

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

et des Associations Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015



MEDAILLE D'HONNEUR AGRICOLE : Par arrêté du ministre de l'Agriculture, en date du 14 juillet 1933, la médaille d'honneur agricole a été conférée aux personnes ci-après, pour notre département : Mlle Barthelemy, à Escoublac-la-Baule ; M. Brancheteau Jacques, à Abbaretz ; et M. Moine Constant, à Basse-Goulaine.

SECHERESSE : Depuis plusieurs mois une terrible sécheresse sévit en France. Le Sud, dix millions de têtes de bétail ont péri. Dans les régions du Cap, la campagne est couverte de cadavres de moutons. L'absence d'eau et de provende tue des milliers d'animaux chaque jour. De nombreux agriculteurs et éleveurs sont complètement ruinés.

CRISE AMERICAINE : Aux Etats-Unis, la crise agricole sévit avec intensité. Le Gouvernement va s'employer à favoriser l'exportation du blé, tout en s'efforçant d'en réduire la production. Le fermier possédant cent acres de terrain et qui en ensemençait seulement 80 l'automne prochain, recevra dès cette date une prime de 20 cents par boisseau sur la récolte future et une prime de 8 à 10 cents au moment de la récolte. Le rendement moyen à l'acre est évalué à dix boisseaux. Le même plan d'assainissement du marché sera appliqué en 1935.

UNE CARPE MONSTRE a été capturée dans la Cesse, petite rivière de Touraine, par M. Delahaye. Cette carpe, qui ne pèse pas moins de 39 livres 400, mesure 0 m. 95 de long et 0 m. 70 de circonférence. Ce poisson, auquel on attribue 150 ans, a été vendu à un Anglais, M. Daverson, qui va l'exposer à l'Olympic de Londres.

Le prix du Lait

L'Union Centrale des Producteurs de Lait communique la note suivante :
« En raison de l'extrême sécheresse qui a persisté depuis le début de l'été jusqu'à ces jours derniers et dont les effets se font ressentir de plus en plus durement dans les exploitations agricoles, les Syndicats des Producteurs de lait, des Laitiers, des Epiciers portent le prix de vente du lait à la consommation à 1 fr. 20 à partir du vendredi matin, 28 juillet. »

Congrès Pomologique à Caen

A l'occasion de son Cinquantenaire, l'Association française Pomologique pour l'étude des Fruits de pressoir et de l'industrie du Cidre organise, du 12 au 15 octobre prochain, à Caen (Calvados),

1° Un Congrès général de fruits de pressoir, pommes à deux fins, cidres, poires, eaux-de-vie et dérivés de la pomme, ainsi que tous instruments et produits utiles à la culture des arbres et aux diverses industries de transformation (cidrerie, distillerie, coaltarerie, etc...);
2° Un Congrès international pomologique à l'ordre du jour duquel figurent des questions de la plus haute actualité, notamment : l'établissement de la nomenclature des meilleurs fruits de pressoir en France; l'étude des variétés de fruits et cidres étrangers; le transport et l'exportation des fruits et cidres; Progrès réalisés dans les industries de transformation; Lutte contre les ennemis des arbres, etc...

Nous ne saurions trop engager les pomologues, les cultivateurs de fruits et les industriels des régions intéressées à suivre de près les travaux de ce Congrès et les leçons de choses que procure le concours.
Pour tous renseignements complémentaires ou adhésions, s'adresser à M. G. Magnan, secrétaire général de l'Association, 3, rue Guillaume-le-Bé, à Troyes (Aube) ou à M. G. Warcollier, directeur de la Station pomologique, rue de Geole, à Caen (Calvados), commissaire général du Congrès Pomologique.

LA MISE EN MEULES

Les céréales une fois coupées restent sur le terrain en javelles, puis sont mises en gerbes, puis en moyets. Ces différentes opérations sont plus ou moins rapides, suivant le temps qui règne.

Après quelques jours, lorsque les gerbes sont bien sèches, on les charge sur les grands charriots et on les transporte soit à la ferme, où on les entasse dans la grange, soit à un endroit spécial où on forme des meules.

Les meules que l'on établit dans les champs, à côté des emplacements où l'on établira la machine à battre sont tantôt rondes, tantôt longitudinales. Elles exigent dans leur confection plus ou moins de soins, selon qu'elles doivent durer plus ou moins longtemps. Les meules qui doivent attendre longtemps le moment du battage sont, en général, rondes et de grandes dimensions.

Mais avant d'indiquer la méthode de construction, indiquons que la loi du 5 avril 1884, qui est relative aux précautions à prendre contre les causes d'incendie, prescrit au maire de veiller à ce que les meules de grains, pailles, fourrages soient placées à une distance déterminée des habitations et de la voie publique. Dans la plupart des localités, des arrêtés municipaux fixent cette distance à vingt ou trente mètres des agglomérations, à dix mètres des routes et chemins et à trois mètres seulement des clôtures extérieures dans les cours ou enclos de la ferme.

Ces prescriptions observées, le cultivateur fait choix d'un emplacement : les meules doivent être placées sur un terrain sain et uniformément plan, à l'abri du ruissellement de l'eau de pluie. D'ailleurs une rigole est creusée tout autour pour recevoir l'écoulement du toit de paille.

La meule rectangulaire est plus facile à dresser, aussi les débutants doivent-ils la préférer, malgré les avantages de la meule circulaire.

La longueur de la meule rectangulaire doit être parallèle à la direction des vents de pluie.
La base de la meule, le soustrait repose sur une couche d'environ cinq centimètres d'épaisseur de fagots, de morceaux de bois et, en somme, de matières sèches et solides qui, tout en résistant au tassement, forment obstacles continus à l'ascension par capillarité de l'eau du sol.
Sur le soustrait, on dispose les gerbes, les bottes de paille ou de foin, suivant le cas, en couches régulières, en ayant soin de monter le centre plus haut que les bords. Ainsi, pendant l'exécution, le dessus de la meule est légèrement conique et celui de la meule rectangulaire se présente en léger dos d'âne. Cette précaution a pour but de conserver, toujours après le tassement, une légère inclinaison, de l'intérieur vers l'extérieur, des tiges conduisant l'eau au dehors si des gouttières viennent à se former. Si, au contraire, on monte la meule à plat, il se produirait par le tassement des affaissements des excavations sur les flancs de la meule et l'eau de pluie, au lieu de s'écouler à l'extérieur, pénétrerait à l'intérieur et finirait par déteindre et pourrir la masse.

A mesure que la meule s'élève, il

est bon de l'élargir pour que les égouts du toit tombent à une distance de quarante à cinquante centimètres du pied. Cet élargissement se continue jusqu'à une hauteur de deux mètres cinquante environ, ensuite on rétrécit le tas petit à petit pour le terminer en forme de cône si la meule est circulaire et de toit si elle est rectangulaire. Il faut avoir soin de peigner d'étré en étré les parois de la meule énergiquement avec un râteau pour leur assurer une direction régulière.

Pour assurer l'équilibre de la meule et éviter qu'elle ne penche ni d'un côté ni de l'autre, il est indispensable qu'elle soit uniformément tassée dans toutes ses parties et c'est pourquoi on décharge successivement toutes les voitures sur chacun des points de son périmètre.

Le tassement est considérable, il n'est pas rare qu'une meule, même bien établie, diminue d'un bon tiers pendant les six mois qui suivent son exécution. Cela dépend de l'état de sécheresse des gerbes, paille ou foin. Il faut tenir compte de cette probabilité et ne pas craindre d'élever sa meule jusqu'à sept ou huit mètres de hauteur pour que ses dimensions restent convenables après le tassement. Pour le foin, par exemple, après cinq à six mois de tassement il pèse en meule comme au foin, quatre-vingt-cinq ou quatre-vingt-dix kilos le mètre cube. On peut se baser sur ces chiffres pour fixer les dimensions de la meule, quand on sait d'avance la quantité de foin qu'on veut lui faire contenir.

La confection de la couverture de la meule est chose importante, on y emploie de la paille et de préférence de la paille de seigle. On commence par poser une couche de cette paille d'environ dix à quinze centimètres d'épaisseur sur la partie la plus basse du toit ; on recouvre cette paille avec des perches posées en travers horizontalement et on fixe celles-ci à leur tour avec des crochets en bois qu'on enfonce dans la meule. Ces crochets doivent être longs et être plantés de bas en haut, suivant l'inclinaison vers l'extérieur. La première couche de paille est ensuite recouverte par une seconde, celle-ci par une troisième et ainsi de suite jusqu'à la fin. Ces couches de paille, largement imbriquées les unes sur les autres, c'est-à-dire appliquées en recouvrement à peu près comme les tuiles d'un toit et retenues par les perches et les crochets, constituent une couverture presque parfaite.

Ces meules sont faites d'ordinaire par des ouvriers spéciaux très expérimentés de ce genre de travail. On voit d'ailleurs qu'il s'agit d'une véritable construction qui ne ressemble en rien à ces amas de gerbes, de paille ou de foin que l'on rencontre encore trop souvent, dans les domaines mal tenus et que l'eau pénétrant de toutes parts transforme en peu de temps en un amas de fumier.

Jean D'ARAUDES,
Professeur d'agriculture.

SI CHACUN D'ENTRE VOUS PRESENTAIT UN ADHÉRENT, NOUS DOUBLERIONS NOS MOYENS D'ACTION.

Un Brin de Causette...

Perquoi c'est que la culture de la vigne a l'air de s'éveiller peu à peu vers le midi ? C'est y le soleil qui s'éloignant des pays du nord, où ben nous qui lui faisons peur ?

Avez-vous point entendu dire qu'aut fois y avait de jolis vignobles autour de la capitale et même que la vigne y poussait ben à l'aise dans les quartiers Saint-Marcel, de Passy, Montmartre et Montmarte (la montagne de Sainte Geneviève). Y avait, au 6^e siècle, une oratoire de Saint Martin, où en l'honneur du patron des bons buveurs (des « gueules à jus » comme y disent à Vallet) on distribuait gratis pro deo, du pinard à la messe, le jour de la Saint Martin !

En 845, pour leur première entrée dans Paris, c'est les Normands (m'a dit ma mère) qu'avalaient à grandes lampes le pinard du cru, tant et si bien, qu'habituellement à boire leur cidre, ils étaient tous fin saouls et qui furent plusieurs fois battus... Par là, c'est Hugues Capet qui fait planter des vignes dans la capitale et tertout les convents en cultivent pour préparer leur vin de messe. Pis, sous Saint Louis, la vigne s'étend de plus en plus sur les hauteurs de la rive gauche. On est forcé un jour d'en arracher pour construire un collège... c'est là de la Sorbonne ! Les étudiants s'émouvèrent fort de c'arrachement des cepts, mais se consolèrent vite dans les tavernes de l'époque, où le vin parisien — qui donnait chaud à la tête — était servi au cul des tonneaux.

Savez-vous, qu'au temps de Colbert, un vignoble autour de la capitale se vendait 1.300 francs, alors que ceusses de Vougeot, de Beaune et de Nuits, dans la Bourgogne, valaient de 400 à 800 francs la surface égale. Dans le Calendrier des Bergeres en 1599 l'éclaircissement de N. l'est-il, Paris, chose noble, avoir autour toi ton vignoble, duquel avons qu'on dirait dire qu'il n'est que vin français ? On parlait itou des vins de la Villedieu et ceusses de la Chapelle, des vignes de l'abbaye... là, an'hui on c'est qui à le boulevard Poissonnière et la Chaussée d'Antin — Pauvres vignobles de Paname et pauvres Parisiens qu'ont perdu le goût de leur pinard, chaud et ben gouléant !

Dans not' pays, itou, la vigne s'étendait autrefois au nord de la Loire et y avait des erus réputés du côté de Rougé, Abbaretz, Blain et la presque Guérandaise, alors qu'il y avait presque point de vignes au Sud du département, là où c'est qu'elle est an'hui. Même qu'à Nantes, place Dumoustier et au quartier de Barbin, y avait des fameux clos de vignes... qu'ont fait place depuis longtemps aux pavés et maisons de la ville.

A force de vouloir s'esquiver vers les pays chauds, qui sait si un jour — dans 5 ou 600 ans — nos vignes auront point fichu le camp du pays de France, pour traverser la Méditerranée et s'installer dans les déserts de sable du Sahara ? C'est p't'être ben écrit dans le grand Livre de not' Destinée, pour punir les Méchants et récompenser les Bédouins. Par Allah ! ça serait point rigolo pour nous, Hureusement qu'on sera pu de c'monde à ce moment là.

maître Jeannot

Attention au Battage du Blé

On nous signale, de divers côtés, l'arrivée des premiers blés nouveaux, la présence d'une certaine proportion de grains cassés.
Étant donné la sécheresse que nous traversons, cette cassure des grains provient d'un mauvais réglage de la machine à battre.
Il est absolument nécessaire d'y remédier, les grains de blé, ainsi cassés au sortir de la batteuse, ne pouvant être vendus comme bons blés et étant susceptibles de subir une réfaction. Nos adhérents ont tout intérêt à surveiller le battage de leur froment pour éviter pareil accident.

EXPORTATION DES BLÉS

Le « Journal Officiel » du 25 juillet 1933 vient de publier le décret ci-dessous, relatif à l'exportation compensatrice des blés. Cette mesure d'assainissement du marché, la seule réellement efficace, était réclamée depuis longtemps par les Associations Agricoles et, en particulier, par notre Président, M. de Camiran. Nous en publions le texte intégralement :

ARTICLE PREMIER. — Le remboursement de droits prévu à l'article 20 de la loi du 10 juillet 1933 ne s'appliquera qu'aux blés tendres indigènes et aux farines provenant de ces blés. En aucun cas, il ne sera accordé à des blés ou farines exportés en suite d'entrepôt de soumission cautionnée ou d'admission temporaire.

Ce remboursement ne pourra dépasser le montant du droit de douane actuellement inscrit au tarif en ce qui concerne le blé.

Art. 2. — Les demandes d'exportation de blés ou de farines seront établies conformément aux formules annexées au présent décret.

Elles seront adressées en triple exemplaire au Ministre de l'Agriculture. Il ne sera pas donné suite aux demandes concernant des blés pesant moins de 74 kilos à l'hectolitre ou des farines autres que celles du type A, dit de farine entière panifiable, prévu par le décret du 10 juillet 1931 concernant le régime d'admission temporaire des blés tendres.

Art. 3. — Ces demandes seront examinées par une commission de contrôle nommée par le Ministre de l'Agriculture. Cette Commission fera toutes propositions utiles pour la fixation du taux de remboursement applicable à chaque opération.

Le Président de la Commission ou son délégué revêtira chacun des exemplaires de la demande d'une mention indiquant :

- 1°) La date de l'autorisation ;
- 2°) La quantité de blé ou de farine dont la sortie est autorisée ;
- 3°) Le remboursement proposé pour chaque quintal de blé ou de farine, ainsi que le taux d'exportation de la farine ;
- 4°) La date extrême de passage à l'étranger de la marchandise, la validité de la licence expirant ce même jour.

Après examen de la Commission, les propositions seront inscrites, en toutes lettres, sur les trois documents et signées par le président de ladite Commission agissant par délégation du Ministre de l'Agriculture. Un des exemplaires sera alors transmis à l'Intérieur, le second au service des douanes et le troisième restera au dossier.

Art. 4. — La Commission des permis d'importation de blé, instituée par le Ministre de l'Agriculture par l'arrêté du 10 novembre 1931, est chargée, conformément aux prescriptions de l'article 3 du présent décret, de l'examen des demandes d'exportation de blé ou de farine et de faire toutes propositions utiles pour la fixation du taux de remboursement applicable à chaque opération.

Art. 5. — Le contrôle des opérations d'exportation est assuré par le service des douanes.

Les intéressés devront remettre, aux douanes des ports ou des gares frontières, toutes justifications utiles sur les divers éléments de ces opérations.

Dans le cas où une même autorisation d'exportation comporterait des expéditions fractionnées, chaque sortie de marchandises sera consignée sur l'exemplaire authentique détenu par la douane. En aucun cas, les sorties partielles ne devront fournir un total supérieur à la quantité autorisée pour une même opération ni être effectuées par un bureau de douane autre que celui qui figure sur la demande.

Toutes les exportations relatives à une même licence devront être effectuées par le même bureau.

Art. 6. — Il sera constitué, dans chaque bureau de douane, un dossier pour toutes les exportations afférentes à une même autorisation. Les dossiers ainsi constitués et dûment identifiés par le même numéro d'ordre dont l'autorisation a été revêtue par la commission de contrôle, seront transmis chaque se-

maine à cette commission. Dans tous les cas, il sera fait envoi pour vérification, par le bureau de douane au Ministère de l'Agriculture, d'un échantillon de 500 grammes du blé exporté.

Art. 7. — Les autorisations accordées par la Commission sont rigoureusement personnelles et leur cession est absolument interdite.

Le remboursement n'aura lieu que si la quantité totale des blés ou de farines portées sur l'autorisation est exportée, à moins d'une mention portée par le bureau de douane de sortie indiquant que la déclaration a été faite par l'intéressé que l'opération est terminée.

Art. 8. — Si, par suite de cas de force majeure, les quantités de blés ou de farines mentionnées sur l'autorisation n'ont pu passer en douane dans le délai fixé, les intéressés devront, pour chaque cas particulier, présenter une nouvelle demande à la Commission.

Art. 9. — Si la proposition de remboursement faite par la Commission et indiquée sur l'exemplaire remis à l'exportateur n'est pas agréée par celui-ci, ce refus sera notifié, sans délai, à la Commission de contrôle qui statuera sur la modification du taux ou l'annulation de la demande.

Art. 10. — La Commission pourra demander aux exportateurs, si les circonstances l'exigent, la copie conforme ou l'original du contrat de vente, revêtu de la signature des parties ou de celle du courtier intermédiaire.

Art. 11. — Le maximum fixé pour chaque licence est de 10.000 quintaux avec correspondance pour les fabriques.

Art. 12. — Les fraudes et fausses déclarations seront réprimées conformément aux dispositions générales de l'article 439 des lois de douanes codifiées par le décret du 28 décembre 1926.

Art. 13. — Les Ministres de l'Agriculture et du Budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 22 juillet 1933.
Albert LEBRUN.

Par le Président de la République :
Le Ministre de l'Agriculture,
Henri QUEUILLE.
Le Ministre du Budget,
Lucien LAMOURÉUX.

Caractères des Vins propres à la consommation

Le « Journal Officiel » du 22 juillet a publié une série de décrets fixant les caractères des vins propres à la consommation dans les différentes régions.

Le même « Officiel » publie un décret relatif au pressurage des lies. Voici l'arrêté intéressant notre région :

Article premier. — Sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 7 degrés (alcool total), préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants, conservés ou définis par les règlements d'application de la loi du 1^{er} août 1905 et produits dans les départements suivants : Loire-Inférieure, Vendée, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Indre-et-Loire, Sarthe, etc...

Art. 2. — Sont également considérés comme propres à la consommation les vins ci-dessus visés titrant moins de 7 degrés, mais seulement si leur composition répond aux conditions ci-après :

- 1° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2,3 pour les vins blancs et à 1,8 pour les vins rouges.
- 2° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à :
0,90 pour les vins titrant 6 degrés d'alcool total ;
0,83 pour les vins titrant 6 degrés 5 d'alcool total.

L'extrait réduit est la quantité d'extrait sec à 100 degrés déterminée par la méthode officielle, dimi-

Déclaration des Stocks de Blés et Farines de la Récolte 1932

La loi du 10 juillet 1933 a fixé à 115 francs le prix minimum du blé. Cette même loi a également prévu la déclaration obligatoire des stocks de blés et farines de la récolte de 1932, par les producteurs, négociants ou minotiers.

L'arrêté du 18 juillet vient de fixer les modalités de cette dernière disposition :

« Tout détenteur de plus de 10 quintaux de blés et farines panifiables devra faire à la Mairie de sa résidence, avant le 5 août 1933, la déclaration des stocks qu'il détenait le 31 juillet à minuit.

« Les blés en stock (en magasin, en grenier ou en gerbes) et les farines en stock seront déclarés par le détenteur, qu'il soit ou non propriétaire.

« Les blés et farines en cours de transport seront déclarés par l'acheteur si la marchandise voyage aux risques et périls du destinataire, et par le vendeur dans le cas contraire. »

Il ne s'agit que des blés de la récolte de 1932 ; ceux de la présente récolte ne seront pas compris dans cette déclaration.

Des registres spéciaux sont déposés dans chaque Mairie pour recevoir les déclarations, dont récépissé doit être donné au déclarant.

Des sanctions sont prévues contre les contrevenants à ces dispositions. Mais tous les agriculteurs seront bien persuadés qu'il est de leur intérêt bien compris de se plier à cette formalité, qui n'a en vue que leur protection contre les fluctuations d'un marché dont les tendances ont été systématiquement orientées vers la baisse depuis la récolte de 1932.

On s'imagine à tort que les renseignements ainsi recueillis pourraient être utilisés dans un but fiscal. Or il ne s'agit que d'une statistique rassemblant à un moment donné les éléments nécessaires pour permettre aux pouvoirs publics de prendre toutes mesures utiles à l'agriculture. Faute de précision dans la documentation ainsi recueillie, les mesures peuvent jouer dans un sens contraire à ces intérêts.

Il s'agit, en un mot, d'orienter sagement la politique du blé pour l'année qui va venir, et, pour cela, d'établir avec précision l'importance des stocks de blé à reporter d'une récolte sur l'autre.

Le Directeur des Services Agricoles,
A. CHAQUIN.

L'Aviculture à la Ferme



Quelques spécimens d'un joli lot de poires noires communes (types Marandaises)
Ce joli parterre appartient à M. le Curé de Plessé (Loire-Inférieure).

EN 2^e PAGE :
Les Nouvelles des Vignobles et Cours des Vins

NOUVELLES DES VIGNOBLES ET COURS DES VINS

Dans le vignoble Orléanais (nord-est d'Orléans), la végétation est en avance d'une quinzaine de jours. On espère encore une récolte moyenne, de bonne qualité. Les nuits froides au moment de la floraison ont provoqué beaucoup de « petits grains ». Il y a encore des stocks ; pas ou peu d'affaires.

Dans la vallée du Cher, on se plaint beaucoup des dégâts causés par la cochyli.

En Touraine, à Nazeles, on se plaint de la cochyli. Si la température se maintient, on espère faire de la qualité. Stocks à la propriété peu importants.

A Saint-Martin-le-Beau, la végétation est en avance de 15 à 18 jours sur la normale. Pas de mildiou, quelques traces d'oïdium. Les papillons de la deuxième génération de cochyli, très nombreux, ont fait leur apparition. Couverture dans les ceps. La grêle a causé des dégâts au vignoble blanc surtout. Année moyenne, en perspective, dans les contrées saines. Le vin rouge et blanc, à la propriété, s'enlève lentement. Le commerce offre 250 à 350 francs les 250 litres en blanc de cru, suivant qualité.

En Maine-et-Loire, cantons de Champocéaux et de Montrevault, pas de mildiou, ni d'oïdium. Mais la cochyli a fait des dégâts sur les plants français et les traitements à l'arséniate semblent à peu près inefficaces. Bonnes perspectives de récolte, avec qualité en raison de l'absence de l'oïdium. On vendra plus tôt. Il reste encore la moitié des othellos de faible degré, à vendre. Prix payés : noah, 18 à 20 francs le degré barrique ; othellos, 150 à 200 francs la barrique en vins de 6 à 7 degrés.

Dans le Nantais, à Vallet, végétation en avance. La cochyli fait des ravages énormes. Perspectives de récolte très moyenne en muscadet abondantes pour les gros plants et autres cépages. Presque pas de stocks.

Dans la Sarthe, sur les Coteaux du Loir, la végétation a trois semaines d'avance. La cochyli a causé des ravages. Belles apparences de récolte. Stocks nuls. Cours, les 225 litres : en rouges, 350 à 400 francs ; en blancs ordinaires, 450 à 600 fr. ; en Jasniers, 1200 francs.

A Pouilly-sur-Loire (Nièvre), beaucoup de cochyli. De la coulture. Peu ou pas de mildiou. La récolte sera défective. Vin ordinaire de 225 à 250 francs l'hecto, suivant qualité. Blanc fumé 400 à 500 francs l'hecto (prix de gros).

Dans le Sancerrois, la moitié de la récolte a été ravagée par la cochyli. Si le temps se maintient au sec, on ferait une demi-récolte de grande qualité. Grande mévente des vins de la dernière récolte. Les blancs de Sauvignon, en choix, valent 300 à 350 francs l'hecto.

Dans le Sud-Ouest de la France, la température a été favorable à la végétation. Peu ou pas de maladies. Certains cépages ont eu une sortie de mannes assez faible. On compte sur une récolte moyenne. Cours moyens : 230 à 350 francs la barrique de 225 litres, selon qualité.

Dans le Bordelais (région des grands vins blancs), le vignoble est en bon état. Perspective de la récolte : bonne quantité avec qualité excellente. On pourrait, sans doute, vendre au début de septembre, si l'on n'attendait pas la pourriture noble. L'importance des stocks de vins fins à la propriété est normale.

Nîmes : Lundi dernier, 24 juillet, au marché des vins, les cours ont subi une très forte baisse, variant de 25 francs pour les petits vins et de 15 à 30 francs pour les vins supérieurs.

Huiles à Machines

Nous pouvons fournir à nos Adhérents huiles et graisses de première qualité, marchandise rendue franco toutes gares. Les tonnelets de 30 et 50 litres sont facturés 25 et 50 francs et repris, si retournés franco à l'usine, en bon état. Les fûts de 100 et 180 litres sont gratuits, ainsi que les emballages de graisses.

Pour Machines Agricoles :
Par 180 k. 50 l. 30 l.
Demi-fluide 3 » 3 40 3 80
Épaisse 3 20 3 60 4 »
P^r cylindre vapeur 3 80 4 20 4 60
Pour Mouvements. 3 20 3 60 4 »
P^r Transmissions. 3 » 3 40 3 80
P^r Moteur Electr. 4 » 4 40 4 80

Pour Ecrémeuses :
Demi-blanche 4 » 4 40 4 80
Blanche pure 4 60 5 » 5 40

Pour Moteurs et Autos :
Très fluide (Ford) 3 70 4 10 4 50
Fluide, 1/2 fluide... 4 » 4 40 4 80
1/2 épaisse 4 20 4 60 5 »
Épaisse 4 50 4 90 5 30

Huile Noire épaisse pour boîtes de vitesses 4 » 4 40 4 80

Huile « Evergreen » toujours verte, supérieure, fluide, demi-fluide ou demi-épaisse 7 » 7 40 7 80

Huile de ricin pure 8 » 8 40 8 80

Huile pour Moteur Diesel 5 40 5 80 6 20

Quelques Références de nos Adhérents BASCULES

« Je suis très satisfait de la bascule décimale que vous m'avez fournie en 1933. Elle est robuste et sensible, elle pèse très bien. Je vous autorise à publier mon nom comme référence. »

MAINGUET Lucien, La Bergerie, Saint-Julien-de-Concelles.

« Votre bascule me donne entière satisfaction ; de précision parfaite, elle guide avantageusement le cultivateur dans ses opérations journalières. »

TURPIN Léon, Le Vigneau, Saint-Herblain.

« Je suis heureux de vous dire que je suis très satisfait des trois bascules que j'ai eues par l'entremise de votre Syndicat. Les clients chez qui je les ai placées en sont très contents, comme solidité, justesse et précision. Celle que j'ai gardée pour mon service personnel et qui a passé dernièrement à la vérification a émerveillé le contrôleur par sa grande justesse. J'espère qu'il en sera de même pour la quatrième que je vous ai commandée dernièrement. »

J. RENOU, Agent du Syndicat, La Chapelle-Glain.

« Je suis très satisfait de la bascule décimale que vous m'avez vendue en 1932. Vous pouvez faire savoir ma réponse aux autres syndiqués. »

GAUVARD, la Thuë, Thouvois.

« Nous sommes très satisfaits de votre bascule, vous pouvez vous servir de notre nom pour faire de la réclame. »

JEANNEAU Ernest, Bourg, Châteaubeauf.

« Au sujet des bascules que vous m'avez fournies, je puis vous dire qu'elles fonctionnent très bien et sont très sensibles. »

ROBLIN Joseph, Le Fresne, Sainte-Lumière-de-Clisson.

« Je suis très satisfait de la bascule décimale que vous m'avez fournie. Très robuste et fonctionne très bien. Je vous autorise à publier ma lettre dans votre Bulletin, ainsi que mon adresse. »

LUCAS Joseph, La Cruaudais, Frossay.

« J'ai l'avantage de vous dire que j'ai entière satisfaction de la bascule romaine que vous m'avez livrée. Je vous autorise à publier mon nom comme référence parmi les témoignages favorables à cette marque de bascule. »

TROUILLARD Edmond, Les Quatre-Chemins, Rouans.

« J'ai toute satisfaction, au point de vue fonctionnement, de votre bascule et vous autorise la publication de ma réponse. »

BOURCIER, Saint-Colombin.

« Au sujet de la bascule romaine, je suis très satisfait de la marche et de la fabrication de cette bascule et je vous autorise à le publier dans votre Bulletin. »

BOUYER Louis, Norestier, La Chapelle-Basse-Mer.

« J'ai l'honneur de vous informer qu'après avoir apprécié le bon fonctionnement et la solidité de votre bascule, je puis vous dire que j'en ai entière satisfaction et vous autorise à le publier sur votre Bulletin. »

COILLIER Auguste, La Bassettière, La Chevrolière.

P.S. — Nous avons reçu quantité de semblables lettres de références pour ces machines et les tenons à la disposition de ceux qui voudraient les consulter au Syndicat.

Pommade contre le Varro
5 francs le pot
ou 9 francs les deux pots.

Ce que vous devez savoir sur la loi portant fixation d'un prix minimum pour le Blé

Il est nécessaire de noter qu'à partir du 15 juillet 1933, il est interdit à tout acheteur de blé destiné à la fabrication de la farine d'offrir ou de payer un prix d'achat moins élevé que celui de 115 francs réglementairement fixé.

Il est nécessaire de noter également que le vendeur conserve la faculté de récupérer contre son acheteur la différence de prix qu'il aurait pu consentir au-dessous du prix minimum légal, c'est-à-dire que si un agriculteur vendait du blé au-dessous du cours de 115 francs, il lui serait toujours possible de récupérer la différence qui lui aurait été donnée en moins par son acheteur. Pour cela, l'action en récupération, c'est-à-dire l'assignation ou tout autre mode, devra être engagée dans les six mois qui suivront la date de la vente. Il est donc nécessaire d'exiger une confirmation d'achat dûment signée par l'acheteur en cas de vente au-dessous de 115 francs.

En outre, toute réduction de prix effectuée, même sur l'offre du producteur, par le meunier ou l'intermédiaire, commerçant, commissionnaire ou courtier, sur le prix minimum fixé, sera punie d'une amende égale au quintuple de cette réduction. Exemple : si un acheteur se permet de payer du blé 110 francs au lieu de 115 francs, il sera passible d'une amende de 25 francs par quintal. La poursuite contre le meunier ou contre l'intermédiaire acheteur, le vendeur n'étant pas inquérit.

Enfin, toute personne qui par des faits faux ou calomnieux semés à dessein dans le public, ou par des voies ou moyens frauduleux quelconques, aura essayé de provoquer ou de tenter des ventes de blé au-dessous du cours tel qu'il est déterminé, soit 115 francs, sera punie des peines prévues à l'article 420 du Code pénal.

Au prix de base de 115 francs s'ajoutera à partir du 1^{er} septembre, 1 fr. 50 par quintal et par mois comme prime de conservation, c'est-à-

dire que les blés de septembre seront payés base 116 fr. 50, octobre base 118 fr., novembre base 119 fr. 50, etc...

OBLIGATIONS DES AGRICULTEURS

Il ne faut pas oublier que les producteurs devront déclarer chaque année avant le 1^{er} mai, à la Mairie de leur commune :

- 1^o La superficie des terres ensemencées en blés d'hiver ;
- 2^o La superficie des terres ensemencées en blés de printemps.

Nous n'appellerons jamais l'attention des agriculteurs sur la nécessité de faire des déclarations absolument exactes.

Nous devons signaler d'autre part aux excédentaires que dans le cas où les excédents d'offres auraient lieu, celles-ci pourraient être résorbées de trois façons : 1^o la première, le stockage ; la seconde, le report ; la troisième l'exportation. Toutes ces modalités seront réglées par décret.

Les agriculteurs les plus pessimistes peuvent donc être rassurés dès aujourd'hui sur le prix de vente de leur blé à 115 francs dans le courant de la prochaine campagne. A l'abri de ces dispositions, les organisations agricoles et les cultivateurs vont pouvoir enfin, nous l'espérons tout au moins, se grouper d'une façon plus précise, établir des statuts définitifs et pouvoir par la suite devenir maîtres de leur marché, si les producteurs veulent bien donner confiance à tous ceux qui ont pris la lourde tâche de défendre leurs intérêts.

La fixation d'un prix minimum par la loi est une mesure exceptionnelle de salut public prise par le Parlement afin d'empêcher une catastrophe agricole.

C'est une mesure grave prise en faveur de la culture.

Tous les producteurs se doivent de la faire réussir en ne se prêtant à aucune combinaison.

E. TOURNEUR, à Coulommiers



Les Conserve et les Confitures

Rien n'est plus facile que de bien réussir les conserves et confitures à condition toutefois d'avoir comme règle absolue les principes suivants :

- 1^o Utiliser seulement des fruits ou des légumes fraîchement cueillis, absolument intacts et arrivés juste à maturité, plutôt un peu en dessous qu'en dessus ;

2^o Observer une propreté absolue non seulement sur la personne : tablier propre, mains soigneusement savonnées et brossées, mais aussi dans le matériel : table très propre, si possible recouverte d'une toile cirée, récipients bien rincés et lavés, pots et bocaux stérilisés ;

3^o Suivre scrupuleusement les proportions et le temps de cuisson indiqués par les recettes.

Il ne faut utiliser que des fruits ou légumes fraîchement cueillis, autrement ils seraient altérés par la fermentation ou putréfaction, vous le savez ; à peine la vie est suspendue que les microbes commencent leur œuvre ; il faut donc agir le plus rapidement possible après la cueillette des fruits ou légumes. Du reste, à peine la fermentation est-elle déclarée que le goût des aliments est transformé et altéré.

Aussi, amies lectrices, laissez-moi vous dire que c'est une grosse erreur que d'utiliser pour les confitures les fruits trop mûrs, abimés ou altérés. Sans doute, à force de sucre et de cuisson, on obtiendra une marmelade qui se gardera tout de même, mais le goût et la finesse de cette marmelade seront bien loin d'approcher ceux d'une confiture faite avec des fruits, récoltés dans les conditions voulues.

Pour les conserves de fruits et légumes en bocaux, il n'y a pas d'hésitation à avoir : dès que la décomposition est tant soit peu commencée, il n'y a plus de conservation possible. Enfin, ne croyez pas que la stérilisation des pots de confitures et des bocaux est précaution exagérée ; elle vous donne l'assurance absolue que toute fermentation est impossible.

Généralités sur les confitures, marmelades et gelées

Les confitures, marmelades et gelées se préparent avec des fruits et du sucre et doivent être suffisamment cuits pour être de bonne conservation. Il ne faut cependant pas les faire trop cuire, car alors la couleur et le goût des fruits seraient altérés.

Selon les différentes espèces de fruits, selon aussi leur degré de maturité et selon le genre de confiture que l'on veut faire, on choisit un des procédés suivants :

- 1^o Cuisson directe des fruits dans un sirop de sucre ;
- 2^o Cuisson des fruits dans le sucre, sans eau, mais après macération ;
- 3^o Cuisson en plusieurs fois, avec des macérations alternées.

Les gelées se font avec le jus de certains fruits, cuits avec du sucre, mais tous les jus de fruits ne peuvent pas prendre en gelée, il faut pour cela deux conditions indispensables :

- 1^o Que les fruits soient suffisamment acides ;
- 2^o Qu'ils contiennent une assez grande quantité de pectine, principe gélifiant du fruit. Les fruits sont plus riches en pectine avant leur maturité, c'est pourquoi il faut toujours mêler aux fruits mûrs quelques fruits un peu verts, qui fournissent la quantité d'acide et de pectine nécessaire à la prise en gelée.

Les fruits donnant les meilleures gelées sont : la groseille, le cassis, la pomme et le coing.

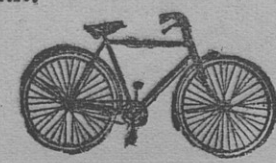
Les fraises, les cerises, les poires, etc., ne peuvent servir aux gelées que mêlées au jus d'autres fruits riches en pectine, en choisissant la pomme de préférence, son goût étant celui qui s'associe le mieux aux autres parfums. Exception faite pour la cerise et la fraise qui se marient fort bien avec la groseille.

Façon de couvrir les confitures. Les pots qui reçoivent les confitures, marmelades ou gelées, doivent être préalablement lavés et stérilisés. Pour cela, après les avoir nettoyés, il faut les placer dans une grande bassine remplie d'eau que l'on mettra sur le feu vif et les laisser bouillir.

BICYCLETTES

Par suite d'une entente avec une Maison de Cycles réputée, notre Coopérative peut offrir des maintenant à nos adhérents d'excellentes bicyclettes, de fabrication soignée et garantie.

Les travaux pratiques alternent d'une façon heureuse avec les cours théoriques. Tout cela joint à la vie de famille et au bien-être dont les élèves jouissent à Coëtlogon, contribue puissamment à leur assurer une bonne santé et une constante gaieté. Les dépenses d'entretien d'une élève pour l'année scolaire s'élèvent à environ 3.000 francs, se répartissant ainsi :
Nourriture (8 francs par jour en moyenne), soit 2.600 francs.
Régime scolaire (dépôt pour frais d'excursion et divers), 350 fr.
Il n'y a pas de vêtement d'élève.



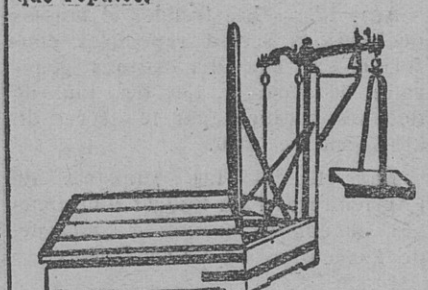
Conditions particulièrement avantageuses à nos Syndiqués. Se renseigner à nos Bureaux, 2, rue Scribe, Nantes.

Machines Agricoles



Bascules décimales

Bonne construction courante, Mar- que réputée.



Forces	Pointe	Chêne verni	Renforcée
100 kil.	118 fr.	132 fr.	148 fr.
200 —	142 »	162 »	178 »
300 —	172 »	200 »	220 »
500 —	235 »	280 »	305 »

Supplément pour crochet de sûreté : 15 fr. — Taxe de vérification première en sus. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Bascules Romaines

Équipées avec nouveau fléau breveté. Fabrication soignée.

Forces	Pointe	Chêne verni	Renforcée
100 kil.	235 fr.	250 fr.	310 fr.
200 —	245 »	270 »	330 »
300 —	285 »	315 »	380 »
500 —	375 »	415 »	510 »

Taxe de vérification première en sus.

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

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

Echelles

Modèles simples, doubles, à coulisses et tous modèles, construction irréprochable. Nous consulter à Nantes.

Fils de Fer

Fils galvanisés, spéciaux pour vignes, en hottes irrégulières.

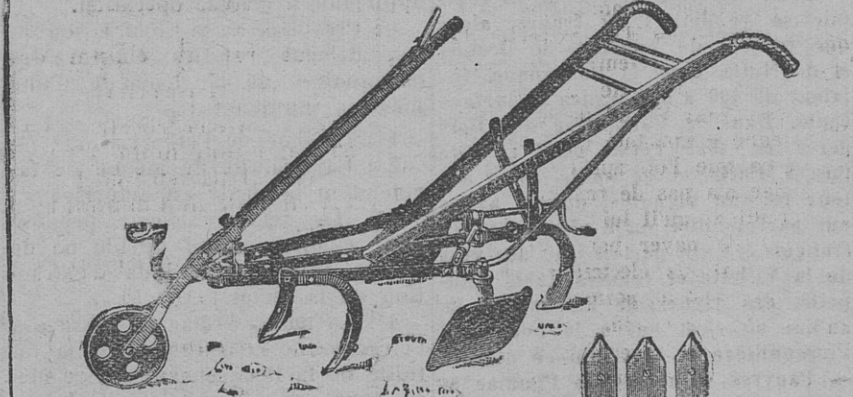
N^o 14 (34^m au kilo environ). 197 fr.
N^o 15 (28^m — — — — —) 194 —
N^o 16 (23^m — — — — —) 190 —

Pour hottes réglées à 5 kilos, majoration de 5 fr. par 100 kilos. Départ Nantes. Remise aux adhérents.

Tous autres numéros de fils en galvanisés recuits, ou clairs.

Houes-Cultivateurs

à combinaisons multiples pour cultures de pommes de terre, betteraves, vignes, etc... Légères, solides.



Type 1 : Livré monté avec 2 lames de 75^m/m, 2 versoirs, 1 soc de 175^m/m à l'arrière et en plus : 2 lames de 75^m/m et 1 lame de 100^m/m..... 108 fr.

Type 5 : Livré avec 2 lames de 75^m/m ; 2 socs triangulaires de 250^m/m et 1 soc triangulaire de 300^m/m à l'arrière (pour travaux de sarclage)..... 103 fr.

Type 6 : Avec large raie à l'arrière : 2 lames de 75^m/m, 2 versoirs et 1 soc butteur à ailes mobiles (pour travaux de buttage)..... 216 fr.

Remise aux adhérents et port déduit sur facture gares grands réseaux. Majoration de 10 fr. pour Mancherons en bois.

Nous pouvons livrer ces houes avec équipements divers pour tous travaux. Nous consulter.



Nous pouvons fournir à nos Adhérents tous et en particulier : des MOEURS de toutes puissances, des GROUPE ELECTROPOMES, eau, vin, etc., auto-matiques, sous pression, sur brouette, etc., et des MOTEURS AGRICOLES MOBILES de 1/2 CV, sur trépied fonctionnant sur le courant lumière, suffisant pour presque toutes les tâches, ou de puissances et vitesses variables, sur brouettes.

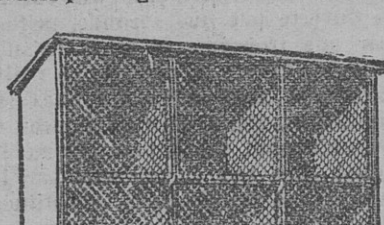


Articles Electriques

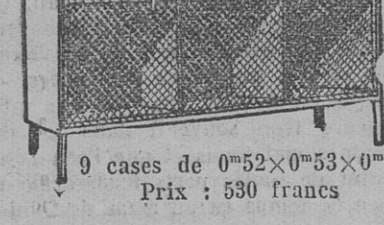
Ces deux derniers moteurs s'adaptent sur les appareils à bras, sans modification et peuvent être confiés à l'essai.

Clapier pratique

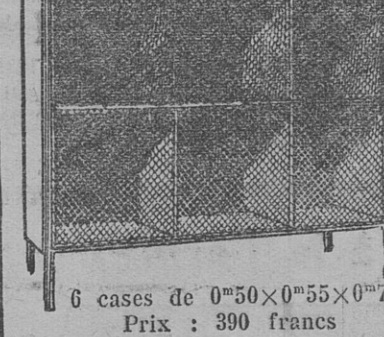
Nous pouvons fournir à nos adhérents un nouveau clapier pratique, solide et économique. Armature entièrement en acier. Peinture deux couches de produit antirouille qui assure une préservation très longue des fers. Portes grillagées en fort fil galvanisé n^o 8. Entourage en fibrociment épais et de bonne qualité absolument imputrescible. Cloisons également en fibrociment et démontables pour agrandissement des cases.



9 cases de 0^m52x0^m53x0^m70
Prix : 530 francs



6 cases de 0^m50x0^m55x0^m70
Prix : 390 francs



Pour les particuliers et petits éleveurs, nous pouvons fournir un type 2 cases à 150 francs, ou 4 cases à 280 francs.

Tous ces prix s'entendent rendus franco, gare de nos adhérents, et remise syndicale.

Devis spéciaux et constructions de tout poulailleur et volières sur demande. S'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

Ronces galvanisées

Fils	A 2 picots	A 4 picots
N ^o 12,5... 14 »	—	—
13... 16 »	—	—
14... 18 »	19 50	23 25
15... 20 75	22 75	27 25
16... 24 25	27 »	31 25

Départ Nantes. Remise aux adhérents.

