

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFERIEURE

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

et des Associations Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

TELEPHONE 141.95 - 157.
Chèques Postaux Nantes 6.015



AUX 240.000 MORTS BRETONS :
Le 24 juillet, aura lieu à Sainte-Anne-d'Auray, l'inauguration du grandiose mémorial, haut de 45 mètres, en souvenir des 240.000 Bretons morts pour la France. Une multitude d'anciens combattants et une vingtaine d'évêques assisteront à la cérémonie. Les chants seront diffusés par haut-parleurs et soutenus par quatre musiques et plus de trente chorales.

TRAIT LÉGER : La Société Nationale du Cheval de trait léger organisera encore cette année, à Saint-Pol-de-Léon, un concours attelé sur terrain varié, qui aura lieu le 20 juillet.

A SAINT-NAZAIRE aura lieu, lundi 18 juillet, une grande braderie qui sera accompagnée de fêtes et de divertissements divers.

RACE CHAROLAISE : Le Concours spécial de la race bovine charolaise se tiendra cette année à Vichy (Allier), les 21, 22, 23 et 24 juillet.

IMPORTATION DE FRUITS FRAIS : Un arrêté du ministre de l'Agriculture étend l'interdiction édictée à l'article 1^{er} du décret du 8 mars 1932, relatif aux mesures à prendre pour empêcher l'introduction en France du pou de San-José, aux expéditions provenant du Chili.

ECOLE D'AGRICULTURE DE L'OISELLERIE : Les examens pour l'admission des élèves et l'attribution des bourses auront lieu le jeudi 28 juillet, à Angoulême. S'adresser au Directeur de l'Ecole, à l'Oisellerie, par La Couronne (Charente).

MARCHÉ AUX LAINES : La foire aux laines de Toulouse a eu lieu le 21 juin. Les lots étaient peu nombreux et les cours oscillèrent entre 3 fr. et 3 fr. 25 le kilo.

LA CULTURE DU LIN rentre en faveur auprès des cultivateurs américains, qui ont emblavé cette année 16 % de plus que l'an dernier, soit plus d'un million d'hectares. C'est là un phénomène diamétralement opposé à ce qui se passe en France.

Pourcentage des Blés indigènes pour la Panification

Le « Journal officiel » a publié un décret aux termes duquel le pourcentage des blés indigènes que les moutures doivent obligatoirement mettre en mouture a été relevé de 65 à 75 %.

Le blé exotique ne pourra donc plus être incorporé dans les moutures que jusqu'à concurrence de 25 %.

Le « Journal officiel » publiera un autre décret fixant à 97 % à partir du 1^{er} août, le pourcentage minimum de blé dur algérien, tunisien ou marocain contingenté à mettre en œuvre pour la fabrication des semoules et pâtes alimentaires.

LIGUE NATIONALE DU BON CIDRE

La Ligue nationale du Bon Cidre vient de se fonder avec le concours de l'Association française pomologique, du Syndicat général des Cidres et Fruits à cidre, de la Confédération générale des producteurs de fruits à cidre, du Comité national du cidre.

M. Gayin, président de la Ligue, et M. Lefas, président du syndicat général des cidres et fruits à cidre, ont défini le but de la nouvelle ligue : grouper dans un effort commun les agriculteurs, les cidriers, les industriels, les commerçants, pour l'amélioration et la production du cidre, qui traverse des heures difficiles.

Le Cheval en été

Le cheval supporte mal l'ardeur du soleil et il est, plus que tout autre animal domestique, sujet aux insolations. Cet accident souvent mortel peut être évité si l'on a le soin de lui abriter le sommet de la tête sous le chapeau de paille ou d'un autre matériau fort à propos en usage, surtout dans les villes, et qu'il serait bon d'utiliser davantage aux champs, malgré la rusticité et la résistance aux intempéries dont jouit généralement le cheval de ferme.

Il ne faut pas manquer non plus lorsqu'on voit l'animal haletant, la langue pendante, de le rafraîchir par l'affusion, qui consiste à jeter doucement l'eau en nappe sur tout le corps, mais en ayant bien soin de le remettre tout de suite en action pour éviter un refroidissement brusque et la pneumonie.

Un autre moyen de lutter contre l'échauffement consiste à rafraîchir la tête, plusieurs fois au cours de la journée, quand il est au travail en lui passant une éponge trempée dans l'eau vinaigrée sur les yeux, les naseaux, la bouche, le dessous de la queue et en jetant à travers le poitrail et les jambes le reste du seau. On peut lui donner à sucer l'éponge, même sans le débrider, et ainsi supprimer l'ardeur de la soif.

Avec les travaux de force auxquels il est presque tous les jours soumis dans les champs en cette saison de pleine activité agricole, il est rare que le cheval ne soit pas ramené à l'écurie en pleine sueur ; il arrive aussi souvent en ce moment où les pluies sont fréquentes, qu'il soit mouillé jusqu'aux os.

Si le cheval est en transpiration, l'homme d'écurie prend l'éponge et vivement, en moins de deux minutes, le lave entièrement en allant de la nuque à la croupe. Après cela, plongeant sa brosse dans le seau, il revient exactement sur toutes les parties déjà lavées, toujours dans le même sens et dans la direction du poil, sans friction.

L'éponge a étendu l'eau, la brosse enlève les impuretés qui adhèrent au poil. C'est ensuite qu'on emploie le couteau à chaleur. Après cette opération, on promène l'animal jusqu'à ce qu'il soit sec et après qu'on l'a ramené à l'écurie, on le bouchonne avec force en tous les sens et particulièrement sur les jambes. Le séchage après la pluie exige un vigoureux bouchonnage. Il faut beaucoup d'énergie, sans cela un cheval qui aura été bouchonné pendant deux heures sera, sous le poil, aussi mouillé qu'en commençant. Le bouchon doit être solide quoique doux et fait de paille brisée. Le mieux est de prendre un bouchon de chaque main. La besogne se fait encore mieux à deux hommes qui, agissant ensemble, peuvent s'écher complètement un cheval trempé en moins d'une demi-heure.

Le bain de rivière convient principalement aux chevaux de trait, aux

carrossiers ayant fait un service de plusieurs heures sous le soleil brûlant, aux chevaux d'armes pendant les grandes manœuvres. Il ne doit jamais avoir lieu après le coucher du soleil. Choisir toujours un lit d'eau courante.

Cependant nous préférons le lavage à grande eau suivi d'un séchage énergique ; c'est l'équivalent de ce qu'est pour l'homme la douche et le massage.

Contre les mouches et les insectes qui se collent au cheval en moiteur et dont les piqûres sont pour lui un véritable martyre dont il lui est impossible de se soulager lui-même autrement que par des battements de queue ou en se roulant par terre, il faut intervenir par le lavage encore à l'aide d'une décoction de « datura stramonium », que l'on fait bouillir quinze à vingt minutes dans la proportion d'une partie de feuilles et de tiges pour trois parties d'eau. On peut aussi graisser légèrement tout le corps à l'aide de saindoux dans lequel on aura fait bouillir, pour un kilogramme, une bonne poignée de feuilles de laurier. L'inconvénient du procédé, c'est l'encrassement et l'agglutinement au poil de la poussière et de la sueur.

Les conditions de l'abreuvement prennent aussi plus d'importance par la chaleur. L'eau absorbée d'un coup, en grande quantité, trouble les fonctions stomacales, provoque la diarrhée, gêne la respiration, fait gonfler le ventre, rend la sueur plus abondante et prédispose à la mollesse et à la paresse.

Un cheval peut supporter d'être privé d'une quantité d'eau qu'il absorberait s'il était libre de boire à volonté. Si, par exemple, le cheval était habitué à boire toutes les deux heures, il est probable que la quantité d'eau qu'il absorberait serait complètement évacuée avant qu'on lui en présentât à nouveau, mais quand on se serait fait à la ration qui lui est nécessaire pour ce laps de temps et pour l'effort qu'on veut lui demander, il serait toujours suffisamment désaltéré. C'est affaire d'observation et d'entraînement.

Il arrive au cheval comme à l'homme que la grande chaleur le prédispose à l'inappétence. Mais, alors même qu'un cheval refusait toute nourriture, il mangera de l'herbe qui agit comme apéritif. Les carottes et les pommes de terre râpées l'appâtent chez l'animal dégoûté de la nourriture.

Enfin, un bon tonique consiste en un mélange de cinq grammes de sulfate de fer, vingt-six centigrammes de sulfate de quinine et huit grammes d'acide sulfurique dissous dans un demi-litre d'eau. On peut en faire absorber de deux à trois verres, matin et soir, à la bête à l'estomac trop paresseux.

LONDINIERS,
Professeur d'agriculture.

Un Brin de Causette...



Avec le 14 juillet et la chasse aux canards v'la les belles vacances arrivées, le moment des escapades sur les grandes routes bitumées, pour ceux qu'ont de la chance de posséder une « dix chevaux » et de pouvoir prendre quelques congés. Attention, les amis, à ces bolides, qui prennent nos routes pour des autodromes, qui ralentissent même point dans les tournants, ou dans la traversée des villages. Gare à nos troupeaux, à nos poules et à nos oies ! Gare surtout aux accidents de bonhommes, la liste des malheureux écrabouillés s'allongeant chaque année !

Le Ministère de l'Intérieur — qui ferait bien de sortir à l'extérieur, pour voir comment ça se passe — venant de communiquer une note, à ses services, pour l'observance stricte du code de la route. Y disant comme ça :

« La saison prochaine devant normalement déterminer une importante intensification de la circulation automobile et la reprise de nombreuses épreuves sportives sur route, les autorités chargées de la police de la route devront, dans l'intérêt de la sécurité publique, redoubler de vigilance pour éviter la multiplication des accidents qui pourraient en résulter, en exigeant d'une façon générale de la part de tous les usagers de la route, la stricte observation de la réglementation en vigueur.

En présence de ces éventualités, il est spécialement appelé que le code de la route a édicté des dispositions formelles, pour permettre l'identification des véhicules. Il a prescrit à cet effet que dès la chute du jour la plaque arrière des automobiles doit être éclairée par réflexion au moyen d'une ou plusieurs sources lumineuses, etc... »

Ta, ta, ta ! Tout ça c'était ben joli, en théorie, sur le Code de la Route. Allez donc relever le numéro arrière de l'automobile, qui venant de vous écrabouiller, ou simplement de vous renverser, quand c'est quelle s'écroule à toute vitesse ! Et pis d'abord, tout l'homme savant que sur les plaques arrières y a toujours une couche de poussière, de boue, ou de cambouis, qu'empêche de lire le matricule.

Mais au fond, qui c'est qui connaît le Code de la Route, sur le bout de son p'tit doigt, ou plutôt qui c'est l'appliquant à la lettre ?

Je connaissons du monde qui disent comme ça, que c'est beaucoup rapport aux femmes, qui sont trop nerveuses quand c'est qu'elles sont au volant. J'dis point ça pour vous, chères mesdames, mes charmantes lectrices, qu'êtes ben sages et ben gentilles, car je sais que vous n'êtes jamais nerveuses... et que vous m'attraperez si j'disais autrement.

Mettons donc la faute des accidents d'automobiles sur le dos des hommes, sur leur imprudence, leur folie de vouloir faire de la vitesse, pu vite, toujours pu vite... jusqu'à ce qu'on pique une tête dans le fossé, ou qu'on s'écrabouille contre un arbre de la route ! Laissez moi rire, monsieur le Ministre, de vos circulaires, de vos méchants papiers sur les règlements de la circulation — des chiffres de papier qui volent au vent de la vitesse... Et pendant ce temps là les constructeurs d'automobiles inventent chaque jour des moteurs flottants, des bolides capables de dépasser le 120, le 150 ou le 180 à l'heure, en attendant mieux pour après demain.

Alors ? — Alors, on voit ce qu'on voit, ou plutôt on les voit même pu passer ! Si seulement les fous qui montent là-dedans se suicidaient tout seuls, sans tuer les pauvres innocents qui marchent encore à pieds...

maître Jeannot

Fédération Nationale des Producteurs de Chanvre

Une Fédération Nationale des Producteurs de Chanvre s'est constituée au Mans, le vendredi 8 juillet 1932, dans le but de grouper toutes les Associations départementales de producteurs et de défendre les intérêts des chanvriers, à l'instar de ce qui a été fait pour le lin, le blé, le vin, les pommes de terre, etc.

Son siège social a été fixé au Mans, 30, rue Paul-Ligneux, la Sarthe étant le plus gros département producteur de chanvre.

Ont été désignés comme MEMBRES DU CONSEIL d'Administration de la Fédération :

De la Sarthe : MM. de-Nicolay, Berger, Chéreau, Bouzureau, Brossard et Besnard.

Du Maine-et-Loire : MM. de Saint-Pern, Renaud, Bertrand et Boutin.

De la Loire-Inférieure : MM. Marcel Chauveau et R. Faivre.

D'Indre-et-Loire : MM. Taillandier et Brulon.

Un bureau provisoire a été constitué. Il se compose de : M. de Nicolay, président ; M. Chéreau, vice-président ; M. Bouzureau, secrétaire général. Enfin, le Conseil a désigné M. du Frety, l'actif secrétaire général de l'Association des Producteurs de lin, comme délégué général, pour nous représenter et défendre nos intérêts au ministère, à Paris.

Le Conseil a désigné les membres de la COMMISSION DE CONTRÔLE, pour la répartition de la prime au chanvre. Les quatre délégués titulaires sont : MM. Chéreau, Bouzureau, du Frety et Marcel Chauveau, notre tout dévoué président de la Loire-Inférieure. Quatre suppléants ont été désignés : MM. Berger, Renaud, Bertrand et de Saint-Pern.

Nos producteurs de chanvre ont tout lieu de se féliciter de ce choix. Leur sort est entre de bonnes mains. Ils peuvent compter sur leur Fédération Nationale.

R. F.

Attention aux « Améliorants » du Beurre

Le Ministre de l'Agriculture fait connaître à l'inspecteur du Service de la répression des fraudes que l'on propose, en ce moment, aux cultivateurs et aux industriels des régions beurrières différents produits destinés, au dire des vendeurs, à améliorer la qualité du beurre.

Ces produits sont présentés, soit comme de simples bonificateurs, soit comme des cultures de ferments spéciaux qu'il ajoutés lors du battage, développeraient l'arôme du beurre. Il s'agit, en fait, de produits chimiques, presque toujours à base de diacétyle.

L'addition de tout produit de cette nature est interdite. En conséquence, la fabrication, la mise en vente, la vente et l'emploi de ces produits tombent sous l'application de la loi du 1^{er} août 1905.

Le Lait écrémé et la Ponte des Poules

Au Canada, à la Station expérimentale du Cap Rouge, des expériences ont été faites en utilisant des sous-produits de laiterie dans l'alimentation des poules.

Pendant cinq années, M. Langelier a distribué, en moyenne, 728 litres de lait écrémé chaque année à 25 poules, pendant cent vingt jours, soit l'équivalent de 24 litres 844 de protéine digestible.

Il a pu constater que le lait écrémé était pour la ponte un fort stimulant.

M. Langelier conseille, comme pratique avantageuse, de mettre constamment à la disposition des poules un vase ouvert contenant tout le lait écrémé qu'elles sont disposées à consommer, soit 90 à 120 litres par poule et par an, suivant la race et la productivité.

L'OUTILLAGE, LE CONFORT ET L'HYGIÈNE A LA CAMPAGNE

LA CRISE AGRAIRE

Le problème de la terre ne se pose pas en France comme à l'étranger, en Russie, en Roumanie et même en Espagne. Dans ces pays, c'est la grande propriété qui est en jeu et c'est la question de possession du sol qui domine. En France, le paysan, depuis 1789, est émancipé de la féodalité terrienne ; nous sommes surtout une nation de petits et de moyens producteurs. Mais, ceux-ci vivent difficilement de leur labeur terrien ; les produits agricoles se vendent mal ; la jeunesse déserte les campagnes et se sent plutôt attirée par l'industrie et le commerce, vers les grandes villes.

La terre de France se dépeuple. Elle comptait sept millions de travailleurs ruraux en 1862 ; on n'en trouve plus que quatre millions en 1926.

Les terres labourables ont diminué de 1.500.000 hectares ; les landes ont gagné 800.000 hectares ; les prés et les pâturages 1.300.000. La superficie ensemencée en blé est tombée de 6 millions et demi d'hectares, en 1913, à 5 millions 300.000 en 1928. Alors que près de 200.000 jeunes paysans abandonnent la terre chaque année, les étrangers italiens, suisses, etc., s'installent chez nous et y cultivent pour leur compte plus de 600.000 hectares.

La crise agricole sévit en France depuis quelques années avec une certaine intensité ; elle s'est compliquée de mauvaises récoltes. Pour la conjurer, les pouvoirs publics ont fini par se décider à relever les tarifs douaniers et à continger les produits exotiques. Il est difficile par exemple, à notre petite culture, qui produit du blé à 150 francs les 100 kilos, de lutter contre la grande culture industrielle du Canada et des fermiers des Etats-Unis, qui apportent cette céréale au prix de 60 francs sur le marché européen. Pour rendre à nos campagnes la main-d'œuvre qui man-

que, il a fallu recourir à l'immigration.

Comme la crise industrielle sévit maintenant sur les villes, d'anciens ont pensé qu'il suffirait de ramener à la terre le citadin pour rétablir l'équilibre ; des comités se sont formés pour encourager ce retour et ont cru ainsi remédier au chômage. C'est un point de vue. Mais le remède manque d'efficacité. Le travail de la terre est pénible ; le paysan n'est pas un poète ; il ne rêve pas ; c'est un dur travailleur ; sa profession demande de l'expérience, de la tradition, voir même de la routine. La transplantation du citadin à la campagne ne lui donnera pas, d'un coup de baguette magique, les connaissances indispensables et l'entraînement physique. Même si on lui cédait la terre pour rien, il ne saurait en tirer parti. L'argent lui manque aussi pour acheter les instruments de travail, le cheptel, les immeubles.

Le problème du retour à la terre demande à être préparé de longue main. Ce sont plutôt les occupants actuels qu'il faut détourner des villes tentaculaires. L'exemple de l'Angleterre doit les impressionner.

Pour avoir abandonné la culture du sol, il y a cent ans, la grande nation voisine est vouée au chômage endémique de ses industries ; cinq millions d'hommes se croient les bras. Voulons-nous en venir là ? Il n'est que temps de conjurer le mauvais sort. Le devoir des pouvoirs publics est tout tracé : il faut rendre le séjour à la campagne plus agréable, plus confortable, plus hygiénique ; il faut donner au paysan, à bon compte, l'outillage mécanique et électrique qui lui permettra d'abaisser ses prix de revient et de lutter contre la concurrence étrangère, tout en vendant ses produits à un prix rémunérateur.

Etienne CHARLOT,
Député, ancien Ministre.
(Tous droits réservés.)

La Crise de la basse-cour

Chez la poule, la crise annuelle de la mue, ce phénomène naturel qui arrête les fonctions productives de la volaille, dure un temps plus ou moins long et se fait remarquer par un manque plus ou moins sensible de plumes. Il arrive souvent que ce dépeuplement est à peine visible et même que le changement de plumage s'opère sans qu'on s'en aperçoive. Chez le coq, au contraire, qui reste assez longtemps dépourvu des faucilles de la queue et des plumes du camail, il est très apparent.

Les volailles de ferme, vivant d'ordinaire en état de semi-liberté qui se rapproche de l'état de nature, commencent leur mue en août ou en septembre ; les sujets adultes les plus vigoureux et les sujets éclos le plus tôt l'année précédente les premiers, et ensuite les sujets déjà décrépités et les sujets nés tard l'année précédente. Pour ces sujets faibles, le commencement de la mue peut être plus ou moins tardif, suivant leur degré de faiblesse et se reporter parfois jusqu'en novembre.

Quoi qu'il en soit, la mue, dans les conditions naturelles, dure une moyenne de cent jours, rarement moins, souvent plus.

C'est une épreuve que l'éleveur a tout intérêt à voir passer le mieux et le plus rapidement possible, sans trop affaiblir le sujet et se terminer avant l'apparition des froids, car non seulement une température rigoureuse peut être funeste à la volaille en crise, mais pour les poules, la ponte interrompue ne serait plus reprise qu'au printemps. Aussi une mue précoce est-elle indispensable pour les pondeuses d'hiver.

Qu'une volaille soit en parfait état de santé au commencement de la mue et que, pendant la période critique, elle reçoive une nourriture appropriée, le remplacement des plumes s'effectue normalement ; mais que le sujet soit en mauvais état et que la nourriture ne soit pas appropriée, les plumes disparaissent par place et sont péniblement remplacées. C'est pourquoi une volaille logée de façon hygiénique, c'est-à-dire à l'abri de l'humidité et débarrassée de toute vermine affrontera sans dommage l'épreuve, tandis que la volaille envahie par les parasites en pourra mourir.

La volaille grasse effectue plus facilement sa mue, ce qui ne veut pas dire que la volaille étique soit dans des conditions plus favorables, mais c'est un fait que l'excès de graisse est à craindre. Donc, régler, vers la fin de juillet ou au commencement d'août, les rations en y diminuant les éléments engraisants. Durant la période où les plumes tombent, l'alimentation n'a pas besoin d'être modifiée, du reste l'appétit est très paresseux, mais par contre, dès que commencent à se former les canons du nouveau plumage, l'appétit revient et il faut à la volaille de la suralimentation, la formation des plumes exigeant quatre fois plus de nourriture que la formation du même poids de chair. Cependant, si cette nourriture contient un excès d'éléments engraisants sur les éléments azotés et minéraux, la volaille utilisera plutôt à engraisser qu'à produire des plumes. Aussi est-il bon pendant la mue de combiner l'alimentation de façon à donner aux sujets des substances riches en azote et en matières

LA RENTRÉE DU FOIN



Un Attelage typique de notre Région.
Photo prise à la Ferme du Grand-Nay, à Sucé.

minérales et, pour cela, la ration sera de viande cuite, de viande desséchée, de sang desséché mélangés à des pâtes de recoupe. Comme grains, on donnera du blé, de l'avoine et des grains de colza surtout riches en matières minérales, et notamment en soufre, qui est un des éléments constitutifs de la plume des plus importants. Donner, pendant la crise, du soufre mélangé à la pâtée de recoupe à raison d'une cuillerée à café par douze sujets et cela trois fois par semaine, en avant toutefois bien soin de n'en pas user pendant les temps humides et froids, où l'absorption du soufre est dangereuse. Ne pas négliger non plus les distributions de phosphate alimentaire sous forme de poudre d'os. Une graine d'un effet souverain est la graine de soleil, tournesol ou héliante, fort riche en azote et qui contient une matière huileuse qui lubrifie le plumage et aide beaucoup à l'émission des canons. On en distribuera un jour, non l'autre, un litre pour cinquante sujets. Enfin, pour éviter l'échauffement, il faut de la verdure en abondance. En traitant ainsi sa volaille, on obtiendra une mue régulière et aussi rapide que possible.

La mue est un phénomène naturel mais qui n'est pas hors du contrôle de l'éleveur qui peut aisément en diriger l'évolution. La mue, avons-nous dit, doit être terminée le plus tôt possible afin que les poules puissent au plus tôt reprendre leur ponte; or, comme la vente des œufs est plus avantageuse en automne et en hiver, il y a tout intérêt à activer cette ponte et, pour cela, à obtenir une mue précoce. En voici le moyen : au commencement de juillet, quand la ponte devient irrégulière, renfermer les poules dans le poulailler clos, bien aéré et en bonne condition hygiénique, leur donner l'alimentation habituelle en diminuant graduellement la quantité de façon à ce que, le troisième jour, le sujet à qui on aura fermé soigneusement l'accès des champs soit réduit à une demi-ration; le cinquième jour on augmentera un peu la quantité, et le septième jour on rendra sa liberté au lot parqué en traitement en lui donnant sa quantité habituelle de nourriture; mais on aura changé, à partir du cinquième jour, la nature des aliments en y faisant entrer graduellement des substances de plus en plus riches en azote et en matières minérales; on commencera en même temps la distribution des graines de soleil.

En agissant ainsi, on provoquera la mue vers la mi-juillet et on en diminuera la durée. Un excellent remède pour combattre l'échauffement produit par l'alimentation forcée en azote et en matières minérales est une poudre ainsi composée : Canelle de Chine en poudre, fine..... 150 grammes Gingembre en poudre, fine..... 300 — Gentiane..... 50 — Anis..... 50 — Carbonate de fer..... 250 —

Le tout bien mélangé et donné à raison d'une cuillerée à café dans la pâtée de dix volailles.

Jean D'ARNAUD, Professeur d'agriculture. (Reproduction interdite.)

Un Congrès d'Aviculture s'est tenu à Bordeaux

Le premier Congrès national d'Aviculture pratique organisé par le Syndicat des Eleveurs avicoles de Bordeaux, les 26 et 27 juin. Un très grand nombre de professionnels de l'aviculture de toutes les régions ont participé aux travaux du Congrès et des communications ont été envoyées par des groupements régionaux et coloniaux qui n'avaient pu se faire représenter. Un certain nombre de vœux relatifs à la défense des intérêts des aviculteurs et à la réglementation de la vente de l'œuf ont été adoptés. Le plus important d'entre eux, voté à l'unanimité, tend à la réalisation, aussi prompte que possible, d'une vaste Fédération groupant les syndicats, sociétés et associations déjà existants, en vue de coordonner leurs efforts et de créer un front unique pour la défense des intérêts pratiques et professionnels des aviculteurs. Dans ce but, le Congrès a désigné un comité provisoire chargé de grouper les concours nécessaires pour, en liaison avec les principales organisations avicoles, tant parisiennes que régionales, déterminer une politique de l'œuf, à l'instar de ce qui a été fait dans beaucoup de pays étrangers et de ce qui a été déjà réalisé en France par les grandes associations de producteurs agricoles.

— Vendre tout son blé à la récolte c'est risquer d'avoir les cours.

— Pratiquer la vente échelonnée, au cours moyen, c'est s'assurer contre la spéculation.

De nouvelles Obtentions vraiment intéressantes dont la Marque et l'Appellation ont été déposées

Dans nos notes précédentes, le dépôt des marques et appellations et ses résultats économiques en agriculture vous ont été longuement expliqués.

MM. Tourneur Frères, de Coulommiers (S.-et-M.), comme nos adhérents pourront le voir dans leur brochure d'automne tout à fait documentée, que nous tenons à leur disposition, ont fait un rapport très précis sur cette question à la section française de l'Association Internationale des Sélectionneurs. Ils ont d'ailleurs été chargés d'en faire la jurisprudence.

Depuis longtemps, ils cherchaient à mettre cette idée au point et avaient très énergiquement travaillé dans ce sens. D'ailleurs, ils auraient pu sortir depuis plusieurs années des variétés nouvelles très intéressantes, mais qu'ils ont conservées en puissance dans leurs champs d'expériences pour être mises à la disposition de l'agriculture seulement au moment où ce dépôt des marques et appellations pourrait être appliqué.

C'est chose faite aujourd'hui et indépendamment de leurs variétés D. D. et D. C. Tourneur qui déjà sont dans le commerce depuis plusieurs années et donnent aux cultures du Nord, du Centre, de l'Ouest la plus grande satisfaction, ils sortent cette année cinq variétés qui reflètent bien leur désir d'amélioration régionale, puisqu'elles ont été essayées et sont destinées à des régions bien déterminées. Nous les prendrons dans l'ordre :

La première est le blé Monette. Ce blé est issu d'un croisement du blé de Moyencourt (Oscar Benoist, Gironde x Inversable), blé très connu maintenant, et de l'Hybride de la

Paix. Ce croisement a donné des milliers de descendances et c'est la descendance n° 87 qui, en troisième année, a été choisie, puis observée et fixée et qui donne aujourd'hui une variété de blé parfaite à très gros rendement.

Ce blé est réservé aux régions du Nord de la France, dans toutes les bonnes terres à betteraves du Nord, de la Somme, de l'Oise, de l'Aisne, pour une grosse partie des bonnes terres de Beauce, pour l'Ille-et-Vilaine, pour les bonnes terres de la Sarthe, de la Bretagne également, car il ne craint pas les maladies cryptogamiques, particulièrement les rouilles.

La seconde est une variété à très gros rendement également, appelée Blé Chanteclair. Elle prétend vouloir battre les records actuellement obtenus avec les nouvelles variétés perfectionnées. Elle est issue d'un croisement effectué sur une disjonction de l'Hybride Hâtif Inversable (Hybride Hâtif Inversable barbu x Blé des Alliés). Là encore, énormément de descendances ont été observées et seules n'ont été retenues que celles susceptibles de résister aux rouilles tout particulièrement, à l'échauffement et aux différents accidents qui peuvent nuire à la récolte du blé.

Ce type, à paille relativement courte et très résistante à la verse, donnera les plus hauts rendements en même temps que la meilleure qualité, dans toutes les bonnes terres où on ensemencera l'Hybride Hâtif Inversable de même que le blé Monette.

La troisième, dont le nom de Champ Joli représente bien la vérité pour

cette variété, est un blé issu du croisement du blé Hybride Hâtif Inversable sur le blé des Alliés. Sa résistance aux maladies et sa belle tenue donnent les meilleures récoltes dans les terrains de qualité moyenne dans toutes les régions Nord, Parisienne, Centre, voire même Sud-Centre et dans toute la Bretagne.

Cette variété, également à très gros rendement, ne peut certainement pas atteindre les rendements de Chanteclair ou du blé Monette, à quelques quintaux près, mais à l'avantage de se contenter de terres de qualité un peu moins bonne et se plaît très bien sur défrichement de terre ou de luzerne ou sur toute sidération en général.

Une quatrième variété, qui a pris nom Inversable Bordeaux, annonce bien son croisement du blé de Bordeaux sur l'Hybride Hâtif Inversable et a été créée par les Etablissements Tourneur uniquement pour augmenter très largement les rendements du blé de Bordeaux et dans les mêmes conditions de culture que cette dernière variété. C'est dire que son aire culturale est très limitée. Elle est réservée dans tous les cas où on a ensemencé et où on ensemencera encore le blé rouge de Bordeaux, en donnant des rendements beaucoup plus considérables.

Il va sans dire que nous tenons des Etablissements Tourneur, à la disposition de tous nos adhérents, en blés de sélection individuelle absolue, les autres variétés susceptibles de les intéresser et qu'ils trouveront dans la brochure que nous tenons à leur disposition au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

Comptabilité de la Ferme de Grignon

Le dernier rapport qui vient d'être publié sur la ferme extérieure de Grignon contient une remarquable étude sur la comptabilité et permet d'y puiser des renseignements intéressants sur les frais culturaux au cours de l'année 1931.

Et si l'on compare les chiffres donnés avec ceux des années précédentes, on constate que les frais culturaux sont en constante augmentation, alors que les prix de vente diminuent.

La ferme de Grignon couvre 152 hectares, dont 148 de terres labourables. On y cultive surtout des céréales, dont 46 hectares en blé, des plantes fourragères 35 hectares, des plantes sarclées et des graines de semences 31 hectares.

D'après les résultats obtenus, on constate que la journée moyenne du cheval revient à 17,40; celle du bœuf à 14,75; le prix de revient du blé est de 3,730 fr. à l'hectare, des pommes de terre de 8,024.70; des betteraves à sucre de 6,689.85; des betteraves fourragères de 7,318.35; le prix du lait, pour ne laisser ni perte ni bénéfice s'élève à 1,75 le litre; l'exploitation de la porcherie (10 porcs en moyenne) laisse un déficit de 3,621.55; celle de la basse-cour, un déficit de 570.30; le clapier donne un gain de 1,060.55.

On ne peut naturellement pas tirer des résultats de Grignon des conclusions applicables à la France entière; les conditions d'exploitation varient avec le plus ou moins de facilités de recrutement de la main-d'œuvre, les baux, le capital d'exploitation, etc... Les renseignements fournis n'en sont pas moins extrêmement utiles et prouvent la nécessité de plus en plus impérieuse de tenir à la ferme une comptabilité capable de renseigner le cultivateur sur la marche exacte de son exploitation.



Maladies et Ennemis des Plantes potagères

AIL

Rouille de l'ail. — Les feuilles portent des taches de la couleur du plomb et de petites tumeurs qui font éclater l'épiderme.

Maladie de l'ail. — Les bulbes pourrissent; on peut constater à leur surface une moisissure caractéristique.

Contre la rouille, des aspersions préventives à la bouillie bordelaise (sulfate de cuivre et de chaux) sont employées avec succès. Dans ces deux cas de maladie, choisir des cailloux sains pour les plantations; arracher et brûler les plantes atteintes et ne faire revenir l'ail sur le terrain contaminé qu'après un temps assez long.

Mouche de l'ail. — Une très petite larve jaunâtre provenant de la ponte de cette mouche, dévore les bulbes et tue la plante. Arracher et brûler les bulbes atteints.

Teigne de l'ail. — Les feuilles sont creusées de longues galeries dans lesquelles on rencontre de très petites chenilles vert blanchâtre, à tête jaunâtre. Couper et brûler les feuilles avant que les larves aient gagné les bulbes.

ARTICHAUT

Mildiou ou Meunier. — Les feuilles sont recouvertes à leur face inférieure d'un feutrage blanc, léger. On peut employer les bouillies au sulfate de cuivre à 1 %, en pulvérisations, avant l'apparition des têtes.

Maladie des feuilles. — Apparition de taches grisâtres, envahissant les feuilles; celles-ci se dessèchent et la plante devient incapable de nourrir les têtes qu'elle porte. Couper et brûler soigneusement les feuilles atteintes dès l'apparition de la maladie.

Casside verte. — Les larves, vertes, rongent les feuilles et souillent les artichauts de leurs excréments. Les insectes adultes, de huit millimètres, sont presque plats, vert bronzé. Les solutions de jus de tabac pourraient avoir quelque efficacité contre ces insectes; mais elles ne sont pas applicables sur les parties comestibles de la plante. Rechercher et écraser les larves.

Vanasse du Chardon. — Les feuilles de l'artichaut sont dévorées par une chenille jaunâtre de cinq millimètres, à tête brune. Cet insecte peut causer de sérieux dégâts contre lesquels il est difficile de protéger l'artichaut; rechercher soigneusement les larves et les écraser.

Puceron des racines. — De couleur blanc verdâtre; se fixe, pour en sucer la sève, sur les racines et le collet des plantes; la plante pourrit et meurt. Arroser le pied des plantes avec une solution de sulfocarbonate de potassium.

Noctuelle des moissons ou ver gris. — La chenille grise dévore les jeunes plantes, la nuit seulement. Désinfection du sol au sulfure de carbone à l'automne.

Contre les pucerons des têtes et des feuilles d'artichaut, employer des bassinsages au jus de tabac.

ASPERGE

Rouille de l'asperge. — Au printemps, les tiges et les rameaux se couvrent de taches allongées, brunes; ces taches persistent, en été brun clair et en automne marron foncé. Les traitements à base de sulfate de cuivre (bouillie bordelaise ou eau céleste) donnent de bons résultats. Couper et brûler, à l'automne, toutes les tiges atteintes.

Rhizoctonia violette. — Cause parfois de sérieux dégâts dans les cultures d'asperges. Elle forme sur les racines un lacs de filaments de couleur pourpre foncé, facilement reconnaissable; les griffes pourrissent. Le champignon qui détermine cette maladie persiste très longtemps dans le sol, il faut renoncer à cultiver l'asperge pendant une longue période, dix au moins, dans les parcelles contaminées. Sur de petites surfaces la désinfection du sol peut être obtenue par des injections de formol (60 grammes par mètre carré) ou de sulfure de carbone (250 grammes par mètre carré).

Criocère de l'asperge et Criocère douze points. — Deux coléoptères de cinq à sept millimètres, le premier bleu et rouge attaquant la jeune tige dès sa sortie de terre et dont la larve, petite, verdâtre, gluante, dévore les parties vertes des plantes; le second, rouge ocre, marqué très nettement de douze points, exerçant ses ravages, ainsi que sa larve, principalement sur les fruits. Recueillir et écraser les adultes. Pour les larves, secouer

les plantes au-dessus d'un large entonnoir recouvrant soit un vase à demi-rempli d'eau de savon, soit l'ouverture d'un sac qu'on plongera dans l'eau bouillante. On peut aussi détruire les larves en projetant sur elles de la poussière de chaux, de la cendre de bois fraîche ou de la poudre de pyréthre.

Mouche de l'asperge. — Pond en avril, mai et juin, des œufs, entre les écailles des jeunes turions. Ces jeunes pousses, par suite de la pénétration des larves, sont d'abord marquées de sillons jaunâtres, puis pourrissent les tiges plus âgées sont sillonnées de cicatrices longitudinales brunes et pourrissent; plus tard, le sommet d'une tige atteinte se recourbe en crosse et se dessèche. Enlever et brûler les tiges atteintes; brûler avant le 20 mars les tiges des sèches subsistant sur le sol.

BETTERAVE

Mildiou. — Jeunes feuilles d'œuf se déformant, devenant épaisses et cassantes et se recouvrant d'un revêtement violacé.

Rouille de la betterave. — Forme sur les feuilles des taches brunâtres envahissantes à la face inférieure de ces feuilles on trouve des pustules arrondies qui font éclater l'épiderme; il en sort une poudre brune.

Pourriture du cœur. — Feuilles et pétioles envahis par des taches blanchâtres; ces feuilles pourrissent. Les plantes de semis atteintes, noircissent et meurent.

Jaunisse. — Se manifeste par la décoloration des feuilles et gagne de proche en proche.

Pour éviter la propagation de ces maladies, détruire par le feu les feuilles infectées et ne faire revenir la betterave sur le même terrain qu'après un intervalle de trois ou quatre années.

Silpe opaque. — Larves noires de 1 cent. 5 de long, rappelant l'aspect d'un gros cloporte; dévorent rapidement les feuilles. Les semis précoces donnent des plantes plus résistantes aux attaques des larves lors de l'apparition de celles-ci. Pulvérisations avec une émulsion de 15 pour cent d'huile de colza dans l'eau. On peut aussi employer les bouillies arsenicales, mais le procédé est dangereux.

Atomaire linéaire. — Petit insecte ne dépassant pas un millimètre de long; il fait périr les jeunes betteraves en les perçant au voisinage du collet. Hâter le développement des plantes pour les soustraire à ses atteintes.

Mouche de la betterave. — Sa larve creuse des galeries dans les feuilles et les fait périr. Brûler les feuilles atteintes; désinfection du sol au sulfure de carbone.

Anguille de la betterave. — Les jeunes plantes jaunissent, se flétrissent. Dans les champs atteints, il se forme des taches visibles de loin, où toutes les plantes sont jaunes; quelquefois elles noircissent et meurent. Les racines des plantes qui résistent sont peu volumineuses; le chevelu se couvre de petits points blancs. Désinfection du sol au sulfure de carbone, à raison de 200 à 250 grammes par mètre carré.

G. LAVIGNE, Ingénieur horticulteur, (L'Agriculteur Sarthois.)

BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, œillets cuivre tous les mètres, 1^{re} de corde à chaque coin, au corde à coulisses sur les largesurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

NOUVEAUX PRIX, EN BAISSÉ

Pour le mètre carré confectionné :	
Jute : vert gras.....	11 10
Lin et Jute : vert gras.....	11 60
Lin : vert gras.....	13 15
Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou.....	13 70
— N° 2 vert gras ou cachou.....	15 70
— N° 3 vert gras.....	18 50
— N° 4 vert gras.....	19 35
Coton : A vert enduit.....	13 20
— B vert gras ou cachou.....	14 80
— C vert gras.....	16 90
— D vert gras.....	18 30

Passer les commandes au Syndicat. Ne pas oublier d'indiquer l'inscription, ou sinon, les baches seront adressées sans marque.

Machines Agricoles

Trieurs à Grains

Se font à un seul diviseur (pour semence de blé) 6 résultats; ou à deux diviseurs (pour toutes céréales) 8 résultats. En une partie, ou deux parties pour être plus transportables.

POUR GROSSE EXPLOITATION

	4 Diviseurs	2 Diviseurs
En une partie.....	2.220 fr.	2.350 fr.
En deux parties.....	2.280 fr.	2.400 fr.

POUR MOYENNE EXPLOITATION

	1 Diviseur	2 Diviseurs
En une partie.....	1.600 fr.	1.850 fr.
En deux parties.....	1.700 fr.	1.940 fr.

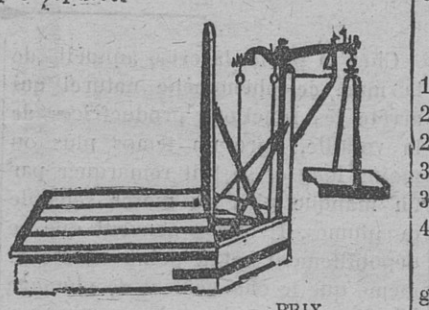
POUR PETITE EXPLOITATION

	1 Diviseur	2 Diviseurs
Rendement 1hl. 1/2.....	1.130 fr.	1.250 fr.
— 2hl.....	1.380 fr.	1.510 fr.

Tous autres modèles et catalogues sur demande. Ces prix s'entendent départ et remise à nos adhérents.

Bascules décimales

Bonne construction courante. Marque réputée.



Forces	Pointe	Chêne verni
100 kil.....	120 fr.	135 fr.
200 —.....	140 fr.	155 fr.
300 —.....	170 fr.	185 fr.
500 —.....	220 fr.	250 fr.

Modèles extra. Renforcé, en chêne verni seulement, majoration de 20 fr.

Plus value pour crochet de sûreté : 18 fr. — Taxe de vérification première : 6 fr. 75. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Bascules Romaines

Equippées avec nouveau fléau breveté. Bonne construction courante.

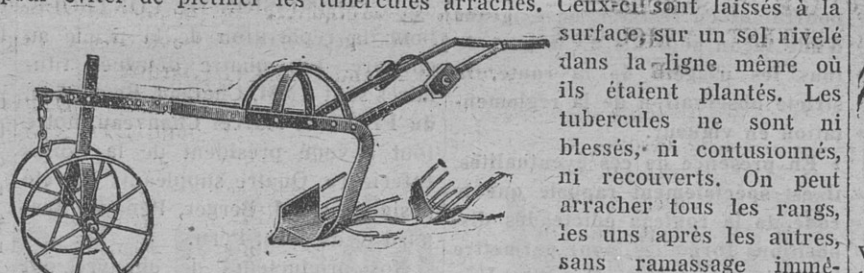
Forces	Pointe	Chêne verni
100 kil.....	220 fr.	230 fr.
200 —.....	240 fr.	250 fr.
300 —.....	270 fr.	280 fr.
500 —.....	350 fr.	370 fr.

Autres fabrications sur demande. Taxe de vérification première : 12 fr. 25 ou 17 fr. 15. Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Bascules farinières. Bascules pèse-fûts et bascules pèse-bétail : Nous consulter.

Arracheur de Pommes de Terre

Nouveau système breveté, perfectionné et bien au point, servant également à l'arrachage des Topinambours, Betteraves et Carottes fourragères, Rutabagas, trones de Choux, etc... Cette machine permet un bon arrachage et triage dans tous les terrains. Très stable, elle peut être conduite par une seule personne, même avec une main, sur le côté de la ligne de travail pour éviter de piétiner les tubercules arrachés. Ceux-ci sont laissés à la surface, sur un sol nivelé dans la ligne même où ils étaient plantés. Les tubercules ne sont ni blessés, ni contusionnés, ni recouverts. On peut arracher tous les rangs, les uns après les autres, sans ramassage immédiat.



L'Arracheur, avec lame de 0^m42 de large, poids 86 kilos... 670 fr. — 0^m50 — 100 kilos... 700 —

Pour livraison avec rouleau (facultatif) majoration de 90 et 100 francs. Ces prix s'entendent départ fabrique. Remise à nos adhérents. Notice descriptive et références sur demande.

Tarares

TARARES CRIBLEURS munis de cinq grilles et deux cribles; modèles sérieux se faisant avec ferrure à droite, à gauche, ou ferrure d'angle, au choix :

Débit	Longueur	Prix
8 à 12 hectolitres	0 ^m 65	275 fr.
12 à 16 —	0 ^m 70	300 »
20 à 25 —	0 ^m 82	345 »
25 à 30 —	0 ^m 86	370 »
30 à 35 —	0 ^m 90	395 »
35 à 40 —	1 ^m 00	425 »
40 à 45 —	1 ^m 10	450 »

Ces prix s'entendent franco toutes gares. Remise à nos Adhérents.

Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande et tous autres modèles.

Brouettes à sac

Modèle chêne verni, force 120 kilos : 70 francs. Force 200 kilos : 90 francs. Prix départ usine et remise.

Nous pouvons fournir à nos Adhérents tous les GROUPEURS ELECTROPOMPES, eau, vin, etc..., automatiques, sous pression, sur brouette, etc... et des MOTEURS AGRICOLES MOBILES de 1/2 CV, sur trépidin fonctionnant sur le courant lumière, suffisant pour presque toutes les tâches, ou de puissances et vitesses variables, sur brouettes.



Ces deux derniers moteurs s'adaptent sur les appareils à bras, sans modification et peuvent être confiés à l'essai.

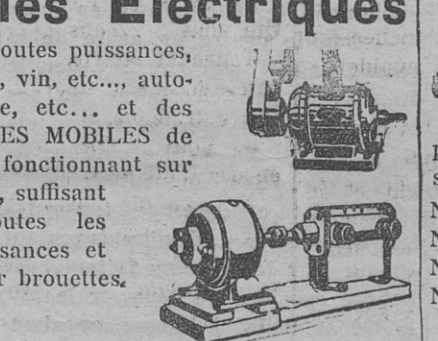
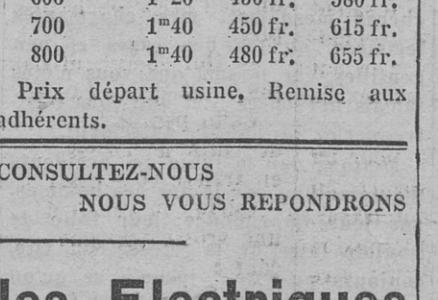
Tonneaux

Tonneaux seuls, en tôle d'acier de 3 m/m, soudée, sans aucun rivet. Ils sont très complets, avec robinet droit ou coudé, au choix.

Contenance	Longueur	Pont	Galvanisé
400	1 ^m 10	375 fr.	495 fr.
500	1 ^m 20	405 fr.	540 fr.
600	1 ^m 20	430 fr.	580 fr.
700	1 ^m 40	450 fr.	615 fr.
800	1 ^m 40	480 fr.	655 fr.

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

CONSULTEZ-NOUS NOUS VOUS REPOUNDONS



Ces deux derniers moteurs s'adaptent sur les appareils à bras, sans modification et peuvent être confiés à l'essai.

Pour vos Machines agricoles, vos Moteurs, vos Autos, vos Locomobiles, vos Ecrèmeuses : utilisez nos Huiles spéciales de 1^{re} qualité. — Voyez les prix en ce Bulletin.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 11 Juillet 1932

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.....	2.984	2.900	8 10	7 40	5 90	8 80	4 85	3 90	2 95	5 45
Vaches.....	1.442	1.400	8 10	6 70	5 50	9 10	4 85	3 08	2 75	5 82
Taureaux.....	434	420	6 50	5 80	5 30	7 10	3 90	3 20	2 65	4 40
Veaux.....	2.831	2.500	10 30	8 20	7 10	11 60	6 18	4 67	3 90	7 00
Moutons.....	13.097	13.000	15 80	11 20	9 40	17 60	7 90	5 25	4 13	8 80
Porcs.....	2.386	2.386	11 14	10 28	7 44	11 40	7 80	7 20	5 00	8 00

En raison du 14 Juillet, le Marché du Jeudi ne nous est pas parvenu.

Apoplexie et Folletage de la Vigne

Jusqu'à ces dernières années, on avait considéré que le folletage était synonyme d'apoplexie.

Mais les études de M. Rava, dans le Midi, et de MM. Moreau et Vinet, en Anjou, ont permis de conclure que ce sont deux affections bien différentes.

Le folletage, en effet, est d'ordre physiologique et accidentel, tandis que l'apoplexie est d'ordre parasitaire et contagieux.

Le folletage se produit à la suite de fortes journées de chaleur ou de coups de vent violents précédés de fortes pluies, provoquant une évaporation intense et amenant une rupture d'équilibre entre l'absorption d'eau par les racines et l'évaporation par les feuilles. La folletage peut se déclarer total ou partiel. La mort de la souche peut s'en suivre dans les cas graves; elle peut se refaire dans les cas bénins.

C'est dans les sols profonds, frais et humides, que l'on constate le cas le plus fréquent; on aperçoit le plus souvent isolément, quelquefois par petits groupes, des ceps qui se flétrissent et dépérissent subitement. Dès qu'on constate le mal, il faut sans retard rogner les sarments sur 20 à 50 centimètres de longueur, suivant l'état de la végétation.

Si le flétrissement est sérieux, on coupe le sarment à un centimètre au-dessus du raisin.

Quand il est total, c'est-à-dire qu'il atteint les feuilles de la base, il faut retailer les jeunes pousses à deux ou trois yeux. Quand le folletage n'a atteint qu'un ou plusieurs coursons, il faut les couper au ras du tronc.

Dans les cas les plus graves, on peut rabattre la souche au-dessus de la greffe pour provoquer la sortie de rejets susceptibles de reconstituer la souche, mais ce n'est pas à conseiller, ces rejets manquant la plupart du temps de vigueur.

Aussitôt ces opérations faites, il sera très utile de donner un arrosage copieux si on a de l'eau à proximité.

Un poudrage copieux avec de la chaux, de la stéatite et même du soufre hydraté, ou un mélange de ces poudres est recommandé en raison de ce que ces matières activent les fonctions de la feuille et réduisent de beaucoup l'évaporation normale, ce qui tend à rétablir l'équilibre rompu par une évaporation trop intense.

Apoplexie. — Cette affection, peu différente à première vue du folletage, est causée par des Champignons polypores dont les plus fréquents sont les *p. ignarius*, les *p. fulvus* et le *sterium hirsutum*, qui transforment le bois en amadou.

C'est par les plaies de taille que s'introduisent ces champignons. Ils développent leur mycélium dans les tissus du bois et provoquent des altérations plus ou moins profondes

suivant l'intensité de l'attaque, déterminant la mortification des tissus, ne laissant souvent qu'une mince couche de bois pour alimenter le cep.

Ce qui différencie le folletage de l'apoplexie, c'est que dans le premier cas le bois des souches est sain, alors qu'il est attaqué dans le second.

On s'en rend facilement compte en partageant le bras ou la souche malade. Dans l'apoplexie, le bois présente une couleur jaune plus ou moins foncée; la partie nécrosée manque de consistance, prend l'aspect de l'amadou et répand une odeur caractéristique de champignon. Dans le folletage, le mal est limité à des souches isolées, tandis que dans le cas d'apoplexie, les souches sont plus souvent groupées; le mal étant contagieux, se communique de proche en proche et la tache s'agrandit.

Le champignon de l'Esca peut vivre un certain temps dans l'intérieur de la souche sans lui porter un préjudice apparent. Puis, un beau jour, sous l'influence de circonstances atmosphériques favorables, il se propage rapidement dans un bras où dans le corps de la souche qui meurt brusquement.

Traitement. — Les plaies de la taille ou du greffage sont autant de portes ouvertes par où peut pénétrer le champignon.

Depuis que l'on traite les souches en hiver contre la pyrale, la cochyli et l'eudemis avec des solutions arsenicales, pyralite et autres composés similaires, on a remarqué que la mortalité, dans les vieilles vignes surtout, était bien moindre: 2 pour mille en moyenne au lieu de 10 à 12. Indirectement le remède de l'apoplexie avait été trouvé.

Toutefois, l'expérience a prouvé qu'un seul traitement aux composés d'arsenic ne suffit pas. Il faut badigeonner les vignes en hiver, après la taille, pendant deux années consécutives. On peut ensuite suspendre ces traitements si on n'a pas à envisager la destruction de la pyrale, de la cochyli et de l'eudemis pendant deux ans, mais il est prudent de les reprendre la troisième année.

L'ouvrier doit s'appliquer à mouiller abondamment les plaies et tout le tronc.

Les solutions arsenicales aux doses normales ne causent pas de brûlures ni aux souches, ni aux yeux quand le bois est bien arrosé.

Dans certains cas, on peut faire un curetage, c'est-à-dire enlever tout le bois carié des bras atteints ou du tronc, puis cautériser la plaie avec une solution de sulfate de fer à 25 % ou par un badigeonnage avec une solution arsenicale. On peut encore passer une couche de goudron.

Traitement d'été. — Dès qu'on aperçoit une souche ou une partie de souche atteinte, il faut, comme pour le folletage, couper les sar-

NOS SYNDIQUES



Au sujet des poursuites contre les Producteurs de Lait

Nous avons reçu plusieurs lettres de cultivateurs au sujet de notre campagne de défense des producteurs de lait. Toutes reflètent le même état d'esprit... l'indignation des petits producteurs! Nous sommes dans l'impossibilité de reproduire ces lettres, parfois trop élogieuses à notre égard, et remercions sincèrement tous nos adhérents. Ils peuvent compter sur nous! — R. F.

Voici une lettre d'un vigneron, particulièrement qualifiée, qui intéressera nos lecteurs, bien que n'ayant pas trait directement à la question du lait:

Toutes mes félicitations pour votre couragieuse article relatif aux producteurs de lait, ainsi que celui « Un peu d'économie ».

Il serait curieux de savoir combien la bouteille de bière, contenant environ 45 centilitres, vendue 1 fr. 75 à la consommation, coûte à la brasserie. Je viens de mesurer au litre une de ces bouteilles; deux ne remplissent pas leur litre, il en manque.

Personne ne se plaint du prix de la bière vendue 3 fr. 88 le litre, soit 873 fr. la barrique de 225 litres, et on crie sur le vin cher vendu à la propriété actuellement sur le prix de 150 à 200 fr. la barrique en petits vins de 7 à 8 degrés. Je suis vendeur actuellement d'un vin de 8 degrés à 200 francs la barrique.

Il me semble que le vin donne tout de même plus de peine à produire que le mélange d'eau, de houblon et de malt.

Serons-nous donc toujours les boues émissaires, les pelés, les galeux d'où vient tout le mal.

Il est temps de nous défendre si nous ne voulons pas être irrémédiablement ruinés.

Divagation des Volailles

Question. — J'ai un pré envahi par les volailles de mon voisin. Que puis-je pour faire respecter ma propriété?

Réponse. — Le code rural, dans son titre sixième, article 4, stipule: « que celui dont les volailles passent sur la propriété voisine et y causent des dommages, est tenu de réparer ces dommages. Celui qui les a souffert peut même tuer les volailles, mais seulement sur le lieu, au moment du dégât et sans pouvoir se les approprier ».

L'article 5 précise que: « Les volailles ou autres animaux de basse-cour qui s'enfuent dans les propriétés voisines ne cessent d'appartenir à leur maître quoiqu'il les ait perdus de vue ».

Néanmoins, celui-ci ne pourra plus les réclamer un mois après la déclaration qui devra être faite à la mairie par les personnes chez lesquelles ces animaux se seront enfuis.

Dans les cas graves, il ne faut pas hésiter à rabattre à deux ou trois yeux seulement. On diminue ainsi l'évaporation, cause du flétrissement, et aussitôt faire un bon buttage. Une aspersion au sulfate de fer (solution à 1 %) est à conseiller.

J. ARTIGALA,
(Journal du Syndicat Agricole des Pyrénées-Orientales.)

Faut-il butter nos Plants de pommes de terre

QUELQUES COMPARAISONS INSTRUCTIVES SUR LES RENDEMENTS

La récolte de 1930, année pluvieuse, a été nettement inférieure à celle des années précédentes, exception faite de 1923, qui fut une année défavorable.

	Surfaces cultivées	Quantités récoltées
1913.....	1.548.070	135.859.650
1922.....	1.464.390	126.461.220
1923.....	1.451.230	99.186.850
1924.....	1.463.110	153.502.580
1925.....	1.464.580	151.950.380
1926.....	1.443.720	104.591.060
1927 (1).....	1.472.590	112.639.500

Certes, les conditions climatiques sont de nature à jouer un rôle de toute première importance dans la bonne tenue de cette culture, mais nous savons aussi que la préparation du sol, le choix des plants, les conditions de la plantation, la fumure et les soins d'entretien sont de nature à combattre l'influence néfaste des saisons. Tout cet ensemble s'appelle la science agronomique. Et c'est par l'observation des préceptes de la science agronomique, faite de constatations expliquées et contrôlées que l'agriculture peut s'industrialiser.

Nous entendons par là que l'agriculture s'affranchit des influences atmosphériques et non qu'elle imite les méthodes du travail industriel, ce qui est un non-sens. Aussi bien devons-nous chercher, là comme ailleurs, à demander à l'agronomie de nous donner quelques conseils pour mener à bien, envers et contre tous les mauvais temps, la culture de la pomme de terre vers les plus gros rendements.

Des nations étrangères nous ont d'ailleurs largement devancées dans les gros rendements en pommes de terre. En Allemagne notamment, le rendement moyen qui n'était que de 70 quintaux à l'hectare en 1880, est passé à 130 en 1913. Si la production française avait progressé dans les mêmes conditions, nous récolterions 81 quintaux de plus que nous n'en récoltons, ce qui représenterait en plus-value le joli chiffre de trois milliards et demi.

BINAGE ET SARCLAGE AUGMENTENT LA RICHESSE EN FEUILLE

Certes, la pomme de terre, comme toutes les plantes, a besoin de lumière, mais si les plantes qui ne fabriquent que de la matière verte, les fourrages, s'accommodent d'un peu d'ombre, la pomme de terre, comme la betterave, demande une grande luminosité. En effet, c'est dans la feuille que s'élabore l'amidon ou le sucre par la fonction chlorophyllienne; celle-ci fixe, à l'inverse de la respiration, le gaz carbonique de l'atmosphère CO₂ qui s'unit à l'eau de la sève H₂O pour constituer d'abord un sucre glucose ou levulose C₆H₁₂O₆ qui, en se polymérisant, c'est-à-dire en se condensant, forme l'amidon (C₆H₁₀O₅).

On aperçoit ici, immédiatement, le (1) Dernière année des Statistiques officielles qui sont toujours en retard de trois années.

AVIS AUX PARENTS

Vos enfants auront UN EMPLOI EN QUELQUES MOIS s'ils suivent les Cours pratiques Commerciaux de l'Ecole Pigier, 6, rue Crébillon, à Nantes. Cours le jour, le soir et par correspondance.

gros intérêt de permettre à la lumière d'accéder à toutes les parties vertes de la plante. C'est cette lumière qui apporte l'énergie nécessaire à cette fabrication intense des amidons ou sucres. Aussi bien dans une terre nettoyée de toutes les mauvaises herbes, la luminosité sera-t-elle entière et les résultats culturaux absolument certains.

On ne saurait donc mieux prouver l'utilité des sarclages. Au surplus, on a montré aussi qu'il y avait un rapport entre la proportion d'eau et la proportion de fécule. Toutes opérations culturales conduisant à mettre à la disposition de la plante une forte quantité d'eau seront donc à conseiller. Les sarclages brisant la croûte superficielle réalisent une sorte de binage qui maintient l'eau dans le sol en l'empêchant de s'évaporer, par capillarité, son ascension jusqu'à la surface où elle s'évapore. Un binage, dit-on, vaut deux arrosages.

LE PROCÈS DU BUTTAGE

De temps immémorial, les cultivateurs ont coutume de butter leurs plants de pommes de terre pour empêcher le verdissage des tubercules, et cependant la question de l'opportunité du buttage est loin d'être résolue définitivement. On a d'abord cherché à déceler une influence sur les rendements.

Girardin, Dubreuil, Mathieu de Dombasle et d'autres agronomes ont dit et écrit que le buttage diminuait les rendements dans des proportions atteignant 17 % de la récolte.

Inversement, Robertson évaluait à 10 % la plus-value des rendements déterminés par le buttage.

Où est la vérité? Des affirmations aussi préemptives ont peut-être un caractère trop absolu, et là encore, dans cette matière délicate parce que d'ordre physiologique, on s'est trop hâté de généraliser. Peut-être certaines espèces se trouvent-elles bien du buttage, alors que d'autres sont tout à fait réfractaires à cette accumulation de terres sur l'appareil radicalaire.

Et voici, alors, d'autres constatations plus précises.

A Grignon, les professeurs Berthault et Brégnière ont augmenté, par le buttage, les rendements des variétés Magnum bonum, Chardon et Hollande, et Garola, à Chartres, a montré que le buttage est indifférent aux variétés: Farineuse rouge, Magnum bonum et Saucisse.

Aimé Girard, dont le nom restera attaché aux améliorations de la culture de la pomme de terre, prétend que le buttage est utile en sol siliceux et pour les variétés formant leurs tubercules superficiellement. En effet, certaines variétés comme le Richter's Imperator, la Red Skinned dont les tubercules s'enfoncent peu et ont plutôt tendance à remonter à la surface, le buttage forme écran à la lumière et empêche l'action verdissante qui transforme peu à peu, par son énergie radiante, l'amidon en solanine. Et le buttage n'apporterait-il pas de plus-value de récolte qu'il maintiendrait, néanmoins, la proportion d'amidon et rendrait aussi bien plus facile l'arrachage, ce qui serait déjà beaucoup à son actif.

Mais, d'un autre côté, le buttage est susceptible de jouer un rôle dans la formation des racines et leur multiplication. Tout dépend ici de la nature des sols et du temps choisi pour le buttage.

Si le buttage est tardif et mené

énergiquement par un temps sec, il détruit nombre de radicelles et nuit au bon rendement. Mais s'il est modéré, s'il est effectué de bonne heure, après une pluie qui favorise l'émission des racines adventives, il ne nuit pas à la récolte, bien au contraire. A cet effet, il convient de noter que le rendement de la racine qui donne le tubercule paraît être dû à l'action d'un microorganisme existant dans le sol. On conçoit alors que le buttage blessant les racines sans les couper est susceptible de faire naître des tubercules si le sol contient des micro-organismes tuberculeux. C'est dans l'expérience bien conduite qui, seule, peut conduire à adopter ou à abandonner le buttage pour lequel il faut bien se garder de généraliser trop vite. Adopter et non généraliser doit être le mot d'ordre.

A l'appui de ce précepte, voici ce qu'on a constaté à Cambrai, en 1903, il s'agissait de la variété Magnum bonum qui avait été buttée en deux fois, à dix jours d'intervalle: une première portion l'avait été par une pluie légère, l'autre par un temps sec. La première montra une plus-value de rendement de 8 quintaux 25. C'est tout dire.

On a parlé aussi de coucher les tiges et de supprimer les fleurs. Ce sont des procédés dont la pratique n'a pas généralisé l'emploi et que la théorie n'explique guère. Pas plus d'ailleurs que la coupe de tiges, même en fin de campagne, car on a, par ce moyen, diminué très notablement les rendements.

Le buttage n'est ni plus ni moins une affaire de doigté et de circonstance. Inspirons-nous des leçons de l'expérience, sans plus.

(Le Progrès Agricole de l'Ouest.)

Huiles à Machines

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 100 kg.	50 L.	25 L.
Demi-fluide.....	3 20	3 60	4 10	
Epaissie.....	3 30	3 70	4 10	
P ^r cylindre vapeur.....	4 50	4 90	5 30	
P ^r Mouvements.....	3 40	3 80	4 20	
P ^r Transmissions.....	3 20	3 60	4 00	
P ^r Moteur Electr.....	4 20	4 60	5 00	
P ^r Moteur Diésel.....	4 20	4 60	5 00	

Pour Sciermesures:		Par 100 kg.	50 L.	25 L.
Demi-blancie.....	4 10	4 50	4 90	
Blancie pure.....	4 60	5 00	5 40	

Pour Moteurs et Autos:		Par 100 kg.	50 L.	25 L.
Très fluide (Ford).....	3 90	4 30	4 70	
Fluide, 1/2 fluide.....	4 20	4 60	5 00	
1/2 épaisse.....	4 40	4 80	5 20	
Epaissie.....	4 70	5 10	5 50	
Huile Noire épaisse pour boîtes.....	4 40	4 80	5 20	
Huile «Evergreen» toujours verte, supérieure, A demi-fluide et B. B. demi-épaisse.....	7 40	7 80	8 20	
Huile de ricin pure.....	8 40	8 80		

Pommade contre le Varron

5 francs le pot ou 9 francs les deux pots.

La Vitesse dans le silence

Essayez la nouvelle et prodigieuse

301

Jeugeot

impôts 8 CV

Châssis Bloc tube

Amortisseurs hydrauliques

Roues avant indépendantes

Cond. int. Grand Luxe 24.800

5, Quai Ile-Gloriette - NANTES

CE JOURNAL EST LE MIEUX INFORMÉ ET LE PLUS VIVANT DES HEBDOMADAIRES AGRICOLES. REPANDEZ-LE AUTOUR DE VOUS

HERNIE

CHUTES DE LA MATRICE

CL. 16 MÉDECINE CHIRURGIE

DÉPLACEMENTS DES ORGANES PAR LA MÉTHODE

LE ROY

Combien nombreux ne sont-ils pas, aujourd'hui, porteurs de vulgaires bandages PLUS DANGEREUX pour eux que leur propre infirmité.

Et cependant un TRAITEMENT RATIONNEL, appliqué par les soins d'un spécialiste, a toujours raison de cette infirmité GRAVE ET TROP SOUVENT MORTELLE.

Voici quelques attestations émanant toutes de personnes bien connues dans notre région et qui voudraient convaincre les hésitants:

M. Alleau Joseph, Le Bois-Riant, Mé-sanger.

M. Bizeul Julien, Les Domaines, Notre-Dame-de-Landes.

M. Gustave Gantier, la Cornillais, Sainte-Marie-sur-Mer.

M. François Rétif, à la Ridelet, commune d'Erbay.

M. Pentecoteau, à la Vieille, St-Joseph.

M. Henri Pipaud, au Pont-Béranger, en Saint-Hilaire-de-Chalons.

Mme Bossis, au Pommier, par Legé.

M. A. Timonnier, à Nort-sur-Endre.

M. Pinereau, à Saint-Jean du Pellerin.

M. Croissard, à Châteaubriant.

M. L. Chamard, au Pallet.

Mme Gastineau, à la Chapelle-Blain.

M. J.-B. Pellerin, à Sainte-Pazanne.

Mme Chouin, à Fresnay.

Tous guéris en quelques mois, sans gêne, sans opération, sans arrêt de travail.

Devant de tels résultats, toute personne, soucieuse de sa santé et de ses intérêts, comprendra qu'elle doit s'adresser à un Spécialiste de sa Région.

Seul M. LEROY ayant son cabinet à Nantes, peut, par sa présence constante, suivre constamment sa clientèle de près.

Mme LEROY reçoit les Dames.

Faites donc appel aux conseils éclairés de notre renommé praticien NANTAIS qui vous recevra gratuitement tous les mois à:

NANTES, tous les samedis, de 9 h. à 11 h. et de 2 h. à 4 h., en son cabinet, 6, rue du Petit-Bacchus (près la place du Bouffay).

Legé, mardi 19 juillet, Hôtel du Cheval-Blanc.

Saint-Père-en-Retz, mercredi 20, Hôtel du Commerce.

Pornic, jeudi 21, Hôtel Continental.

Sainte-Pazanne, vend. 22, Hôtel du Cheval-Blanc.

Vallet, mardi 26, Hôtel Guindon.

Machecoul, mercredi 27, Hôtel de la Bicyclette.

Plessé, jeudi 28, Hôtel Bertaud.

Saint-Nazaire, vend. 29, Hôtel de France (près la gare).

LE ROY, Spécialiste herniaire

6, Rue du Petit-Bacchus

(près la Place du Bouffay) - NANTES

Madame LEROY reçoit les Dames

Feuilleton du SYNDICAT DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE 7

Le Mystère de Malbackt

PAR
MAX DU VEUZIT

Une fois, cependant, l'appartement était vide.

Discrettement, j'allais me retirer, quand je m'aperçus qu'une petite porte, ordinairement fermée, dans le fond de la pièce, était ouverte en grand.

— Mon tuteur est par là, pensai-je. Et, voulant l'avertir de ma présence, je me dirigeai vers cette porte.

Elle ouvrait sur un étroit corridor, aboutissant derrière le château.

Le foinage : Les opérations de foinage dépendent du temps. Il faut éviter de laisser longtemps l'herbe exposée au soleil, qui lui fait perdre son arôme et la rend plus ligneuse. L'herbe qui a subi un commencement de dessiccation ne doit pas être exposée à la pluie et à la rosée. On la rassemble chaque soir en tas.

Plus le foinage avance, plus le foin devient cassant. Les opérations doivent donc être faites avec précaution. Les meulons sont étendus sur une petite surface, mais, le plus souvent on se contente de les retourner, en doublant leur volume.

Le foinage se fait soit à la fourche, soit à la faucille mécanique, le râtelier à cheval et le râteau foinier.

Articles

Les Hormones Végétales — Les traitements des maladies de carence par le Bore (Bulletin Egyptologistes)

Prairies à faucher : Voici l'époque du fauchage des prairies.
Quand les plantes sont jeunes, les matières alimentaires sont très digestibles.
Le moment le plus favorable pour la coupe est l'époque de la floraison
où la récolte a son plus grand développement et ne prend plus rien
au sol. Après la floraison, il n'y a plus qu'une migration de
principes nutritifs des tiges et des feuilles vers la graine; la plante se
dessèche, les tiges et les feuilles perdent de leur poids et de leur valeur
nutritive.

Il faut donc faucher les prairies naturelles quand les plantes
dominantes sont en fleurs. Le foin obtenu est ainsi de bonne qualité, il
est pesant, encore vert, aromatique et nutritif. Plus tard, les
graines et les feuilles tombent facilement au foinage; les animaux
désignent les tiges trop ligneuses; enfin, le regain est plus tardif et
moins abondant.

Le fauchage se fait à la faux ou à la faucheuse mécanique.

La Vipère



La Fabrication du Beurre en été dans les petites exploitations

Dans les fermes où l'on ne produit que des quantités de beurre relativement restreintes, on éprouve, lors des périodes de fortes chaleurs estivales, de sérieuses difficultés à conserver au beurre sa qualité, sa finesse habituelle et, bien souvent, le beurre rancit et ne peut être porté au marché.

Cette observation nous était communiquée, dernièrement, par un cultivateur sarthois, qui ajoutait, avec raison, que le petit producteur ne dispose pas des moyens dont disposent les grandes exploitations, d'où nécessité de recourir à un moyen permettant de faire un bon beurre, un beurre de qualité régulière, en supprimant les difficultés rencontrées, surtout en été.

Effectivement, dans les grandes exploitations, il est possible de procéder au barattage dès que la crème entre en fermentation et, pour cela, il y a une organisation permettant, grâce au concours de la mécanique et de la réfrigération, de discipliner cette fermentation en créant, dans la laiterie beurrière, une atmosphère artificielle adéquate à la situation.

Les petits producteurs, les fermiers qui n'ont que quelques vaches et ne peuvent baratter qu'une fois par semaine pour le marché, se trouvent souvent en présence d'une fermentation excessive des premières crèmes, ce qui est inconciliable avec les principes d'une bonne fabrication et ne permet pas d'obtenir un beurre de bonne qualité.

Et puis, la main-d'œuvre fait défaut, on est retenu par les travaux aux champs et on ne peut traiter la provision de crème, d'ailleurs restreinte, en barattant plusieurs fois la semaine.

Enfin, la situation modeste d'un petit cultivateur ne lui laisse pas la possibilité d'avoir une installation comportant un appareillage perfectionné (pasteurisateur, réfrigérant, etc.). Quoique de très grands progrès aient été réalisés dans la technologie beurrière et dans la construction du matériel de laiterie pouvant être utilisé dans les petites exploitations.

Notre correspondant précité se demande s'il n'y aurait pas lieu de chercher la solution de la question dont il s'agit dans la mise en pratique d'un procédé qui permettrait de contenir la fermentation des crèmes les plus anciennes, chacune des crèmes journalières étant isolée.

Un procédé simple et pratique. — Effectivement, la question peut être résolue de cette façon, c'est-à-dire qu'il suffit de laisser mûrir les crèmes à basse température, sans mélanger entre elles les crèmes recueillies chaque jour.

Ce but peut être atteint sans qu'il y ait nécessité de recourir à un appareillage de quelque importance : il suffit d'utiliser un bac de crème à température constante, lequel consiste en une marmite porcelaine que l'on remplit d'eau froide, et dans laquelle on place un certain nombre de récipients métalliques contenant, chacun, la crème d'une journée.

Les différentes crèmes sont mélangées au moment du barattage.

Suivant les dimensions du bac, on peut y loger de 20 à 100 litres de crème. Malgré les températures élevées, les liquides froids introduits dans ce bac à crème demeurent à une température constante pendant plus d'une semaine.

Ce dispositif, très simple, donne donc la possibilité de fabriquer le

beurre en été dans les petites exploitations, à la condition, bien entendu, de ne rien négliger des principes à suivre pour réaliser une bonne fabrication.

Conditions requises pour produire un beurre fin et aromatique. — Tout d'abord, il faut un lait parfaitement propre, passé à l'écrémeuse dès qu'il est recueilli.

Le beurre fin, à « goût de noisette », s'obtient avec la crème un peu aigrie, « mûrie », mais sans excès, afin d'éviter la rancissure. La maturation des crèmes doit se faire dans des récipients très propres, à l'abri des moisissures.

En été, il faut que les crèmes à traiter soient plus épaisses qu'en hiver et que la proportion de crème à extraire du lait soit de 8 % (80 centilitres de crème à extraire de 10 litres de lait). En hiver, la proportion doit être de 12 % (120 centilitres de crème à extraire de 10 litres de lait).

La température de la salle de fabrication sera de 15° en été, 18° en hiver. Dans ces conditions, la maturation de la crème se fera en vingt à vingt-quatre heures après l'écrémage.

Si l'on ne peut baratter que tous les deux jours, ne pas mélanger les crèmes fraîches avec les crèmes dont la fermentation est déjà commencée; conserver au frais les plus anciennes, faire les crèmes plus âgées plus épaisses que les autres.

Si l'on ne vend le beurre qu'une fois par semaine, il est préférable de faire deux barattages. On ne remplira la baratte qu'à moitié de crème à 14° au plus en été, 18° en hiver.

La durée du battage sera de trente à quarante minutes. A la fin du barattage, on ralentira, en ajoutant un peu d'eau, aussi fraîche que possible, en été.

Lorsque le beurre est fait, on soutire le babeurre et on le remplace par une quantité égale d'eau fraîche et pure; puis, on soutire l'eau de lavage et on le remplace de la même façon, jusqu'à ce qu'elle sorte bien claire.

Le colorant est à ajouter à l'ère au moment du barattage et non pas au beurre avant le malaxage; ainsi, on risque moins d'avoir des veines ou des marbrures dans le beurre; employer comme colorant le rocou.

Une fermière du Calvados nous demandait, récemment, « ce qu'il faut faire pour avoir un beurre ayant le « goût de noisette ».

Nous avons dit, plus haut, qu'il faut traiter une crème un peu aigrie, « mûrie », mais sans excès.

Nous devons ajouter que c'est surtout la bonne nourriture, c'est en donnant aux vaches d'excellents fourrages qu'on obtient un beurre de bonne qualité ayant le « goût de noisette », si agréable, des heures fines.

Les producteurs n'ajoutent rien pour donner ce goût particulier, il existe naturellement dans le produit fabriqué. Cependant, nous nous souvenons d'avoir vu, dans le Bessin, et il y a de cela bien des années, — des fermières rincer les vases à lait avec de l'eau contenant une pincée de cannelle, ce qui donne au beurre une odeur agréable. Par cette addition inoffensive, l'excellent beurre de ce pays acquiert le goût et l'arôme des bonnes qualités du beurre d'Isigny.

Dernier conseil : Observer toujours la plus minutieuse propreté.

Henri BLIN.

(Le Progrès Agricole de l'Ouest.)

Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents
Ecrire ou s'adresser au Syndicat,
2, rue Scribe, Nantes
Tarif : 5 francs par annonce et
pour une seule insertion.

OFFRES

88. — Tonnes, barriques, futailles en tous genres. M. Henri Charon, 36, quai Malakoff, Nantes.

136. — A vendre, cheval 4 ans, bon pour culture. S'adresser au Syndicat.

139. — A affermer pour la Toussaint prochaine petite ferme de sept hectares, dont quatre en vignes à moitié fruits et trois hectares de terres et prés à prix d'argent, région Monnières. S'adresser à Mme veuve Huchet, La Bastierie, Châteaubleau.

141. — Taureau Normand, inscrit, modèle concours, par « Val-de-Saire » 14 fois primé et « Primevère » inscrite au livre d'élevage avec 5.391 kilos de lait et 324 kilos beurre en 10 mois, et quelques belles génisses. A. Letréguilly, éleveur, Subigny (Manche).

143. — A vendre, environ quarante hectolitres de vins blancs, 8°16. Prix : 80 fr. l'hectolitre. S'adresser à M. Guittien, propriétaire, rue de Noirmoutier, à La Bernerie.

144. — A vendre, un cheval, 10 ans, conviendrait pour culture vignes et bon pour tous travaux. S'adresser au Syndicat.

145. — A vendre, jeune chienne épagneule, 20 mois, très douce, apporte et arrête très bien; prix à débattre. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

63. — On demande à louer de suite une ferme maraîchère ou petite ferme autour de Nantes. Faire offre au Syndicat qui transmettra.

65. — Ménage demande place, le mari chef de culture, garde ou régisseur propriété; femme basse-cour ou autre. S'adresser au Syndicat.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 18 juillet. — Vieilleville, Nozay, Pontchâteau, Varades.

Mardi 19. — Legé, Le Loroux-Bottereau, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 20. — Abbaretz, Guérande, Saint-Herblon, Saint-Père-en-Retz, Vigneux, Châteaubriant, Savennay.

Jeudi 21. — Fresnay, Héric, Saint-Mars-la-Jaille, Ancenis, La Chapelle-Heulin, Cordemais, Saint-Jean-de-Corcoué.

Vendredi 22. — Carquefou, Fay-de-Bretagne, Mésanger, Pontchâteau, Saint-Vincent-des-Landes, Sainte-Pazanne, Clisson, Paulx, Saint-Nazaire.

Samedi 23. — Montbert.

Chemins de Fer de l'Etat

UNE JOURNÉE AU BORD DE LA MER
BILLET À PRIX RÉDUITS

L'Administration des Chemins de fer de l'Etat a l'honneur d'informer le public que les 17, 24 et 31 juillet, 7, 14, 21 et 28 août, 4 et 11 septembre 1932, elle mettra en marche des trains d'excursion à prix réduits, de Nantes-Etat et de Cholet aux Sables-d'Olonne.

Les gares autorisées à la délivrance des billets à prix réduits sont les suivantes : Nantes-Etat — Vertou — La Haie-Fouassière — Le Pallet — Clisson — Montigny — L'Herbergement — Belleville-Vendée — La Roche-sur-Yon — Gégant — Boussey — Torfou — Evrunes — St-Christophe-du-Bois — Cholet.

Pour plus amples renseignements, notamment en ce qui concerne les horaires de ces trains, ainsi que le prix des billets, consulter les affiches apposées dans les gares sus-visées.

Tout bon agriculteur doit lire :

« LA MONOGRAPHIE DE LA FERME EXPERIMENTALE D'AVRILLE (Maine-et-Loire) », par P. Lavallée, ingénieur agronome.

En vente au Syndicat : 5 francs.

PRIX-COURANT

Alimentation du Bétail

Brises de Riz..... 90 »
Farine de Manioc (sac 80 k.) 100 »
Riz Saigon n° 1, par 100 kilos 100 »
Issues de riz..... 75 »
Remoulage de fèves..... 73 »
Mais pour volailles..... 82 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes, Chantenay

« LE TITAN » 105 »
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 Arachide « Ammor » 100 »
Coprhu en pain logé 90 »

Sorgho..... manque
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE

Provende « Sucraff » N° 1... 75 »
« Sucraff » N° 2... 72 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasse..... 95 »

Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédanés, avoine, tourteaux) 103 »

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des porcs..... 107 »

Optima pour porcelets et truies..... 157 »

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

ALIMENTATION DES BOEUF VACHES ET VEAUX

Optima Lait..... 105 »

Optima pour engraissement des boeufs..... 107 »

Optima farine lactée pour veaux, par sacs de 5 kilos. 14 »

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé..... 115 »

Farine Ponduse..... 130 »

Farine de viande..... 180 »

Farine d'os alimentaire..... 87 »

Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Provendeine

Pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 14 fr. la boîte, pris au Syndicat.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » pour pondeuses..... 135 »

Provende « LAPOX » pour lapins..... 120 »

Farine de Poisson supérieure..... 225 »

— Viande extra..... 225 »

Coquilles huîtres..... 60 »

Sur wagon départ Nantes.

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélasse... 86 »

Son mélassé Say, 50 %..... 103 »

Paille mélassée Say, 50 %..... 72 »

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

Chaux

Grosse chaux en belles pierres blanches..... 100 »

— Les 1.000 kilos en vrac sur wagon

Champocé et par 8.000 kilos minimum.

Chaux blutée pour amendements..... 105 »

Les 1.000 kilos livrés en sacs de 35 kilos facturés et repris au même prix si rendus dans le délai de 3 mois.

La chaux blutée peut être livrée en sacs papier « Kraft » à 3 épaisseurs, très résistants, pouvant contenir 45 kilos de chaux, moyennant une majoration de 15 fr. par tonne.

Huiles Comestibles

Etablissements H. de la Tuilaye

HUILE D'OLIVE

Par estagnon de 5 litres..... 50 » (logés franco gare).

Par estagnon de 10 litres..... 113 » (logés franco gare).

HUILE « LA DELICATE »

5 litres, La Délicate, logés franco gare, 35 fr.

10 litres, La Délicate, logés franco gare, 66 fr.

5 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 29 fr.

10 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 57 fr.

28 litres, La Délicate, nus départ Nantes, 4 fr. 60 le litre.

Graisses Agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la poite de 1 kg. en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes.

Par tambour de 50 kil., Franco..... 4 10 le kilo

Par fût de 100 kil. franco 3 60 le kilo

Graisse rose pure; Graisse vaseline et Valvol. Nous consulter.

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur..... 280 »

Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes.

Savon Croix d'Or..... 200 »

Les 100 k. départ Nantes.

Sel dénaté

Les 100 kilos (départ Batz)..... 42 »

Quantité importante, nous consulter.

Produits Viticoles

Sulfate cuivre français ou belge..... 137 »

Bouillie Azur..... 190 »

Bouillie Barousse, par caisse de 12 paquets de 2 kilos, 230 fr. les 100 kilos, départ Nantes.

Bouillie Maclefield, caisse de 25 paquets de 2 kilos, bouillie 60 %, 210 fr. Bouillie 50 %, 195 fr. les 100 kilos, départ Nantes.

Pour livraison par sacs de 50 kilos, diminution de 25 fr. par 100 kilos.

Sulfostéatite, les 100 kil. 140 »

Soufre..... 125 »

Arséniate de plomb, 40 fr. le bidon de 4 kilos.

« Collosoufre », 16 fr. le flacon de 500 grammes, ou 30 fr. le flacon de 1 kilo.

Chemin de Fer de Paris à Orléans

CEREMONIE COMMEMORATIVE A SAINT-ANNE

Délivrance des billets spéciaux à prix réduits

A l'occasion des cérémonies qui doivent avoir lieu à Sainte-Anne pour l'inauguration du monument élevé aux 300.000 Bretons morts au Champ d'Honneur, la Compagnie d'Orléans délivrera, le dimanche 24 juillet, au départ des gares situées sur la ligne de Nantes à Landerneau et embranchements, des billets d'aller et retour en toutes classes comportant une réduction de 40 % sur le prix des billets simples à destination d'Auray et de Sainte-Anne.

Ces billets, valables un jour, sont utilisables soit dans les trains ordinaires, soit dans les trains spéciaux mis en marche à cette occasion.

TRAIN RAPIDE D'ETE

LE CROISIC-PARIS

du 3 juillet au 2 octobre 1932

Le Croisic, dép. 8 h. 41; La Baule-Escoublac, dép. 9 h. 09; Saint-Nazaire, dép. 9 h. 51; Nantes, dép. 11 h. 06; Paris-Quai d'Orsay, arr. 16 h. 54.

Wagon-Restaurant du Croisic à Paris.



Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région, à ce jour :

Nantes, le 13 juillet.

Blé moralement (sans 3/1), base 73 kilos reversibles..... 145 à 150

Blé sans ail, base 73 kilos reversibles..... 145 à 150

Avoines grises ou noires..... 108

Avoines bigarrées..... 96

Avoine Plata 56 kilos..... 96

Sarrasin (Bretagne)..... 108

Sarrasin (Loire-Inférieure)..... 110

Orge Maroc (dég.)..... 65

Séigle du Danube..... 95

Sonbonne fabrication..... 52

Farine de froment..... 215

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

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé en bottes..... 220 à 225

Paille de blé pressée..... 240 à 245

Paille d'orge en bottes..... 200 à 205

Paille d'avoine en bottes..... 210 à 215

Paille d'avoine pressée..... 220 à 225

Foin, les 1.000 k. (suiv. qual.) 160 à 200

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 8 juillet

On cote le demi-kilo :

VEAUX : 504. — 1re qualité, 4,75 à 5,75; 2e qual., 3,75 à 4,75; 3e qual., 2,75 à 3,75.

BOEUF : 3. — Devant : 1re qualité, 2,75 à 3 fr.; 2e qual., 1,75 à 2,75; 3e qual., 0,75 à 1,75. Derrière : 1re qualité, 5,50 à 6,50; 2e qual., 4,50 à 5,50; 3e qual., 3,50 à 4,50.

MOUTONS : 246. — 1re qualité, 7,50 à 8,50; 2e qual., 6,50 à 7,50; 3e qual., 4,50 à 5,50.

AGNEAUX. — Sans tarif

PRIX DU KILO SUR PIED

BOEUF : Plus bas, 0,75; plus haut, 6,50; prix moyen, 3,62.

VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 2,75; plus haut, 5,75; prix moyen, 4,25.

MOUTONS. — Plus bas, 4,50; plus haut, 8,50; prix moyen, 6,50.

Les 100 kilos, 6,50.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Cours du 13 juillet

Artichauts, le kilo, 3,50. — Artichauts, les 12, 6 fr. — Asperges, la botte, 4 fr.

Carottes, la botte, 1,50. — Celeri blanc, la botte 5 fr. — Choux pommés, les 16, 4 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1,25. — Cerises, le kilo, 4 fr. — Cresson, les 12, 7 fr. — Chicorées, les 12, 4 fr.

Escaroles, les 12, 6 fr. — Haricots verts, le kilo, 1,50. — Laitues, les 12, 4 fr. — Melons, la pièce, 5 fr. — Navets, la botte, 1 fr. — Oseille, le kilo, 0,50. — Oignons, le kilo, 0,60. — Poireaux, la botte, 4 fr. — Petits pois, le kilo, 1 fr. — Radis, les 12 paquets, 4 fr. — Tomates, le kilo, 3 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0,40.

Cours des Vins

Muscadet 1er choix..... 750 à 800

Muscadet 2e choix..... 700 à 750

Gros-plant 1er choix..... 280 à 320

Gros-plant 2e choix..... 130 à 200

Noah (suivant degré)..... 90 à 100

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

An demi-kilo :

Boeuf. — 1re catégorie, 8 à 15 fr.; 2e cat., 2 fr. à 3 fr.; 3e cat., 1 fr. à 2 fr.

Veau. — 1re catégorie, 6 fr. à 7 fr.; 2e cat., 5,50 à 6 fr.; 3e cat., 3,50 à 4 fr.

Mouton. — 1re catégorie, 8,50; 2e cat., 7 à 8 fr.; 3e cat., 4 fr.

Porc. — 6,50 à 8,50.