrate de chaux se recommande par son efficacité, sa chaux, son prix.

Nul autre engrais n'est davantage susceptible de donner « le coup de fouet » qui ranime les céréales à la fin de l'hiver. Son action très rapide et même en été sur prairies et cultures dérobées. Livré sous forme de granulés, dans de bons sacs imperméabilisés, il se prête à un épandage facile et régulier.

Bien que sa consommation ait suivi une progression rapide au cours des dernières années, les usines françaises sont équipées pour faire face entièrement aux besoins. L'Office National Industriel de l'Azote, à Toulouse, en particulier, qui fabrique le nitrate de chaux 15,5, le plus avantageux comme prix, est en mesure de livrer à l'heure toutes quantités qui lui seraient demandées. Transmettez les ordres au Syndicat Central ou à nos Agents, qui nous les transmettrons.

ON DEMANDE pour Paris et la campagne bonne à tout faire sachant cuisine, références exigées, bons gages. Ecrire Agence Française d'Annonces, 55, rue Poitiers-Champs, PARIS.

Ancienne et importante maison de SEMENCES SÉLECTIONNÉES DU NORD ayant obtenu variétés céréales inscrites au Catalogue officiel, réorganisant son service de ventes, recherche agents sérieux et actifs bien introduits dans la culture. Ecrire en citant références à E. VALENTIN, 3, rue Coulon, SAUMUR (M.-et-L.).

9 Verre et mouvement incassables cadran lumineux avec jolies chaînes, garantie 6 ans... 9 fr. Spiral chronométrique... 14 fr. Bracelet bon cadran lum. 14 fr. Bracelet dans plaqué or... 25 fr. Envoi contre remboursement.

Hort. de Besançon, 14, r. L. C. Bretagne, Paris

SAVONNERIE BRETONNE
2, rue Lamoricière
Tél. 142,32
C.C.P. 137,52 Nantes
1 caisse 50 kilos
sachet 25 pur
ou 10 paquets 5 kilos
180 f.

MACHINES A COUDRE
STELLA
78^{me} ANNÉE 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 —

POUR détruire les TAUPES
UN SEUL PRODUIT :
"la Taupinase DELBA" Efficacité remarquable
Economie, Facile, 9 fr. et 4,50, 1^{re} pharmacie
et exclusivement en pharmacie

Luttez contre les maladies des plantes. Augmentez vos rendements par l'emploi du :
NITROVILAIN
Le nitrate de Magnésie et de Chaux.
EN VENTE PARTOUT

235 F. LE MILLE adrs. à copier main et en gr. gains à corr. Offre réelle et sérieuse. Ets P. N. SITAY, 55, rue Rivoli, Paris 1^{er}.

clôtures Chapdelaine

9 et 10 Rue Sully NANTES
Tél. 115,99
EN BOIS ET CIMENT
GRILLAGES, PIEUX, TUTEURS pour ARBRES
Locations de grilles pour fêtes publiques

clôtures Chapdelaine

9 et 10 Rue Sully NANTES
Tél. 115,99
EN BOIS ET CIMENT
GRILLAGES, PIEUX, TUTEURS pour ARBRES
Locations de grilles pour fêtes publiques

clôtures Chapdelaine

9 et 10 Rue Sully NANTES
Tél. 115,99
EN BOIS ET CIMENT
GRILLAGES, PIEUX, TUTEURS pour ARBRES
Locations de grilles pour fêtes publiques

clôtures Chapdelaine

9 et 10 Rue Sully NANTES
Tél. 115,99
EN BOIS ET CIMENT
GRILLAGES, PIEUX, TUTEURS pour ARBRES
Locations de grilles pour fêtes publiques

clôtures Chapdelaine

9 et 10 Rue Sully NANTES
Tél. 115,99
EN BOIS ET CIMENT
GRILLAGES, PIEUX, TUTEURS pour ARBRES
Locations de grilles pour fêtes publiques

clôtures Chapdelaine

9 et 10 Rue Sully NANTES
Tél. 115,99
EN BOIS ET CIMENT
GRILLAGES, PIEUX, TUTEURS pour ARBRES
Locations de grilles pour fêtes publiques

clôtures Chapdelaine

9 et 10 Rue Sully NANTES
Tél. 115,99
EN BOIS ET CIMENT
GRILLAGES, PIEUX, TUTEURS pour ARBRES
Locations de grilles pour fêtes publiques

clôtures Chapdelaine

9 et 10 Rue Sully NANTES
Tél. 115,99
EN BOIS ET CIMENT
GRILLAGES, PIEUX, TUTEURS pour ARBRES
Locations de grilles pour fêtes publiques

clôtures Chapdelaine

Prévenir vaut mieux que Guérir
EXIGEZ LA GRANDE MARQUE
CRESYL-JEYES
Soul Cresyl véritable
Le meilleur désinfectant
adapté par l'Institut
Pasteur les Bactériologues
PRÉSERVE LE BÉTAIL
de la FIÈVRE APTEUSE
POUDRE "JEYES" CRESYLÉE
Le Trésor de la basse-cour
Sté Fie de PRODUITS SANITAIRES
18, rue Charles Bassée, Fontenay-sous-Bois (Seine)

La vigne Le blé
Primrose
ENGRAIS
SALMON
PERSYN et BOUCAUD
28, rue du Gué-Robert, NANTES

Qualité partout
Belle Ferrière
12, rue Jean-Jacques Rousseau
NANTES

Le Nitrate de Soude du Chili
LE BON ENGRAIS NATUREL
Services Agronomiques du
NITRATE DU CHILI
11 bis, avenue Victor-Hugo — PARIS-XVII

POTAZOTE
de la 4^e Chimique de la G^e Parosse
Partout on le réclame
et partout il progresse

1930 1933 1937

Documentaire
M. MERCIER, à La Roche (Loire-Inférieure)
Journée courante avec POTAZOTE... 4.000 kgs
(sur culture de pommes de terre) 20.100 kgs

Documentaire
M. MERCIER, à La Roche (Loire-Inférieure)
Journée courante avec POTAZOTE... 4.000 kgs
(sur