



et des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

JOURNAL HEBDOMADAIRE
paraissant le Samedi - Tirage 19.000ADMINISTRATION : 2, Rue Scribe, Nantes (à l'angle de la Rue Boileau) — BUREAUX ouverts tous les jours, de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h.
Pour toute la Publicité, s'adresser : PUBLICITE DE L'OUEST ET DU CENTRE, 11, Rue de la Fosse — NANTESTELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015

CHIENS DE BERGER : Un concours itinérant de travail de chiens de bergers sur montons aura lieu en Eure-et-Loir, en septembre, sous les auspices du Club français du chien de berger, 5, avenue de l'Opéra, à Paris.

A SAINT-LO (Manche) auront lieu du 18 au 21 septembre, de grandes journées agricoles : concours spéciaux de la race normande, des races porcines, normandes et de Bayeux et de la race ovine de l'Avranchin. Concours laitier et beurrier ; concours de poulinières et de pouliches ; exposition industrielle.

A PITHIVIERS : A l'occasion du Comice agricole départemental du 21 septembre, aura lieu un concours de culture et de bonne tenue de ferme.

UNE ECOLE DE BERGERS est annexée à la Bergerie Nationale de Rambouillet, dans le but d'instruire, de former des bergers et montagniers. Les candidats doivent être âgés de 15 ans au moins et se faire inscrire avant le 20 septembre. L'examen d'entrée aura lieu le 1^{er} octobre, à 9 heures du matin. La durée des études est de 10 mois.

MOTOCULTURE MARAICHÈRE : Une exposition et démonstration pratique d'outillage pour les productions légumières, maraîchères et fruitières, auront lieu les 12 et 13 octobre 1930 à Montlhéry (S.-et-O.). Ces essais comprendront des petits tracteurs maraîchers, avec charnières et roues, planteuses et arracheuses de pommes de terre, repiqueuses de plants divers, pulvérisateurs, matériel d'arrosage, etc.

A CAEN aura lieu, du 15 au 19 octobre, une grande exposition nationale d'aviculture, apiculture, capriculture et animaux à fourrure.

DES COURS DE MUTUALITÉ ET COOPÉRATION agricoles, ont lieu chaque année à Paris. Ces cours sont gratuits et durent 3 mois. La session s'ouvre 2^e quinzaine d'octobre. Les élèves doivent effectuer ensuite un stage d'un mois dans une institution de Crédit, mutualité, ou coopération.

CONGRES POMOLOGIQUE : Le Congrès et le Concours général de l'Association Française Pomologique se tiendra à Evreux du 16 au 19 octobre.

UN CONGRES DE LA STANDARDISATION des fruits et primeurs et de leurs emballages aura lieu à Paris, 23, avenue de Messine, du 23 au 25 octobre, sous le patronage des Ministres de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux Publics.

LA HOLLANDE exporte chaque année de grosses quantités de tomates. L'an dernier ce chiffre a atteint 16 millions 1/2 de florins (soit plus de 165 millions de francs).



— Combien votre chiorcée ?
— Le prix a augmenté depuis hier... le patron est en train de changer les étiquettes.

UN PROGRÈS AGRICOLE La Motoculture

La Motoculture n'a pas, dans notre département, pris de développement. Quelques rares exploitations seulement utilisent ces appareils de labourage ; encore leurs propriétaires en escomptent-ils surtout des services secondaires, roulages, battages, source de force motrice. Dans les régions de grande culture, les tracteurs se sont un peu vulgarisés, sans cependant se généraliser.

Malgré l'abaissement certain du prix de fabrication des appareils, la situation économique ne permet qu'exceptionnellement leur emploi. Dans l'Ouest, l'exploitation par petits domaines la rend peu pratique. Nous voyons cependant dans l'avenir, son utilisation, comme un moyen de réduire les prix de revient, d'obtenir un meilleur rendement, et une utilisation plus avantageuse de la main-d'œuvre rurale. Nous la citons parmi les améliorations qui, d'ici une vingtaine d'années, feront partie du progrès agricole réalisé.

Pour le moment elle est trop coûteuse. Elle ne peut pas lutter contre la traction d'animaux peu exigeants et qui souvent grandissent en travaillant. Il faut que les constructeurs arrivent à réduire le prix de leurs appareils par la standardisation. Ils en sont encore très éloignés. Rien n'est fixé, ou se disperse.

La solution nous semble devoir être, du côté du moteur à gaz pauvre ; le moteur à charbon de bois, si clairement désigné par le qualificatif « gaz de forêt ».

Lorsque l'on sera arrivé à trouver des tracteurs de ce genre, légers, fonctionnant bien et bon marché, la question sera résolue. Bares deviendront, même chez nous, les fermes de culture de quelque importance, qui n'en seront pas moins.

C'est que l'utilisation du gaz à l'eau comme carburant amène une très grande économie du prix de revient du cheval-heure.

Aux expériences faites dans divers coins de la région parisienne, on a constaté que la dépense de combustible pour un même labour à bête de un hectare, était de 90 francs avec l'essence, de 20 francs avec le gaz de forêt.

On a cherché des solutions économiques dans les huiles lourdes, le mazout, la naphthaline ; ces sources d'énergie ne résistent pas au bon marché des gaz pauvres.

Il faut arriver à un prix du cheval heure suffisamment bas pour que l'on ait intérêt à réduire le nombre des animaux de trait.

Dans une ferme de 70 hectares de labour, on estime nécessaires 1800 journées-cheval. Un cheval donne environ 180 journées. Il faudrait donc 10 chevaux. En réalité il en faut 13 chez le fermier conscient de l'importance que présente l'exécution des travaux à bonne époque. Ce sont ces 3 chevaux supplémentaires et 2 autres que peut remplacer un bon tracteur.

Dans une ferme de 40 hectares de labour, un tracteur remplace 3 chevaux, dans une de 20 hectares il en remplace 2.

Un avantage de la traction automobile est la diminution du nombre des charretiers pour exécuter un même travail. Deux attelées de 3 et 2 animaux exigeant 2 hommes, sont remplacées par un appareil mécanique qui n'en occupe qu'un.

Mais le principal avantage, à notre avis, que nous apporterait ce prochain progrès agricole, ce sera la possibilité d'augmenter le nombre de nos façons, et d'augmenter nos rendements par des labours nombreux et impeccables.

Notre ami, le bon La Fontaine nous les recommande. Il prend même la peine de nous signaler la nécessité des labours de déchaumage si souvent négligés :

Remuez votre champ dès qu'on aura fait l'août.
Creusez, fouillez, bêchez, ne laissez nul place
Où la main ne passe et repasse.

Il a tout dit !

Tout de même. Voulez-vous voir figurer notre cher philosophe, revenu sur la terre et errant distrait dans le silence de champs troublés par le bruit des moteurs ! N'en serait-il pas très fier ? Pas la moindre bête à qui causer, pas même la mouche du coche !

Ne le croyez pas. Son ennui serait bref. L'observation des mécaniciens plus ou moins conscients et organisés, ne manquera pas de lui fournir l'objet de spirituelles et peut-être mélancoliques observations.

DE CAMIRAN,
Président du Syndicat Central.

Un Brin de Causette...

Depuis que la science fait bien des progrès, on s'aperçoit du rôle des microbes ; y en a partout : dans l'air, dans l'eau, dans la terre, dans le pain, le lait, le vin, le cidre, la soupe, le fumier, les crachats, le sang, tout ce que vous voudrez ! Vous pouvez point faire un pas, avaler quelque chose, sans ingérer ces infiniment petits, comme disent les savants.

A quoi qui servent ces citoyens-là, puisque ce sont des êtres vivants, organisés et même syndiqués ? Eh ben, y en a des bons et des mauvais, c'est comme partout. Je m'en vais point vous faire une leçon sur eux, car père Jeannot en serait bien incapable, malgré qu'il a une langue bien « délayée » comme l'a dit le gars de Saint-Herblain.

Les bons microbes servent à un tas de choses. Dans la terre, on dit qu'ils transforment l'azote organique, en ammoniac et en nitrate ; dans les moûts c'est eux qui turbinent pour que ça bouille, que ça fasse du bon pinard ; dans le lait, la bière, dans l'organisme animal, dans un tas de choses, les bons microbes travaillent, mastiquent, transforment les matières, font du bon bouillon... et à l'œil, sans être à l'assurance sociale !

Mais les mauvais microbes, c'est moins rigolo : c'est eux qui défont ce que les bons construisent, qui nous apportent la typhoïde, le cancer, le choléra, la tuberculose, la variole, la psittacose, la coqueluche, un tas de maladies, quoi ! Aussi nos savants y sont partis en guerre pour lutter contre ces petits méchants.

Quand le mauvais microbe est en batterie quelque part, faut employer les grands moyens : on appelle ça les curatifs ; mais quand y n'est point encore installé dans la place, faut élever des barrières, faut l'empêcher d'entrer : c'est la guerre de défense et pour ça faut de l'hygiène.

De l'hygiène !!! V'là le grand mot lâché ! En avons nous suffisamment d'hygiène dans nos pays ? Nous en recauserons un jour. Mais savez-vous ce qu'est le pu hygiénique de tout ? — C'est point le seuil qu'on appelle comme ça... c'est l'Amérique !

La-bas — en Amérique — on fait de l'hygiène partout ; on est pour le préventif. Un Américain, pur sang, se fait visiter régulièrement par son médecin : la tête, les yeux, le nez, la bouche, le cœur, la rate, les soufflets, les jarrets et les oreilles, même s'il n'est point malade. Les femmes font une consommation de médicaments... comme nous on consomme des chopines ! Et pis y a des instituts de beauté, de massage, de prolongation de la vie. On sort de là comme un son neuf, après huit jours de traitement et plusieurs dollars de versements.

Guerre aux microbes ! Les Américains en voyent partout, y désinfectent tout, ils entourent tout de papier (hygiénique), du sucre, des sandwiches, de la bidoche. Jamais ils ne sortent sans sucer des pastilles ou du shwing-gum, contre les microbes, ni sans se mettre des gouttes de préservatif dans le nez. Tout ce qu'ils mangent est stérilisé et passé à la vapeur pour tuer les microbes ; ils emploient même des verres en carton, qu'ils brûlent après avoir bu, de peur de contaminer d'autres citoyens.

L'hygiène, c'est très bon, mais y ne semble qu'à ce régime là nous finirons par perdre la boule. Jusqu'ici nos pères et nos aïeux ont bien vécu avec leurs p'tits microbes !

MAÎTRE JEANNOT.

P. S. — E. F. (Charente). Bien reçu. Merci.

POUR DOUBLER NOTRE FORCE, QUE CHAQUE SYNDICAT NOUS PRESENTE UN NOUVEL ADHÉRENT.

La Situation Agricole et Sociale

Comme nous l'avions malheureusement prédit, la mise en application de la loi des Assurances Sociales commence à déchaîner, dans le Nord de la France et dans divers centres industriels, des grèves ouvrières qui menacent de s'étendre de plus en plus et de paralyser notre production, au détriment de tous les français.

On nous impose bon gré, mal gré, des charges nouvelles, au moment où nous ployons déjà sous le coup des impôts, de la vie chère, d'une crise économique générale et au moment où notre agriculture va subir une crise grave du fait des intempéries. Venant de traverser les plaines du Nord, de Picardie et de la Beauce, partout nous avons pu constater, de visu, le triste aspect des récoltes, rouillées, jetées à terre, envahies de mauvaises herbes ; partout la qualité du grain s'annonce médiocre, les avoines très mauvaises, les rendements presque dérisoires ; partout les cultivateurs sont consternés... quant aux vignerons ils ne sont pas mieux partagés.

La situation agricole et viticole n'est guère meilleure dans notre département, si nous en jugeons par les différents renseignements qui nous parviennent de tous côtés : les grains, la vigne, les pommes de terre, donneront autant de récoltes à tout petit rendement et de mauvaise qualité.

En présence d'une situation aussi angoissante et aussi douloureuse pour les paysans — ainsi que l'exprime notre ami M. Paul Garnier, secrétaire de la Fédération des Associations agricoles du Centre — il faut que nos organisations, nos sections, nos syndicats poursuivent leurs efforts tenaces, pour que l'agriculture jouisse non seulement d'un régime économique équitable, mais d'un traitement spécial que sa situation particulière et les cruels caprices du temps justifient.

Nos dirigeants, nos parlementaires le comprendront-ils ?

Pour le moment tous les esprits sont tendus pour appliquer et mettre sur pied une loi mal faite, qui mécontente la majorité des français en attendant de les écraser davantage. On cherche à étouffer les mouvements grévistes du Nord, suscités par l'application des Assurances Sociales et on veut faire croire que cette demande d'augmentation de salaires était bien antérieure à l'entrée en vigueur de la loi, que les Assurances Sociales n'y sont pour rien ! Nous prend-t-on pour des imbéciles ? Le

secrétaire du Syndicat ouvrier du textile n'a-t-il pas réclamé : « soit le paiement par le patronat des versements ouvriers aux assurances sociales, sans condition de durée, soit une augmentation de salaires de 25 centimes par heure » ? C'est suffisamment explicite et la situation est d'autant plus critique si l'on considère — les journaux ne le disent pas, mais nous le savons de bonne source — que plus de 120.000 ouvriers sont en grève dans le Nord. Allons-nous entretenir des chômeurs, comme en Angleterre ? Et si les Agriculteurs se mettaient eux aussi à faire la grève des bras croisés !

Voici un vœu émis le 2 août par le Syndicat Agricole d'Arras, qui mérite toute notre approbation.

« Considérant que l'application de la loi sur les assurances sociales suscite des troubles économiques et sociaux, qu'elle menace d'augmenter le prix de la vie dans des proportions considérables et de réduire à néant nos exportations, de provoquer le chômage dans les usines, que l'obligation est une nouvelle restriction à la liberté individuelle dont le syndicat agricole défend le principe, le syndicat agricole de l'arrondissement d'Arras émet l'avis que la liberté soit laissée aux ouvriers d'adhérer ou non aux assurances sociales, persuadé du reste que la grande majorité y viendrait plus vite de bonne volonté que contrainte, et émet le vœu que le gouvernement sursoie à l'application de la loi jusqu'à ce qu'elle ait été revue par le Parlement. »

Puisse ce vœu, présenté par M. Paul Bachelet, président de la Société centrale d'Agriculture du Pas-de-Calais, être entendu de nos dirigeants. Il faudrait que partout en France, un tel mouvement se dessine.

De tous côtés des cultivateurs, des domestiques de ferme nous déclarent qu'ils n'ont pas besoin de l'Etat pour gérer leurs économies et qu'ils n'admettent pas que ces économies leur soient enlevées ou diminuées, pour n'en rien retrouver à un moment, pour leur établissement, ou pour leurs enfants... Reste à savoir si les jeunes pourront encore faire des économies à la campagne et s'ils ne désertent pas complètement les champs ?

Mais qui donc a aiguillé l'agriculture dans cette voie ? Qui donc a fait croire à M. Loucheur, ancien Ministre du Travail, que tous les agriculteurs marcheraient comme un seul homme ?

R. FAIVRE.

La Défense du Vignoble contre les Cryptogames et les Insectes ampelophages

Les périodes pluvieuses qui se sont succédées, depuis la fin de mai, ont fait apparaître le Mildiou de la feuille, puis le Rot gris. Une 4^e invasion sur la feuille est en route depuis les chutes d'eau du 16 au 18 juillet ; elle sera d'autant plus violente que la vigne a été moins préservée, jusqu'ici. Le Rot gris, plus localisé, a touché surtout les cépages rouges. L'état des grains (noués) va s'opposer maintenant à son extension, sauf sur les grappes en retard et sur les « verjus », mais le Rot brun, autre forme du Mildiou de la grappe, va lui succéder immédiatement, si une période de sécheresse ne survient pas.

Par ailleurs, l'Oïdium a fait sa brusque apparition dans beaucoup de vignes et même si la période humide que nous avons venait à cesser, il serait encore à redouter.

Enfin, le second vol des papillons de Cochylys et d'Eudemis commence. Il s'annonce important, sur les points contaminés, si l'on considère que le vol de la première génération a donné lieu, à Belle-Beille, à des captures indicatives 10 fois supérieures à celles de l'année dernière. C'est en septembre seulement que nous verrons se manifester les dégâts de cette seconde génération dont les premières larves vont éclore vers la fin du mois de juillet ou le début d'août.

Nous traversons, en ce moment, la seconde période critique de l'année viticole. Il est temps d'agir.

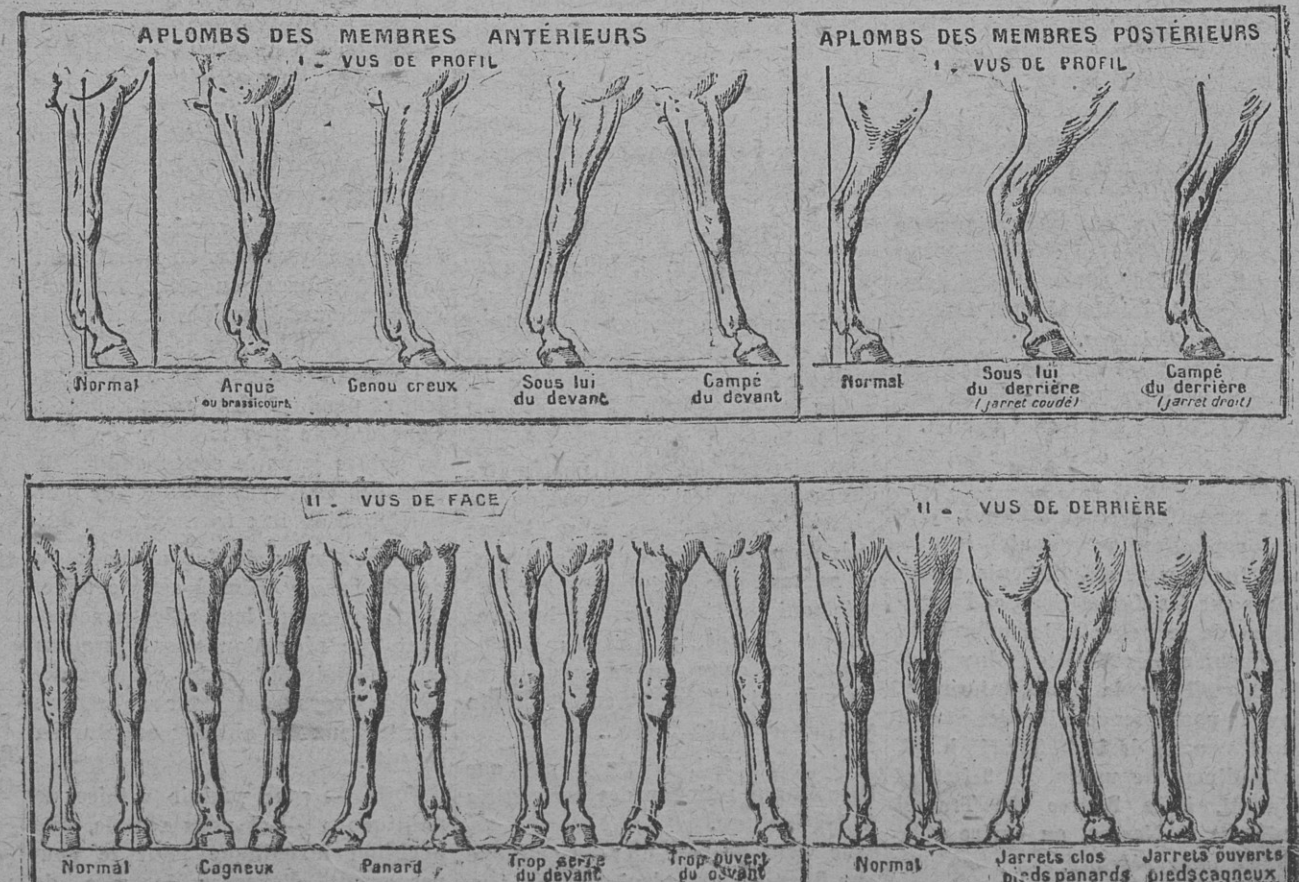
Les viticulteurs qui ont fait les « traitements d'assurance » ont pu constater les heureux effets de ces traitements contre le Rot gris et contre les Ampelophages de la génération de printemps. Ils pourront observer maintenant combien la défense ultérieure de la récolte s'en trouvera facilitée.

Il s'agit, à l'heure actuelle, de prévenir le Rot brun qui, peu à peu, amoindrirait la récolte, ou de réduire ses dégâts ; d'enrayer l'invasion menaçante de l'Oïdium et celle de la Cochylys et de l'Eudemis. Il s'agit aussi de conserver à la vigne, en la défendant contre le Mildiou, un feuillage suffisant pour assurer la maturation du fruit et un bon accroissement du bois.

Pour préserver la grappe, nous aurons recours à des poudrages et, pour préserver la feuille, à des pulvérisations.

L'emploi des poudres cupriques à base de soufre permettra de combattre simultanément le Mildiou et l'Oïdium. L'adjonction de chaux (hydraulique ou blutée) permettra, en

LES APLOMBS DU CHEVAL



entre, de réduire la ponte des papillons de Cochyliis et d'Eudémis dans une proportion qui n'est pas négligeable (30 à 40 %). Trois poudrages échelonnés pendant le vol, le premier devant être exécuté incessamment, formeront le complément des traitements de printemps à la bouillie cupro-arsénicale.

Le commerce livre des poudres cupriques. Les viticulteurs peuvent aussi en préparer eux-mêmes, à moins de frais. Voici quelques formules à titre d'exemples :

I. Sulfate de cuivre en poudre.....	8 k ⁵
Soufre en fleur.....	92 k ⁵
100 k ⁵	
II. Sulfate de cuivre en poudre.....	3 k ⁵
Soufre en fleur.....	46 k ⁵
Chaux hydraulique.....	46 k ⁵
100 k ⁵	
III. Verdet.....	5 k ⁵
Soufre en fleur.....	95 k ⁵
100 k ⁵	
IV. Verdet.....	5 k ⁵
Soufre en fleur.....	47 k ⁵
Chaux hydraulique.....	47 k ⁵
100 k ⁵	

Le mélange doit être fait avec soin. Les poudrages les plus efficaces contre le Rot brun et contre les Ampélomyces sont ceux que l'on exécute à la rosée, après une pluie, etc., c'est-à-dire lorsque les organes de la vigne — les grappes notamment — sont recouverts d'humidité. La poudre, en traversant les souches, se fixe mieux sur les raisins.

Dans les vignes très envahies par l'Oidium, un traitement curatif au permanganate de potassium (125 gr. par hectolitre d'eau) précéderait immédiatement un poudrage au soufre cuprique. Il faudra naturellement verser les grappes avec le jet liquide. Dans les foyers d'Oidium, généralement peu étendus, il ne faudra pas hésiter à pratiquer un effeuillage au niveau des raisins, avant de pratiquer ces traitements, notamment avant la pulvérisation de la solution de permanganate, surtout utile par temps couvert ou pluvieux.

L'expérience montre que si les poudrages constituent le meilleur mode de défense de la grappe, ils ne peuvent suffire à assurer la défense du feuillage. Il faudra, dans ce but, continuer les sulfatages avec la bouillie bordelaise ou avec toute autre bouillie cuprique, en visant plus particulièrement les organes jeunes. Les appareils à grand travail rendront des services. On n'oubliera pas que pour être efficace, tout sulfatage devra précéder ou, au besoin, accompagner la pluie de contamination, c'est-à-dire toute pluie quelconque qui prolonge survient à une époque où les feuilles présentent des taches blanches.

En dehors des traitements liquides, l'enlèvement des entre-cœurs et le rognage de la pousse d'août entraveront le développement du Mildiou de la feuille à l'arrière-saison.

Angers, le 21 juillet 1930.
L. MOREAU et E. VINET,
Directeurs de la Station Oenologique Régionale d'Angers.

La Fédération des Mutuels du Travail à l'œuvre

On nous prie d'insérer la note suivante :

On sait que le Sénat a voté le projet de loi étendant aux victimes du travail de l'agriculture le bénéfice de la loi du 15 août 1929 sur les allocations ou majorations de rentes-accidents du travail.

C'est à la suite des nombreuses et pressantes démarches de la Fédération Nationale des Mutuels et Invalides du travail, et notamment des délégations, en compagnie de plusieurs grands mutilés du travail de l'agriculture, que le bureau de la Fédération a fait auprès du Sénat, que ce résultat a été obtenu.

De ce fait, les victimes ou ayants-droit des victimes d'accidents du travail (mutilés, veuves, orphelins ou ascendants) survenus au cours d'un travail agricole, à quelque époque, même très ancienne, que remontent ces accidents, bénéficient des allocations ou majorations de rentes accordées aux victimes du travail de l'industrie et du commerce par la loi du 15 août 1929 et les lois antérieures.

Ces allocations ou majorations de rente vont, pour les mutilés du travail, de 300 à 4.733 francs par an.

Les intéressés, c'est-à-dire les victimes d'accidents survenus au cours d'un travail agricole (mutilés, veuves, orphelins, ascendants) trouveront tous les renseignements nécessaires sur les dispositions et l'application de la nouvelle loi auprès du Groupement des Mutilés et Invalides du travail de la Loire-Inférieure, dont la permanence a lieu les mardi, jeudi, samedi, de 14 h. 30 à 19 h. 30, et le dimanche matin, de 9 heures à midi, à la Bourse du Travail (salle 4), à Nantes, ou écrire avec timbre pour réponse.

Le secrétaire : COUTEAU.



Opérations d'Élé en ce qui concerne la Vigne

Ebourgeonnement. — L'ébourgeonnement sur la vigne se pratique en deux fois. Dès que des bourgeons naissent sur des souches, les tiges, les branches charpentières, aux endroits non désignés pour pousser, on les tranche d'un coup de serpette, faisant ainsi une grosse économie de sève au profit des bourgeons qui restent.

En ce qui concerne les coursonnes fruitières, quand les pousses ont 4 à 5 cm. de long, on ne laisse sur chaque coursonne que les deux qui doivent procurer l'une (la plus haute) le rameau fruitier, l'autre (la plus basse) le rameau dit de remplacement. On enlève les autres. Si cependant ces coursonnes étaient chétives, et qu'à la base d'une coursonne âgée ou « dégingandée » il partait un bourgeon vigoureux, on le protégeait dans le cours de l'année et à la fin d'hiver on rabattait sans hésitation dessus, et on le taillait ensuite à deux yeux.

Pincement de la vigne. — Les bourgeons fruitières, les bourgeons de remplacement, les extrémités des branches charpentières, la tige en voie de formation, toutes ces parties sont soumises au pincement. Sur les deux bourgeons de coursonne dont le plus haut est dit : fruitier et le plus bas (même avec fruits) dit « de remplacement » on donnera la prédominance de force au bourgeon de remplacement qui, lui, est l'avenir ; on pincera donc le bourgeon supérieur le premier, même quand il est d'égale force, à plus forte raison quand il est plus vigoureux que son voisin. Ce pincement est fait à une ou deux feuilles au-dessus de la seconde grappe. Il ne faut pas vouloir obtenir sur le même rameau un plus grand nombre de grappes, car elles ne seraient pas aussi belles et mûriraient plus difficilement, plus lentement à cause du surcroît imposé à la coursonne.

L'œil de pincement donne un prompt bourgeon dit faux bourgeon, ou bourgeon anticipé. Quand il atteint le cordon immédiatement supérieur de la « Thomy », on le pince à 3 ou 4 cm. sous ce cordon. Si, au contraire, c'est sous forme de cordons verticaux qu'est dirigée la vigne, le prompt bourgeon issu de l'œil de pincement est arrêté, coupé, à égale distance du pied mère, et du pied voisin. Au-dessous de l'œil de pincement, les feuilles abritent, en plus d'un œil normal, un prompt-bourgeon plus ou moins grêle dit en-

tre-cœur. On les supprime net quand la vigne est faible pour lui donner de la force, car on ne craint pas alors l'allongement des yeux normaux, en bourgeons anticipés, mais si la vigne est jeune et vigoureuse, il vaut mieux pincer les entre-cœurs à une ou deux feuilles, pour éviter le développement avant terme des yeux normaux. En août le courant de sève se ralentit, on enlève alors les entre-cœurs, ce qui fait grossir les yeux normaux. Les bourgeons prolongeant les tiges ou branches charpentières des vignes sont arrêtés par un pincement à 0,50, 0,60, 0,80 cm. de long, selon que les individus sont plus ou moins âgés, plus ou moins vigoureux. Il faudra pincer avant la floraison des grappes, cela donne toujours un meilleur résultat. Le pincement fait pendant la floraison donne parfois de mauvais résultats.

La taille en vert. — Elle existe pour la vigne comme pour les autres arbres fruitiers sur les deux rameaux de la coursonne de vigne, si le plus élevé est stérile, on le taillera au profit de l'autre, c'est-à-dire du remplaçant qui lui aurait des grappes. On ne connaît donc les cas de stérilité de certains rameaux qu'après la floraison, et c'est après la floraison qu'on opérera la taille en vert sur la vigne, ce qui laisse donc supposer que la fécondation des grappes de certains rameaux aurait donc été avortée.

Paillage en vert. — On donnera à ces divers rameaux, selon la forme donnée aux arbres, la position qui leur est assignée et on les soutiendra par des liens vrilles, jone, raphia, etc... Les branches fruitières d'un espalier ayant 0,30 de long seront paillées. Le bourgeon dit de remplacement sera toujours paillé le dernier car pendant le temps où il restera libre il prendra de la force, selon le principe, que pour affaiblir un rameau trop vigoureux il faut le pailliser dur et ferme. Le cordon, traversant le courant de sève, tandis qu'il est en train de pousser, sera laissé libre, et tenu dans la direction la plus verticale possible autrement, pour lui donner toute chance de prendre de la force, la sève tendant sans cesse à monter dans la suite, ce rameau constituerait une meilleure et plus forte branche de remplacement.

G. DURVAULT,
Ingénieur horticulteur,
Directeur du Jardin des Plantes

Permissions Agricoles

Nous lisons dans « La France Militaire » :

La loi d'un an devait voir disparaître les permissions agricoles. C'était logique. Elle rendait à la terre 50 p. 100 des bras soustraits par les obligations militaires. De plus elle est — il faut en être convaincu — incompatible avec le régime d'instruction discontinu qu'entraîne l'octroi des permissions agricoles.

Nous en sommes à la première année d'application de la loi. Le vote de l'obligation de l'octroi de ces permissions a été refusé par la majorité parlementaire. Malgré cela, sous la réserve que la troupe ne soit pas au camp ou en manœuvres, il a été admis que la permission régulière annuelle soit accordée de préférence pendant la période des travaux agricoles.

La mesure est justifiée. L'année en cours est exceptionnellement mauvaise. Les blés sont ou échaudés ou rouillés, le mildiou envahit la vigne, les foins sont récoltés dans des conditions déplorables pour leur conservation. Depuis le mois d'octobre, bien rares sont les régions où on a pu constater deux jours consécutifs de beau temps. Il faudrait donc, pour assurer les récoltes dans de bonnes conditions, excès de bras pour qu'aux beaux jours si rares, le travail puisse être effectué dans les conditions de rapidité indispensables à sa bonne exécution. Devant cet état de choses, ce ne sont que plaintes contre l'armée, qui ne lâche pas les hommes qu'elle détient... ; qui les envoie exprès au camp ou en manœuvres au moment où on en aurait besoin aux champs, etc., etc.,

Mais, au fait, il n'y a pas que l'armée qui retienne des bras utiles à l'agriculture. Je viens de voir hier un employé aux finances fort adroit sur une faucheuse, j'ai vu une fille de douze

ans et un garçon de dix ans manier admirablement les leviers de commande d'un rateau mécanique employé au ramassage du foin ; il est vrai que ces enfants désertaient la classe et c'est dommage !

Il me semble bien, sans rentrer dans de vastes considérations économiques, que l'administration, l'industrie, le commerce français, en un mot toutes les branches de l'activité nationale ne peuvent que voir leur prospérité augmenter si l'agriculture nationale est elle-même prospère.

Mais alors pourquoi ne songer qu'à l'armée pour aider l'agriculture ?

L'école ne pourrait-elle rendre quelques bras aux campagnes ? Ne serait-ce que ceux des enfants et de leurs maîtres. Entamez les vacances le 1^{er} juillet. Prenez le jeune instituteur de participer aux travaux des champs ; ce sera excellent pour son instruction et ce sera pour lui un moyen de conserver l'amitié du paysan.

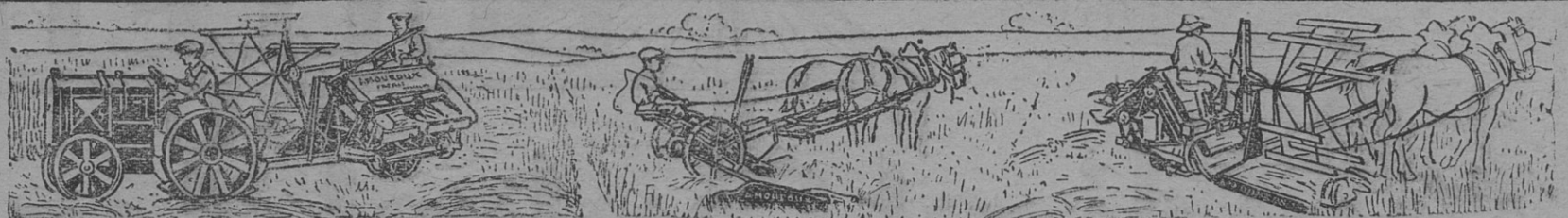
L'usine pourrait aussi, sans doute, rendre quelques bras en ralentissant sa production et en octroyant pendant quelques jours des congés agricoles.

Le commerce voit ses affaires ralentir pendant les mois chauds. Pourquoi ne pas allonger de huit ou quinze jours le congé annuel de ceux des employés justifiant de leur participation aux travaux agricoles.

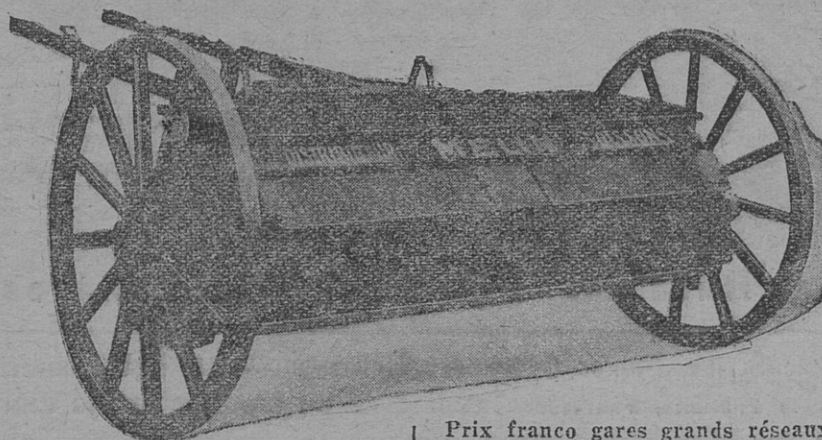
Les chemins de fer ont peu ou pas de bras à céder à cette époque. Qu'ils apportent leur aide en accordant une réduction allant jusqu'au tarif militaire à tous les citoyens détachés, voyageant pour se rendre aux travaux des champs ou pour en revenir.

Voilà — sans vouloir « faire de politique » — il nous semble, une occasion magnifique pour le gouvernement d'exercer le rôle de coordinateur dont il fut question

Machines Agricoles



Distributeurs d'Engrais



NOUVEAU MODÈLE, à limonière, avec débrayage automatique du fond mouvant ; commande du fond par bielles.

Larg. d'épandage : 1^{re} 50... 2.440 fr.
— 1^{re} 75... 2.490 »
— 2^{me} ... 2.525 »

Supplément pour carters à bain d'huile des deux côtés : 135 francs.

Prix franco gares grands réseaux.

Remise à nos adhérents.

Nous attirons l'attention des cultivateurs sur les derniers perfectionnements de ces distributeurs, qui sont livrés avec une garantie de 3 ans.

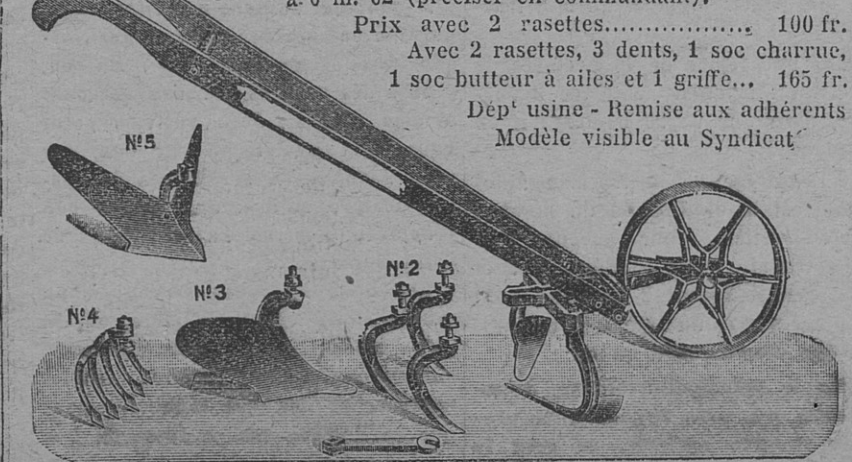
Notices explicatives et références sur demande

Tous autres modèles et autres marques de distributeurs sur demande.

Houes à Bras

POUR CULTURE MARAÎCHÈRE ET JARDINS

D'un poids de 12 kil. environ, cette houe, munie d'un grand nombre d'accessoires, permet de faire différents travaux, à divers écartements et profondeurs (travail des plantes en ligne, binage, scarification, buttage, etc.). Le travail s'effectue en poussant la houe par secousses. Largeur de travail, de 0 m. 32 à 0 m. 42 ou de 0 m. 42 à 0 m. 62 (préciser en commandant).



Bacs à fleurs

Bacs ronds, en chêne verni, bord uni, ou denté ; trois cercles, peints rouge, bronzé ou noir.

Modèles solides et coquets, pour toutes plantes.

Diamètres : 0^m30, 11 fr. 50 — 0^m35, 13 fr. 75 — 0^m40, 16 fr. — 0^m45, 17 fr. 25 — 0^m50, 22 fr. 50 — 0^m55, 25 fr. 50 et 0^m60, 33 fr. 50.

Prix nets, départ fabrique.

Badigeonneur Mécanique

Avec agitateur, pour désinfection et blanchiment des murs, plafonds, cloisons, écuries, traitement des arbres fruitiers, etc... Badigeonneur, blanchit 2.000 mètres carrés par jour ; désinfecte rapidement, sans brosse, ni pinceaux.

Appareil 25 litres, avec pieds, poignées, tuyau caoutchouc et accessoires. Prix : 360 francs. Supplément pour brouette, 45 fr.

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

Rouleaux de Jardin

Rouleaux de jardin et tennis, à bords arrondis en 2 billes, complets :

Sans contre-poids :
Diam. Poids Prix
0^m40 83 kg. 290 fr.
0^m50 123 — 400 »
0^m60 155 — 520 »

Avec contre-poids :
0^m40 104 kg. 370 fr.
0^m50 160 — 490 »
0^m60 218 — 620 »

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

Tondeuses à Gazon

A bras, hélice à 4 lames, roues de 0^m20. Hauteur de coupe : 1 à 3 cm. 1/2. Larg. de coupe : 0^m25 Prix : 260 fr.
— 0^m30 — 265 »
— 0^m35 — 280 »
— 0^m40 — 295 »

Prix départ. — Remise aux adhérents.

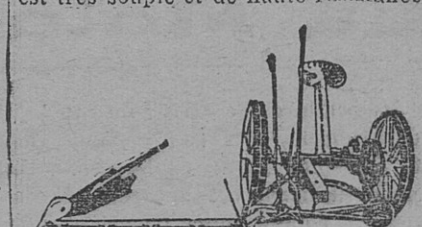
Tondeuses à 3 lames et tondeuses à cheval, nous consulter.

Faucheuses

Une des premières et des plus anciennes marques françaises, de supériorité incontestable. Fabriquée avec le nouvel acier électrique, elle comporte des engrenages hélicoïdaux, silencieux, de faible usure, semblables à ceux des différentiels d'automobiles ; cinq coussinets bronze et des roulements à billes, une vitesse de coupe accélérée et des organes très élevés au-dessus du sol.

Son train d'engrenage d'embranchement ne comporte aucun boulon et peut se démonter en une minute, temps record, par l'enlèvement d'une seule goupille, ses doigts sont en acier moulé (et non en fonte malléable).

Son timon contreplaqué breveté, obtenu par les procédés employés dans la fabrication des ailes d'avion, est très souple et de haute résistance.



Notices et catalogues sur demande. Machines visibles à Nantes. Ces faucheuses se font toutes coupe à droite et sont livrées avec 2 lames, franco de port, et une garantie de 5 ans, contre tous défauts de construction, ou de bon fonctionnement.

Modèles 1930, derniers perfectionnements :

Coupe 1^{re} 15..... 1.840 fr.
Coupe 1^{re} 30..... 1.915 —

APPAREIL A MOISSONNER, 220 fr.

Remise à nos adhérents.

Modèles ordinaires, à vitesse accélérée :

Coupe 1^{re}..... 1.700 fr.
Coupe 1^{re} 07..... 1.710 —
Coupe 1^{re} 15..... 1.800 —
Coupe 1^{re} 30..... 1.815 —

Remise et même garantie, franco de port.

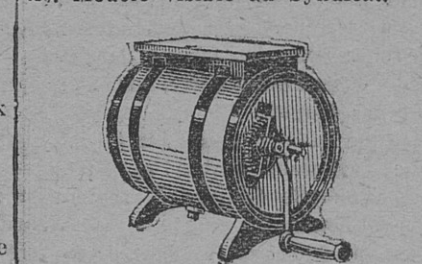
Ficelle-Lieuse

Tout premier choix, très régulier, 330 à 335 mètres au kilo. 685 francs les 100 kgs franco.

Remise aux adhérents.

Barattes

BARATTES FIXES à double vitesse, tonneau chêne premier choix. Fabrication soignée, marche garantie. Modèle visible au Syndicat.



10 litres, 175 fr. ; 20 litres, 185 fr. ; 30 litres, 200 fr. ; 40 litres, 230 fr. ; 50 litres, 245 fr. ; 60 litres, 275 fr. ; 80 litres, 320 fr. ; 100 litres, 350 fr. Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

BARATTES CULBUTANTES sur demande depuis 395 fr. départ.

Buanderies



En tôle d'acier de 3 mm, craignant ni chocs ni coups de feu. Chauffe plus vite que les buanderies en fonte et brûle tous combustibles. Elles peuvent aussi servir pour la préparation de la nourriture des animaux. Chaque buanderie est livrée avec tuyaux. Contenance supérieure sur demande.

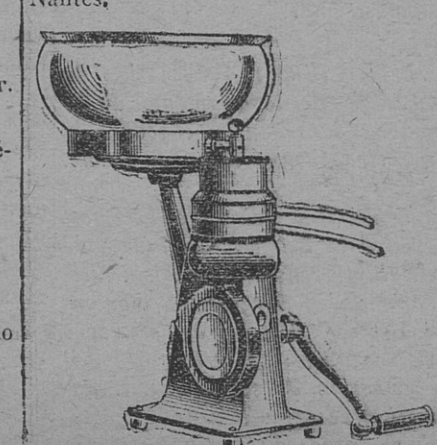
N°	Conten.	Prix peints	Prix avec chaudière et couvercle galvanisé
1	50 lit.	253 »	275 »
2	60 —	261 »	314 »
3	80 —	325 »	363 »
4	100 —	374 »	413 »
5	125 —	424 »	462 »
6	150 —	468 »	491 »

Ces prix s'entendent départ usine. Remise à nos adhérents.

Ecrémeuses

Machines robustes et pratiques, munies d'un compteur de tours automatique. Coussinet avec douille interchangeable et ressort, système inusable, assurant une marche légère et silencieuse.

Ecrémeuses livrées avec une garantie de 10 ans. Modèle au Syndicat à Nantes.



Avec Bol à lames : 65 litres, 920 francs ; 120 litres, bassin droit, 1.180 francs.

Avec Bol à assiettes : 75 litres, 950 fr. ; 130 litres bassin droit, 1.240 fr. ; 130 litres bassin déporté, 1.340 fr.

Remise intéressante à nos adhérents. Transport déduit sur facture.

Autre marque réputée :
Débit 60 litres..... 950 fr.
— 100 litres..... 1.200 »
— 130 litres..... 1.350 »
— 160 litres..... 1.600 »
— 200 litres..... 1.850 »

Remise à nos adhérents. Autres marques nous consulter.

Semoir portatif pour Engrais et Semences

En tôle galvanisée, à plastron indépendant et bretelles cuir. Prix du semoir complet, à prendre au Syndicat, à Nantes : 20 litres, 39 francs ; 25 litres, 41 francs.

N'ATTENDEZ PAS LA DERNIÈRE MINUTE POUR COMMANDER VOS INSTRUMENTS DE RECOLTE.

Batteuses à grand travail

dans un des derniers grands discours de son chef.

Qu'en Conseil des Ministres soient prises les mesures ayant pour but l'aide au paysan au moment des récoltes. Que ce Conseil montre qu'il sait « prendre les ressources où elles se trouvent ». Qu'il témoigne qu'il n'ignore pas que « le labourage et l'élevage » sont la grandeur de la France et des gouvernements qui savent ne pas l'oublier. Ce sera le prouver que de prendre des bras où ils sont, ce qui n'est pas seulement dans les rangs de l'armée. Convoctions pour une période agricole de tous ceux qui, avant 20 ans, ont pratiqué la culture ?

Mobilisation agricole ! Et pourquoi pas ? s'il doit en résulter plus de bien-être pour tous ?

ANCEL.

Sacs à Farine

1/2 culasse 125x60 rayé noir. 9 50
100 kilos, 135x65 — 11 85
100 kilos, 130x65 — 11 90

Sacs à Son

Bons sacs à son d'occasion ?
Tout premier choix 130x72... 7 10
Bon choix — ... 6 35
Ordinaires solides — ... 5 60

Prix, pour sacs marqués 1 face, confectionnés avec coutures rabattues, franco à partir de 50 sacs. Prix départ, pour quantités inférieures.

Je voudrais attirer l'attention du futur cultivateur sur l'intérêt qu'il y a pour lui à réduire le personnel que les batteuses occupent en grand excès par rapport à beaucoup d'autres appareils, ce qui fait qu'on a un nouveau d'ouvriers mal employés pendant l'hiver, au lieu d'assurer à un groupe un peu moindre un travail presque régulier. Pour obtenir ce résultat, il faut que certaines parties de l'opération, longtemps manuelles, soient exécutées mécaniquement. Le déblai des menues pailles envoyées directement à la chambre à mélange, le liage automatique des bottes, l'acheminement immédiat des grains battus vers les greniers, enfin l'engrangement automatique supprimant une cause d'accidents nombreux sont autant de progrès réalisés par les machines du système Lanz par exemple ; malheureusement ces progrès occasionnent une dépense de force supplémentaire de 7 à 8 chevaux-vapeur, peut-être parce qu'on a voulu comprimer la paille liée, ce qui dans bien des cas, n'est pas indispensable. C'est là l'écueil. Est-il insurmontable ? Non, si par l'application complète du moteur agricole, on abaisse le prix du cheval-heure et si l'on trouve sur le domaine l'emploi économique d'un moteur de 20 à 25 chevaux.

Lorsque par l'emploi des moto-batteuses ou des batteuses mues électriquement, on peut battre les récoltes

sous hangar, travée par travée, les manipulations de gerbes sont supprimées et la paille n'a pas à être transportée au loin, puisque de la conduite même du battage résulte qu'on a toujours à portée un espace vide pour l'emmagasiner ; il y a là économie de temps et de main-d'œuvre ; mais il faut encore accroître cette double économie ; pour cela, d'après l'importance de la récolte et celle des besoins à satisfaire, on détermine les quantités de paille susceptibles d'être vendues, et on règle les ventes de manière à ce que les expéditions soient faites au fur et à mesure des battages ; de cette manière, les voitures sont immédiatement chargées pour le départ et les frais de livraison sont considérablement réduits. Il faut seulement ne pas se laisser, à la légère, séduire par le supplément d'économie et, avant de s'en assurer le bénéfice, prendre garde aux allures des cours afin de ne pas perdre le profit d'une hausse éventuelle par des ventes trop hâtives.

Les batteuses, surtout lorsqu'on développe leur travail purement mécanique, comportent dans leurs organes annexes (chaînes à godets ou hélice pour déplacement du grain battu, etc.), des transmissions plus ou moins compliquées. Quelques-unes de ces transmissions font partie intégrante des outils de magasin ; d'autres se classent à l'article transmis-

sions du chapitre moteurs ; les unes et les autres peuvent représenter un prix d'acquisition important et ont ceci de particulier qu'elles ne gardent pas leur valeur, une organisation d'outils de magasin qui plaît à un cultivateur ne plait pas toujours à son successeur. Il est, dans ces conditions, fort intéressant de ne pas faire de fausse manœuvre : les transmissions doivent être établies de façon à occasionner le moins possible un surcroît de dépense de force, à ne pas peser un poids inutile et à pouvoir être facilement démontées, si l'on veut les nettoyer ou les emporter, au cas où, à fin de bail, on ne trouverait pas à les céder pour un prix raisonnable.

R. VUIGNER,
Ingénieur agronome,
(Tous droits réservés.)

AGRICULTEURS I

pour 8 francs
DE COTISATION ANNUELLE
vous recevrez notre BULLETIN chaque SEMAINE
ET BÉNÉFICIEZ DES MULTIPLES AVANTAGES DE NOTRE SYNDICAT ET DE NOTRE COOPÉRATIVE AGRICOLE.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du lundi 11 Août 1930

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2.674	2.020	12 30	11 40	9 40	13 30	7 38	6 05	4 70	8 25
Vaches.....	1.015	994	12 30	10 90	9 20	13 50	7 38	5 99	4 60	8 64
Taureaux.....	245	245	10 00	9 80	9 40	11 40	6 35	5 39	4 70	6 94
Veaux.....	1.829	1.675	14 50	12 80	10 80	15 00	8 70	7 29	5 94	9 69
Moutons.....	12.477	11.597	19 20	14 10	11 80	20 80	9 60	6 52	5 14	10 40
Porcs.....	2.390	2.390	12 42	11 72	9 28	12 72	8 70	8 20	6 50	8 90

Du Jeudi 14 Août 1930

En raison de la Fête de l'Assomption, les cours de la Villette n'ont pu nous être transmis.
Nous nous en excusons auprès de nos lecteurs.

Faisons du bon Beurre

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 premier janvier 1928, l'Angleterre 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. Enfin, 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 barattage 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, à l'abri, en particulier, des moisissures. 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 spéciale, appelée vis à crème, et placée, suivant les constructeurs, soit sur la sortie 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 pour 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 18 degrés) et en été, dans un local frais (aux environs de 15 degrés). En opérant de cette façon, la crème doit être mûre à point vingt à vingt-quatre heures après l'écrouissage. 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 barattier tous les jours.

On peut cependant arriver à obtenir encore un bon beurre, en barattant seulement tous les deux jours. Si vous barattez 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 barattages, le beurre étant plus facile à conserver que la crème.

Si vous ne barattez qu'une fois par semaine, il vous est impossible d'obtenir un produit se conservant bien, et pour obtenir un beurre acceptable, qui devra être consommé aussitôt fabriqué, 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, 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.

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

La crème ne doit pas occuper plus que la moitié de la baratte, sinon elle mousse 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 barattage doit durer de 30 à 40 minutes.

Quand la vire de la baratte commence à s'éclaircir, il faut ajouter un peu d'eau pour ralentir la fin du barattage ; 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, employer 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 grossit trop rapidement, à plus forte raison si le beurre 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.

Emballons bien notre beurre. — Pour mettre le beurre à l'abri de l'air, qui est un agent néfaste pour la conservation de cette denrée, on l'enveloppe en général dans un papier parcheminé. On a constaté qu'il était préférable d'employer du papier sec au lieu de papier humide, et pour cela pour les raisons suivantes : si le papier humide permet une manipulation plus facile du beurre, il n'en est pas moins vrai qu'après un certain temps, qui n'exécute pas une semaine, il se manifeste sur les parties superficielles une acidité qui donne au beurre un goût et une odeur désagréables ; d'un autre côté aussi, par suite de la dissolution du glucose, que provoque l'humidité, un vaste champ de culture est ouvert aux moisissures.

Le papier d'emballage doit être choisi minutieusement, car sa composition influe sur le beurre ; c'est ainsi que des expériences ont révélé que 0,2 % de chlorure de sodium et 0,3 % de chlorure de magnésium entrant dans la composition du papier parcheminé, pouvaient passer dans le beurre et le dénaturer. Pour cette raison, le papier imprimé doit être proscrit, et l'on devra utiliser pour l'emballage du papier sec et complètement inodore.

André CHOLLET,
Ingénieur Agronome
Professeur à l'Ecole de Laiterie de Surgères
(Charente-Maritime)

TOUT CULTIVATEUR AVISE
LE BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFERIEURE.

LA FIÈVRE APHTEUSE

(SUITE ET FIN)

Si la fièvre aphteuse vaccine fort bien dans la plupart des cas, on observe cependant de très nombreuses récidives de l'infection. Celles-ci reconnaissent deux causes.

D'une part, la pluralité des virus aphteux, ainsi que mon laboratoire a pu le démontrer ; et d'une autre, un état particulier d'hypersensibilité qui conduit certains animaux à contracter plusieurs fois l'infection, alors qu'ils sont exposés aux atteintes permanentes, aux assauts répétés de la contamination aphteuse.

La pluralité des virus, après avoir été discutée par nos confrères allemands qui ne voulaient point l'admettre, a été ensuite reconnue par eux comme exacte ; elle est aujourd'hui confirmée partout au monde. On connaît désormais trois races différentes de virus aphteux, trois virus distincts et que nous appelons : Virus O, Virus A, Virus C.

Alors que l'un quelconque de ces virus est intervenu, l'animal est vacciné contre lui, mais il n'est pas vacciné contre les deux autres. Pour que l'animal ait acquis l'immunité à l'égard des trois virus, il faut qu'il ait subi une atteinte par chacun d'eux. Le même animal peut faire expérimentalement, au laboratoire, l'occasion d'une évolution simultanée de deux ou trois virus, infection cumulative qui aboutit à l'élaboration d'une résistance, d'une immunité cumulative elle aussi.

La notion de pluralité des virus, si intéressante qu'elle soit, ne suffit pas cependant à expliquer la fréquence de toutes les récidives et j'ai dit, ailleurs, déjà, que nous avions pu relever en France jusqu'à cinq épizooties en six mois seulement, sur les mêmes animaux. Comme on ne reconnaît que trois virus aphteux, la notion de pluralité des virus est insuffisante à elle seule à expliquer ces cinq évolutions successives en un semestre.

Interviennent alors les notions d'hypersensibilité qui ont été précisées, au titre hypothétique, par Terni et par Lignières et dont nous avons pu démontrer la parfaite réalité.

Un moyen de lutte favorable contre la maladie est offert par la sérothérapie antiaphteuse. On sait que le sérum emprunté au sang des animaux guéris de fièvre aphteuse, puis hypervaccinés par un traitement spécial contre celle-ci, possède des propriétés préventives et curatives contre l'infection aphteuse. C'est à l'année 1898 et aux travaux de Loeffler que remonte la connaissance de ce fait.

Le Laboratoire d'Alfort a confirmé les travaux de Loeffler et plus récemment, les laboratoires allemands de l'île de Riems se sont attachés à la production d'un sérum efficace, en même temps contre les trois variétés aujourd'hui connues du virus aphteux. C'est un sérum trivalent qu'ils préparent et c'est lui que nous utilisons actuellement au Concours général agricole.

La valeur de la sérothérapie antiaphteuse et des sérums anti-aphteux bien préparés est indéniable. Les bons sérums anti-aphteux représentent un excellent élément de protection des sujets exposés à la contagion ; mais, si bien préparés qu'ils soient dans les conditions actuelles de la science, ces sérums ne sont efficaces et actifs qu'à hautes doses.

Pour protéger un animal, il faut lui inoculer sous la peau une quantité de sérum qui ne soit pas inférieure à 40 cc. par 100 kilos du poids du sujet. Le prix du sérum s'établissant à plus de 400 francs le litre, la dépense atteint 80 francs pour un animal de 500 kilos et jusqu'à près de 200 francs pour un sujet de 1.000 kilos.

L'un des inconvénients de la sérothérapie réside dans les maigres disponibilités en sérum, du commerce mondial. Nulle part, on ne dispose largement d'un sérum antiaphteux efficace et son prix est nécessairement très élevé en raison des conditions de la production du produit.

Ce qui met obstacle aussi à l'utilisation plus courante de la sérothérapie, c'est que l'action bienfaisante du sérum est fugace. Huit jours après l'inoculation de la précieuse substance, le sujet qui l'a reçue redevient entièrement sensible aux atteintes de la maladie.

Pour assurer ainsi la protection des animaux présentés au Concours de Paris, nous aurons à pratiquer deux injections de sérum et la dépense, de la sorte, variera, par tête de bovin traité, de 160 à 400 francs.

Le jour où les organisations agricoles, ou l'Etat, consentiront à assumer les frais d'un tel moyen, il sera particulièrement aisé d'en assurer, ici, tout comme en Allemagne, le bénéfice aux éleveurs intéressés.

Comme le sérum antiaphteux, le sang des animaux simplement convalescents de fièvre aphteuse, jouit, lui aussi, de propriétés curatives et préventives contre la maladie. C'est Kitt qui en fit la première démonstration en 1893. Celle-ci a été reprise partout au monde et chacun pourrait revendiquer une part des améliorations apportées depuis 1920 aux con-

ditions d'application de cette découverte.

Pour beaucoup de savants, les qualités sont sensiblement égales, du sérum antiaphteux provenant d'animaux hyperimmunisés et du simple sang de convalescents. Les doses à injecter sont aussi sensiblement les mêmes ou un peu plus élevées que celles du sérum antiaphteux provenant d'animaux hyperimmunisés. Mais l'énorme avantage du procédé est qu'il est relativement très économique. Nous estimons qu'un litre de sang d'animal convalescent ne revient qu'à 20 francs, tandis qu'un litre de sérum de l'île de Riems nous coûte plus de 400 francs.

Avec une organisation locale bien comprise, il deviendrait donc possible d'utiliser le sang des convalescents dans le traitement sérothérapique de la fièvre aphteuse, dans des conditions beaucoup plus économiques que celles de l'emploi du sérum antiaphteux hyperimmunisé. C'est ce qu'a réalisé le Danemark.

Que l'on considère la sérothérapie antiaphteuse ou le traitement par le sang des convalescents, il faut reconnaître qu'il convient de réserver ces méthodes surtout à la protection des jeunes animaux dans les milieux infectés ; c'est que les veaux, agneaux et porcelets sont extraordinairement sensibles aux atteintes d'une fièvre aphteuse même bénigne pour des adultes. C'est en grand nombre qu'ils succombent à l'infection. Sérum ou sang de convalescents assurent leur survie certaine.

Les sérums, quoi qu'on fasse, auront toujours cet inconvénient de ne protéger que pour 10 jours. C'est vous dire que quelque valeur qu'ils puissent avoir, leur emploi sera limité.

Ce qu'il faut s'efforcer d'obtenir, c'est un vaccin antiaphteux efficace qui permette, d'un seul coup, ou à la faveur de deux interventions à quelques jours d'intervalle et moyennant une très faible dépense, de mettre à l'abri de l'infection, pendant une bonne année, les animaux qu'on entend protéger.

D'énormes efforts ont été accomplis en l'espèce de la vaccination antiaphteuse. Nombre de procédés ont été envisagés. Aucun n'a pu être couramment appliqué encore et tous réclament une indispensable mise au point.

Qu'il me suffise de vous indiquer qu'un certain nombre d'expériences par nous effectuées à Alfort et que nos confrères de la Commission Royale Anglaise d'études sur la fièvre aphteuse ont reconnues exactes, nous ont permis de démontrer qu'il est expérimentalement possible de vacciner contre la fièvre aphteuse avec un virus tué par le formol. Vacciner avec un virus mort, c'est, dans tous les cas, vacciner sans risques et si l'on arrivait à disposer d'une vaccination de cet ordre, c'en serait fait de la fièvre aphteuse dans toutes les conditions et sous toutes les formes.

Un principe nouveau paraît établi et nos expériences ont été confirmées déjà de divers côtés. Le problème est donc posé, la question reste ouverte et il convient de l'approfondir.

Tout ceci est, semble-t-il, affaire de production de virus. Qu'on trouve le moyen d'obtenir, en abondance, le virus aphteux, et l'on peut avoir cette certitude qu'aucun moyen ne nous manquera pour lutter scientifiquement et victorieusement contre l'infection.

Il n'est point de problèmes insolubles et la science aura raison, tôt ou tard, de la fièvre aphteuse. Encore faut-il, pour arriver à cet heureux résultat, que se joignent les efforts des chercheurs et ceux du monde de l'élevage. Celui-ci, trop souvent, se désintéresse de la recherche et, attendant des solutions toutes faites, ne fait rien pour les favoriser.

En s'intéressant à la lutte contre la fièvre aphteuse, l'Association des Producteurs de viande facilitera la tâche des hommes de laboratoire et, personnellement, je suis infiniment reconnaissant aux membres de son Bureau de l'avoir compris.

HERNIE
CHUTES DE LA MATRICE
CL. IG MÉDECINE CHIRURGIE
DÉPLACEMENTS
DES ORGANES
PAR LA MÉTHODE
LEROY

M. Leroy, le praticien nantais bien connu, guérit rapidement par sa méthode rationnelle, toutes les personnes atteintes de :

Hernies, chute de matrice et déplacement d'organes.

Ses applications orthopédiques suppriment la gêne, l'opération et l'arrêt du travail.

M. Leroy recevra gratuitement pendant le mois d'août à Nantes, tous les samedis, de 9 h. à 4 h., en son cabinet, 6, rue du Petit-Bacchus (près la place du Bouffay).

Madame Leroy reçoit les dames.

LE « DURCISSEMENT » DES CIDRES

Le cidre normal possède un certain degré d'acidité naturelle provenant principalement de l'acide malique contenu dans la pomme. Si l'on brasse des pommes insuffisamment mûres, si l'on fait entrer dans le mélange une forte proportion de fruits acides, le cidre prend alors une acidité excessive qui le rend peu agréable. Si la fermentation tumultueuse est trop prolongée, que la bonde soit laissée plus ou moins ouverte, tout le sucre disparaît, l'acide acétique commence son œuvre, son action s'ajoute évidemment à celle de l'acide malique et le cidre devient « dur ».

Le cidre peut rester doux jusqu'au printemps ou en été, puis à ce moment subir une fermentation très active pour des causes diverses, se dépouiller de tous ses principes sucrés et devenir ainsi le lieu d'élection de nombreux ferments morbides, surtout du ferment acétique.

L'acidité des moûts est très variable selon la provenance : elle peut aller de 50 centigrammes par litre jusqu'à 10 ou 11 grammes. Certains pomologues estiment que l'acidité, évaluée en acide sulfurique, ne doit pas dépasser 4 grammes par litre. Il est bien entendu que ce chiffre peut sans inconvénient être dépassé et aller jusqu'au double, pourvu qu'il s'y trouve dans la boisson une quantité égale de tanin, l'un étant le correctif de l'autre. Cependant c'est à la dose d'environ 4 grammes d'acide que le parfum et le bouquet paraissent ressortir au maximum.

De ce qui précède, il y a donc lieu d'établir une différence entre l'acidité et l'asepsence ou aigre : la première résultant des acides naturels de la pomme, la deuxième au contraire provenant de la transformation de l'alcool en acide acétique sous l'influence de l'oxygène de l'air. Cette transformation s'opère sous l'influence d'une moisissure, d'un ferment appelé mycoderma aceti.

Les globules sont plus petits que ceux du mycoderma vini. Vu au microscope il apparaît en chapelets d'articles légèrement élargis vers le milieu, d'un diamètre d'un millième et demi de millimètre environ et d'une longueur à peu près double. Ces globules ou articles se multiplient avec une rapidité extraordinaire ; ils affectent soit la forme de chaînes régulières, soit celle d'un voile sec et fin, non plissé à la surface du liquide.

Ces germes se développent au contact de l'air et à une température supérieure à 15 degrés, mais surtout entre 25 et 30 degrés.

On ne saurait être trop attentif à prévenir cette altération malheureusement trop commune dans nos régions cidricoles, qui fait du meilleur cidre une boisson insalubre et réellement dangereuse, occasionnant des aigreurs, des maux d'estomac et des coliques intestinales, des diarrhées, etc.

Les moyens à mettre en œuvre contre l'acidification sont de deux ordres : préventifs et curatifs.

Moyens préventifs. — Les fûts devont, avant toute introduction de cidre, avoir été défoncés s'ils ont un mauvais goût, grattés, puis bien lavés à l'eau bouillante, à l'aide d'une brosse, assainis, désinfectés par les procédés que nos lecteurs connaissent déjà. Dans quelques régions de Normandie, on pratique le suiffage intérieur des fûts afin d'éviter la pénétration de l'air à travers les douves ou les jointures. Dans le même ordre d'idées, on conseille de faire usage de fûts qui ont contenu de l'huile d'olive ou d'arachide.

La température de la cave ou du cellier joue un rôle important dans les moyens préventifs d'acidification.

Une température de 15 à 20 degrés au cellier favorise une prompt fermentation tumultueuse qui s'oppose à l'évolution des mauvais ferments ; une température basse de la cave assure la lenteur de la fermentation secondaire, et par suite s'oppose au développement du mycoderma aceti.

Il est hors de doute que les collages, les soutirages, les mélanges appropriés de variétés de pommes, l'emploi rationnel d'acide sulfureux auquel les bactéries sont plus sensibles que la levure, soit pour assainir les fûts, soit pour protéger le ferment alcoolique, l'emploi du froid, sont des conditions complémentaires à recommander.

En se basant sur le principe que le mycoderma aceti ne peut évoluer qu'après la transformation complète du sucre en alcool, on peut recourir indéfiniment à la formation du vinaigre en ajoutant aux cidres en fûts, tous les mois par exemple, un peu de sirop de sucre qui provoque ou continue la fermentation alcoolique. On dissout environ 2 à 300 grammes de sucre dans 4 à 5 litres de cidre chauffé, on verse très doucement ce sirop par la bonde, on agite avec une baguette la partie supérieure du liquide ; la solution sucrée se répare ainsi dans toute la masse et ne risque pas de tomber au fond.

Une grande propreté est indispensable. En effet, il faut avoir soin de badigeonner régulièrement les murs

et le plafond du cellier, laver à grande eau, le plus souvent possible, tous les appareils de fabrication et employer — nous insistons sur ce point — de l'eau exempte de microbes pathogènes, ce qui assurera la bonne qualité du cidre et satisfera l'hygiène.

L'acidification est surtout à craindre dans les fûts en vidange. Plusieurs procédés sont recommandés dans ce cas. Certains préconisent de verser à la surface du cidre de bonne huile d'olive de façon à former une couche mince, mais continue, sur toute la surface du liquide. Nous préférons l'huile de vaseline qui a le grand avantage de ne pas rancir.

La fermeture complète des fûts est absolument indispensable. On laisse quelquefois une petite ouverture sur le fût ou sur la bonde, ouverture que l'on ferme par une cheville qui se retire à volonté pour permettre le tirage du cidre par la cannelure.

Dans le commerce on trouve de multiples purificateurs d'air qui rendent de grands services. Ces appareils très simples se placent sur la bonde.

Moyens curatifs. — Lorsque l'acidification est nettement commencée, sans être cependant trop avancée, on emploie la cendre de bois, à des doses déterminées par des essais préalables sur quelques litres.

L'emploi du tartrate neutre de potasse, dit M. Warcollier, n'est pas recommandable ainsi que le sous-nitrate de bismuth, préconisé par MM. Dufour et Daniel.

Le traitement curatif le plus usité est celui qui consiste à neutraliser l'acide acétique produit par une solution de carbonate de potasse. On fait d'abord un essai sur quelques litres pour se rendre compte de la quantité de carbonate de potasse nécessaire, puis on verse la solution dans le fût en agitant. Dans tous les cas, la dose de 200 grammes de carbonate de potasse ne doit pas être dépassée.

Huit jours après ce traitement, le cidre est collé et soutiré après huit nouveaux jours dans un fût fortement mûché.

La loi ne permet pas la mise en vente des cidres ainsi désacidifiés ; par conséquent, il faut les consommer à la ferme.

Disons, pour terminer, que lorsqu'on trouve le cidre trop acide pour le boire, on neutralise son acidité par le moyen de la chaux, de la craie en poudre, du blanc d'Espagne ou sous-carbonate de chaux, puis on procède à la distillation.

P. MONTHULE.

(Le Progrès Agricole).

HUILES et GRAISSES

Nous pouvons fournir à nos Adhérents huiles et graisses de première qualité, marchandise rendue franco toutes gares. Les bidons de 25 et 50 litres sont facturés 25 et 30 fr. et repris, si retournés franco à l'usine, en bon état. Les fûts de 100 et 170 kilos sont gratuits, ainsi que les emballages de graisses.

Pour Machines Agricoles :

	Par 170 k.	30 l.	25 l.
Demi-fluide	3 20	3 60	4 »
Epaisse	3 30	3 70	4 10
P ^r cylindre vapeur	4 70	5 10	5 50
Pour Mouvements	3 40	3 80	4 20
P ^r Transmissions	3 20	3 60	4 »

Pour écremeuses :

Demi-blanche	4 10	4 50	4 90
Blanche pure	4 60	5 »	5 40
Pour Moteurs et Autos :			
Très fluide (Ford)	3 90	4 30	4 70
Fluide, 1/2 fluide	4 20	4 60	5 »
1/2 épaisse	4 50	4 90	5 30
Epaisse	5 20	5 60	6 »

Huile « Evergreen » toujours verte, supérieure. A demi-fluide et B. B. demi-épaisse

Huile de ricin pure 8 » 8 40 8 80

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la

boîte de 1 kgr. en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes.

En fût de 100 kgr., 3 fr. 60 le kilo

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie !

Double couture, coins renforcés, câbles cuivre tous les mètres, 1^{er} de corde à chaque coin, ou cordes à coulisses sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert gras ou vert enduit	12 80
Lia et Jute : vert gras	14 50
Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou	17 25
N° 2 vert gras	18 50
N° 3 gras, cachou ou enduit	19 90
N° 4 vert gras	21 35
Colon : N° 1 vert enduit	17 80
N° 2 gras, enduit ou cachou	19 90
N° 3 vert gras	21 70
N° 4 vert gras ou cachou	22 »

Passer les commandes au Syndicat.

LA CARIE DES CÉRÉALES

On évalue communément en France, à plusieurs centaines de millions les ravages causés chaque année aux céréales par la CARIE.

Après avoir assaini et enrichi votre terrain, puis choisi des semences saines exemptes de grains fendus ou blessés, aurez-vous mis tout de bon à l'abri des atteintes du terrible champignon les semences que vous confierez à la terre ? Non ! Les spores de la carie, très légères, imperceptibles à l'œil, peuvent venir s'accrocher aux grains sains, sans qu'il soit possible de s'en apercevoir avant la levée.

Pour détruire la carie et immuniser contre elle les grains, faites subir à vos semences un traitement à la fois CURATIF et PREVENTIF ; mais gardez-vous bien des traitements pires que le mal qu'ils devraient le germe de vos grains ! Il faut tuer LA CARIE MAIS RESPECTER LE GERME !... Le traitement qui vous donnera cette double garantie est le poudrage de vos semences avec la CHLOROCUPRINE.

Demandez échantillon et notice à Sté PROGL, 10, quai de Serin, LYON (4^e) en rappelant l'annonce ci-dessus.

La Bataille du Blé

Assurances Accidents du Travail

Dans notre bulletin du 2 août dernier, nous vous avons déjà informés que suivant nos nouveaux accords avec L'Urbaine et la Seine, la tarification à l'hectare serait portée de 4 fr. 60 à 4 fr. 80, et celles aux salaires de 1.33 % à 1.40 % à dater du 1^{er} juillet 1930.

Cette majoration de tarifs résulte non d'une augmentation des salaires moyens préfecturaux, mais de celle résultant de l'arrêté ministériel en date du 10 avril 1930, portant notamment le prix des visites médicales de 12 francs à 15 francs, soit une majoration de 20 %. Il en résulte une aggravation sensible des charges de notre assureur, dont le relèvement accepté par nous ne tient compte que partiellement.

Afin de réduire au minimum un travail administratif qui se traduit pour tout le monde par une perte de temps et des frais inutiles, nous avons convenu avec notre Compagnie d'assurances qu'il ne serait pas établi d'avançant à chacune de vos Collectives agricoles. Les quittances qui vous seront présentées seront donc établies d'après les nouveaux tarifs, et dans l'intérêt général, nous vous prions de leur réserver un bon accueil.

Les Agriculteurs et le Prix du Blé

Les Associations agricoles n'ont pas attendu les difficultés présentes pour donner aux cultivateurs le conseil de vendre par échelons et d'approvisionner régulièrement les moulins. Elles renouvellent ce conseil avec d'autant plus d'assurance que la hausse paraît avoir atteint le point où des importations de l'étranger deviennent possibles, malgré le droit de douane.

Il y a des stocks dans certaines régions. L'approvisionnement des boulangeries n'est pas menacé. L'arrivée sur les marchés des blés de l'Afrique du Nord et du Midi de la France permet de dire que la situation est faite.

Quant aux consommateurs, qui pendant tout l'hiver ont payé le kilo de pain 39 centimes-or, ils doivent se rappeler qu'ils le payaient avant la guerre 45 centimes.

Les frais de production ayant augmenté au-delà du coefficient 5, les prix pratiqués depuis les dernières moissons ont fait perdre aux cultivateurs plus d'un milliard. Les nouveaux cours n'apportent qu'à certains d'entre eux une compensation. Les frais de la moisson de 1930 sont très élevés.

La crise a surtout atteint les commerçants et les spéculateurs qui avaient misé sur la persistance des cours trop bas. Le mauvais temps a déjoué leurs calculs. Quand on joue, on risque de perdre.

Grâce aux stocks on peut penser que nous n'aurons pas beaucoup à importer. En tout cas, pour en juger il faut attendre que les battages aient été effectués dans l'ensemble des régions de production.

Ce que la crise a surtout montré, c'est qu'une révision du règlement du marché de Paris est nécessaire, si l'on veut empêcher la spéculation de nuire aux producteurs, aux consommateurs et même aux commerçants.

Offres et Demandes

Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribo, Nantes. Service réservé à nos Adhérents. 5 francs par annonce paraissant 2 fois.

OFFRES

92. — A vendre : 1/2 muids, barriques, 1/2 barriques, tous genres. S'adresser à M. Charon-Janin, 36, quai Malakoff, Nantes.

121. — A louer pour la Toussaint 1930 ou 1931, la ferme de Panloup, commune de Saint-Herblain, à 4 km. de l'octroi de Nantes et d'une contenance de 18 hectares (terre en prés, vigne).

DEMANDES

93. — On demande, pour le 1^{er} novembre au plus tard, un ménage avec 2 ou 3 enfants en âge de travailler, pour exploitation d'une ferme herbagère de 60 hectares. Bons salaires. Sérieuses références exigées.

S'adresser à M. P. Bouvier, régisseur à Hauteville, par Javron (Mayenne).

94. — On demande ménage, homme cultivateur, toute main, femme basse-cour. Cte de Bourmont, à Freigné (Maine-et-Loire).

95. — On demande commune de Vallet, une famille pour exploiter à prix d'argent une petite ferme de 4 hectares terres et prés, plus 4 hectares de vignes à moitié. Vignes de premier ordre dans un cru classé.

96. — On demande pour les environs de Nantes, un ménage cultivateur-jardinier, pouvant exploiter une maraichère. Bon terrain. Arrangements faciles.

Gadoue consommée

Nous renvoyons nos adhérents à l'article que nous avons publié la semaine dernière et nous leur rappelons les prix déjà donnés.

Par tracteur de neuf mètres cubes minimum, de 16 à 20 kilomètres, 230 francs le tracteur rendu.

Par tracteur de neuf mètres cubes minimum, de 20 à 25 kilomètres, 250 francs le tracteur rendu.

Remise intéressante à nos adhérents. Nous consulter.

La Maison Grandjean nous demande d'être prévenue le plus tôt possible, à partir du 1^{er} d'août, tout retard dans les livraisons ; même ceux qui ne vaudraient recevoir leur gadoue qu'en hiver, peuvent passer leurs commandes dès maintenant. Nous prions nos adhérents de se hâter et de nous dire l'époque à laquelle ils désirent recevoir. Nous les inscrirons dans l'ordre des réceptions des commandes ; ils seront servis à leur tour.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 18 août. — Escoublac, Mauves, Varades, Vieilleville, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 19. — Herbignac, Legé, Montoir, Paulx.

Mercredi 20. — Blain, Montbert, St-Père-en-Retz, Vigneux, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 21. — Ancenis, Fresnay, Héris, La Chapelle-Heulin, Saint-Jean-de-Corcoué.

Vendredi 22. — Paulx, St-Nazaire.

Samedi 23. — Couëron.

NOS MERCURIALES

Nantes, le 13 août

Grains et Farines

Blé en disponible (vieux). 163 à 165
— (nouveau). 152 à 153
Avoines grises ou noires. 78
Avoines bigarrées. 70
Sarrasin. 91
Orge. 95
Son. 50
Seigle. 80
Maïs Plata. 97
Maïs Indo-Chinois. 88

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé bottée. 270 à 275
Paille de blé pressée. 265 à 270
Paille d'avoine pressée. 250 à 255
Paille d'orge pressée. 230 à 235
B.L.E. — Affaires très difficiles. Nous faire offre, nous essaierons de traiter.

Ces cours s'entendent par wagon complet, départ lieu de production.

Cours du Bétail

MARCHE AUX BESTIAUX

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 8 août

VEAUX : 414. — 1^{re} qual., 8 à 9 fr. ; 2^e qual., 7 à 8 fr. ; 3^e qual., 6 à 7 fr. BŒUFS 3. — Derrière : 1^{re} qual., 7 fr. 50 à 8 fr. ; 2^e qual., 6 fr. 50 à 7 fr. ; 3^e qual., 5 fr. 50 à 6 fr. — Devant : 1^{re} qual., 4 fr. 50 à 5 fr. ; 2^e qual., 3 fr. 50 à 4 fr. ; 3^e qual., 2 fr. 50 à 3 fr.

MOUTONS : 266. — 1^{re} qual., 9 fr. 50 à 10 fr. 50 ; 2^e qual., 8 fr. 50 à 9 fr. 50 ; 3^e qual., 7 fr. 50 à 8 fr. 50.

MARCHE AUX VEAUX

Syndicat des Eleveurs et Expéditeurs

Représ : 416. — Prix du kilo sur pied : plus haut, 7 fr. 50 ; plus bas, 5 fr. 50 ; moyenne, 6 fr. 50.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

13 août

Carottes, la botte, 1 fr. — Céleri rave, la botte, 6 fr. — Céleri blanc, la botte, 4 fr. — Choux pommes, la pièce, 2 fr. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 2 fr. — Haricots verts le kilo, 2 fr. — Laitues, les 12, 2 fr. — Melons, les 11, 50 fr. — Navets, la botte, 2.50. — Oignons, la botte, 0.60. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Prunes, le kilo, 2 fr. — Tomates, le kilo, 2 fr.

Cours des Vins

Muscadet 1^{er} choix. 600 à 650
— 2^e. 550 à 600
Gros Plant. 250 à 300
La barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ACHETEZ — VOS BOUCHONS — ARTICLES DE DAVE

chez Emile Boullery

7, Quai Brancas (près la Poste) — NANTES

Téléphone 133.91 — R. C. Nantes 12.279

TOUT BON SYNDIQUÉ DOIT PRÉSENTER AU MOINS UN NOUVEAU ADHÉRENT AU SYNDICAT.

CHEMINS DE FER DE L'ÉTAT

BILLETS DE FIN DE SEMAINE

Pour vos déplacements du dimanche, utilisez les billets de fin de semaine, délivrés et retour avec 40 % de réduction, pour les stations thermiques et balnéaires du Réseau de l'Etat, du jeudi précédant les Rameaux au dernier dimanche d'octobre.

Ces billets sont valables du samedi matin au lundi midi, pour les trajets ne dépassant pas 600 kilomètres, et du vendredi matin au lundi midi pour les trajets aller et retour supérieurs à 600 kilomètres.

Pendant toute l'année, il est en outre délivré des billets de fin de semaine pour certaines relations, aux voyageurs titulaires de billets anglais dits de week end, valables de ou pour l'Angleterre.

Pour tous renseignements, s'adresser aux gares du Réseau de l'Etat.

Sacs à Grains

En jute 1^{er} choix :

135x70 cm, poids 800 gram. 9 »
122x60 — 620 — 7 »
120x60 — 610 — 6.95 »
135x68 — 1.100 — 11.25 »
Prix nets et franco P. V. gares Loire-Inférieure par 25 sacs.

CHEMINS DE FER DE PARIS À ORLÉANS

BILLETS SPECIAUX

DE BAINS DE MER

en 2^e et 3^e classes

AU DÉPART D'ANGERS

ETÉ 1930

Pour permettre aux habitants d'Angers de passer dans de bonnes conditions la fin de la semaine à la mer, la Compagnie d'Orléans délivrera du 7 juin au 28 septembre 1930, des billets spéciaux aller et retour de fin de semaine de 2^e et 3^e classes au départ d'Angers-Saint-Laud pour Saint-Nazaire, Pornichet, La Baule-Pins, La Baule-Ecoubac, Le Pouliguen, Batz, Le Croisic et Guérande.

Ces billets, qui comportent une réduction de 40 % sur les prix des billets simples des tarifs généraux de G. V., pourront être utilisés dans tous les trains dans les conditions prévues pour les voyageurs ordinaires ; ils ne donnent droit qu'au transport des bicyclettes et voitures d'enfants, de malades ou de blessés comme bagages enregistrés.

Pour la validité et autres renseignements, s'adresser à la gare d'Angers-Saint-Laud.

COMBIEN AVEZ-VOUS PRÉSENTÉ DE NOUVEAUX ADHÉRENTS AU SYNDICAT ?

CHEMINS DE FER DE PARIS À ORLÉANS

NE PARTEZ PAS EN VACANCES

sans être muni du

LIVRET-GUIDE OFFICIEL

de la C^{ie} d'Orléans

qui contient une foule de renseignements utiles aux voyageurs (lieux de séjour, horaires d'été, billets divers, services d'autocars, etc.).

Il est en vente dans ses principales gares et bureaux de ville au prix de 3 fr. 50 l'exemplaire.

Envoi contre mandats, chèques postaux (Paris 1204) ou timbres-poste français : France, 4 fr. 95 ; étranger, 7 fr. 70, par le service de la Publicité de la Compagnie d'Orléans, 1, place Valhubert, à Paris.

PRODUITS DIVERS

Les prix que nous donnons ci-dessous s'entendent pour le détail par quantité de 100 kilogrammes minimum

RIZ et ISSUES

Riz Saigon Importation N° 1. 170 »
Riz Saigon Importation N° 2. 165 »
Issues de riz. 90 »
Farine de Manioc. 140 »
Les 100 kilos logés sur wagons Nantes ou Chantenay.

LE TITAN

Farine alimentaire pour porcs et bovins.

Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay.

Farine « La Reine », 124 fr. les 100 kilos logés, départ Plessé.

Tourteaux en farine et divers

Arachide et Coprah (au cours)

Farine de maïs. 130 »

Sorgho logé dép. Nantes. 108 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé p^r volailles. 111 »

Grandes Pondeuses. 116 »

Farine de viande. 172 »

Poudre d'os alimentaire. 86 »

Farine d'os alimentaire. 91 »

Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » pour

pondeuses. 130 »

Boulettes « OVOX » N° 2

pour poussins. 130 »

Proviende « LAPOX » pour

lapins. 110 »

Farine de Poisson supérieure. 190 »

Viande extra. 190 »

Cogouilles huitres. 50 »

Sur wagon départ Nantes.

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélasse. 96 »

Soa mélassé Say, 50 % mélasse. 113 »

Paille mélassée Say, 50 % mélasse. 82 »

Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelin et Pont-d'Ardes.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 %

avoine, 35 % mélasse. 99 »

Aliment « Le Picotin », pour

chevaux de campagne (suc-

cédanés, avoine tourteaux). 109 »

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Proviende « Sucraff » N° 1... 85 »

— « Sucraff » N° 2... 82 »

ALIMENTATION DES PORCS

« Optima » :

p^r engraissement des porcs 120 »

pour porcelets et truies... 172 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

Soufre - Bouillie

Soufre. 160 »

Les 100 kilos. Majoration de 3 fr. par

100 kilos pour livraisons en sacs de

50 kilos.

Bouillie « Azur ». 295 »

Les 100 kilos, sur wagon Nantes.

Proviendeine

Infatigable pour l'élevage des por-

celets et engraissement des porcs.

15 fr. la boîte, pris au bureau du

Syndicat.

Sulfate de cuivre

Sulfate français. 290 »

Sel dénaturé pour Fourrages

Prix des 100 kilos logés sur wagon

Batz :

Par 2.000 kilos minimum. 25 »

Par 100 kilos minimum. 26 »

COOPERATIVE

Huiles de Table

Extra « Calvé », par 15 litres, 8 fr. 50

le litre franco, verre facturé 1 fr.

et repris au même prix.

Extra « La Délicate », 10 l., 95 fr.

franco ; 5 k., 50 fr. franco.

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc

extra, 72 % d'huile, garanti

pur. 395 fr.

Savon blanc extra silicaté... 335 »

Ces prix s'entendent aux 100 kilos

par caisse de 50 kilos, en barres ou

en morceaux de 500 grammes.

Savon blanc extra, 72 %,

« Croix d'Or », en barres. 406 »

en morceaux de 500 gram. 406 »

Les 100 k., départ Nantes.

Savons Mous

Diaphane supérieur. 330 335 340

Extra pur. 285 290 295

Diaphane. 215 220 230

Les 100 kilos logés, départ Nantes.

Pétroles et Essences

Pétrole ordinaire, en bidons

de 50 litres. 225 fr.

Essence poids lourd, bidons

de 50 litres. 241 »

Essence Tourisme, bidons de

50 litres. 251 »

Pétrole blanc cristal en cais-

ses. 125 50

Essence poids lourd. 126 »

Essence tourisme. 127 »

Charbons

(Nous consulter.)

CHEMINS DE FER DE L'ÉTAT

VOYAGEZ DONC A DEMI-TARIF

TOUTE L'ANNÉE

Mais non, Monsieur, les Chemins de

fer ne coûtent pas si cher que cela,

puisque vous pouvez voyager à demi-

tarif toute l'année, avec une carte spé-

ciale, valable soit sur les lignes Etat,

comprises dans un même département,

soit sur les lignes à parcours continu

des Réseaux de l'Etat et d'Orléans, soit

sur un, sur deux ou sur l'ensemble des

grands réseaux.

Ces cartes ont une validité de un,

deux, trois, six mois ou un an, à votre

gré.

Et quelle économie !

Si vous êtes titulaire d'une carte de

circulation « Etat » 3^e classe demi-tarif,

valable six mois, vous aurez récupéré

le prix de votre carte après avoir par-

couru, au cours des voyages successifs,

une distance totale de 1.960 kilomètres

(billets simples) ou de 1.680 kilomètres

(billets d'aller et retour), soit 14 fois

le parcours simple et 12 fois le par-

cours aller et retour de Paris à Rouen

(140 kilom.), et à ce moment-là vous

profiterez, sur tous les voyages à effec-

tuer, d'une réduction pleine et entière