



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 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015

En raison de la période des gros travaux, notre Bulletin ne paraîtra pas samedi prochain 19 Août.

Le prochain numéro sera daté du 26.



MOUTON DU COTENTIN : Le grand concours spécial de la race ovine du Cotentin, ouvert à tous les éleveurs, se tiendra le 16 août, à Montebourg.

COMMERCE DES GRAINS : Le Congrès annuel du commerce des grains se tiendra à Orléans, le lundi 21 août.

ENTRETIEN DES ROUTES : Un service ambulancier de réparation des routes va être créé dans la Charente-Inférieure. Une camionnette automobile, montée par trois cantonniers et contenant des gravillons et du bitume, parcourra les routes d'une façon régulière tous les quinze jours ; cette équipe fera les réparations nécessaires avant que les dégradations de la route soient devenues trop importantes.

DANGER DU LAIT GLACÉ : C'est si bon, lorsqu'on a très chaud, de boire une grande tasse de lait glacé ! C'est effectivement une boisson très agréable ; mais rien n'est plus dangereux. Le lait, dans ces conditions, peut déterminer, par exemple, le cancer d'estomac. Avis aux amateurs.

DES COURS DE MUTUALITÉ et de Coopération agricoles ont lieu tous les ans à Paris, dans le but de former, ou de perfectionner des directeurs et comptables des différentes associations : caisses de crédit, mutuelles, coopératives, etc. Leur durée est de trois mois et ils sont gratuits. La session s'ouvre dans la deuxième quinzaine d'octobre. Se faire inscrire avant le 1^{er} septembre, au Ministère de l'Agriculture, 5, rue Casimir-Périer, Paris (7^e).

LES LAPINS DE GARENNE : vastes laitières de la Harde, arrondissement de Guéville, en Alsace. Sur plusieurs centaines d'hectares, les riches récoltes sont endommagées, sinon détruites. Une Commission d'enquête a été nommée. Devant l'importance des dégâts, il y a lieu d'y remédier énergiquement.

PROTECTIONNISTES ANGLAIS : A la Chambre des Communes, le major Elliot, ministre de l'Agriculture, a annoncé qu'il se proposait d'augmenter bientôt les tarifs protégeant les produits agricoles britanniques.

ALCOOL D'INDUSTRIE : Le prix de cession, par l'Etat, de l'alcool d'industrie, vendu pour la conservation des fruits frais et sucs de fruits, est fixé à 1.375 francs l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue, prise dans les bacs des distillateurs.

Exposition internationale de Culture mécanique

L'Exposition Internationale de culture mécanique organisée par le Ministère de l'Agriculture (Comité Central de Culture mécanique) et les Chambres syndicales de Motoculture aura lieu du 22 au 25 septembre inclus, sur les terrains de la ferme de Guéville, à Arpajon (Seine-et-Oise).

En même temps que cette manifestation se tiendra, sous les antiques halles d'Arpajon, la 11^e Exposition agricole et horticole de la foire aux Haricots.

Pour tous renseignements s'adresser aux Commissariats généraux, 5 avenue de l'Opéra, Paris.

La Basse-Cour en été

Les poux. - Traitement. - Bain de poussière
Coryza. - Traitement
Mue. - Hygiène du poulailler

Chaque saison qui s'ouvre amène avec elle à la basse-cour des maladies et des épidémies que, dans bien des cas, l'éleveur pourrait éviter, s'il appliquait les règles les plus élémentaires de l'hygiène.

Durant les mois chauds de l'été dans les basses-cours où manquent les soins et la propreté, la volaille est sujette aux attaques de l'acare, terrible parasite qui, en cette saison se développe avec une rapidité extraordinaire ; les animaux dépérissent, perdent leur vivacité habituelle et parfois la mort s'ensuit, si l'on n'y porte remède à temps.

L'acare est un petit animal très petit, qui se cache surtout sous les ailes de volailles, pour sucer le sang ; il occasionne chez l'animal des démangeaisons qu'il cherche à calmer en se roulant dans la poussière. Lorsque le poulailler est envahi, on remarque sur les perchoirs et à chaque extrémité des parties mobiles, des petits poux rouges serrés par groupes, simulant une tache de sang.

Dès que l'on a constaté la présence du parasite, il faut agir avec promptitude, parce que les acares, dont il existe plusieurs espèces, quelconques très sanguinaires, se multiplient avec une rapidité étonnante, et en peu de temps les animaux sont couverts sur tout le corps de poux qui leur pompent le sang avec un acharnement continu.

Tout d'abord s'impose un nettoyage soigné des perchoirs, pandoirs, murs et grillages, puis un badigeonnage au lait de chaux. On peut se procurer à très bas prix et même pour rien chez des personnes pourvues d'un appareil à acétyle, les résidus de chaux provenant de la décomposition du carbure. Ces résidus sont excellents parce qu'ils contiennent des produits sulfureux et ammoniacaux. Il suffit de les délayer dans l'eau, comme cela se fait du reste pour la chaux ordinaire.

Nous ne saurions trop recommander de faire chaque année, avec soin ce badigeonnage, sans se préoccuper si le poulailler abrite ou non des parasites. C'est un moyen sûr de prévenir leur apparition et d'obtenir la destruction de ceux qu'il peut y avoir déjà.

En dehors du poulailler, il faut disposer un bain de poussière où les poules viennent se rouler pour se débarrasser du parasite. Ce bain doit être disposé de façon à être à l'abri des pluies, c'est-à-dire couvert par une toiture quelconque. Pour l'établir, on creuse, à l'endroit choisi, un trou carré ou rectangulaire de 30 à 35 centimètres de profondeur et de dimensions proportionnées au nombre de volailles. En général, on donne cinquante centimètres de largeur et une longueur variant de cinquante centimètres à un mètre.

Les parois du trou sont maintenues par un cadre en planches préalablement goudronnées, dépassant de cinq centimètres environ le niveau du sol, puis le fond est rempli, sur une épaisseur de dix centimètres environ d'une couche de béton fait de cailloux et de terre et fortement pilonné, surtout aux abords du cadre.

Le bain de poussière se compose de cendres mélangées d'un peu de soufre et de soufre. Les cendres lessivées ou charrées doivent être préférées.

Les variations de température que nous subissons, journées chaudes suivies de nuits froides, ont provoqué cette année, sur plusieurs régions, l'apparition du coryza chez les poulets surtout. Cette maladie est contagieuse et assez difficile à reconnaître au début, car les animaux ne perdent pas l'appétit et paraissent aussi vigoureux que d'habitude. Avec beaucoup d'attention, on s'aperçoit qu'ils secouent la tête d'une façon anormale et éternuent. Si le mal s'aggrave, une liqueur séreuse, qui s'écoule par les narines des animaux et une toux caractéristique de la gravité se déclare.

Dès l'apparition des premiers symptômes, il convient de renfermer la nuit les volailles dans un local bien chaud et de leur donner une nourriture reconstituante de viande crue et hachée, de blé et d'avoine, de pâte de son mélangée d'un peu de fleur de soufre ; l'eau de boisson est addi-

tionnée de sulfate de fer dans la proportion de dix grammes par litre. S'il y a écoulement par les narines celles-ci doivent être lavées avec une dissolution de sulfate de cuivre à la dose de cinq grammes par litre d'eau.

La mue, c'est-à-dire la chute des plumes, quoique n'étant pas une maladie mais une simple crise, fatigue parfois beaucoup les volailles, surtout celles tenues en parquer. Elle peut durer plus ou moins longtemps, et pour l'activer on distribue aux animaux des aliments substantiels, de la viande crue et hachée ou de la farine de viande qu'on ajoute à la pâtée avec une bonne pincée de fleur de soufre par tête. Les choux et les trognons de choux coupés en morceaux sont très recommandés, le soufre qu'ils contiennent, en raison d'être un des éléments constitutifs de la plume, facilite beaucoup la fin de la mue. Il faut avoir soin de ramasser chaque jour les plumes tombées, afin que les poules ne prennent envie de les manger et ne se prédisposent à la mauvaise habitude du picage.

Durant la période des chaleurs estivales, l'aération des poulaillers, surtout la nuit et tout en évitant les courants d'air, est indispensable à la bonne santé des volailles.

L'alimentation et la boisson doivent être particulièrement soignées. Il faut des aliments rafraîchissants et beaucoup de verdure. L'eau, qui de tendances à croupir, doit être placée à l'ombre, dans des récipients. Un abreuvoir très simple consiste en une bouteille remplie d'eau et maintenue renversée sur un récipient dont le goulot ne touche pas le fond, elle reste ainsi toujours propre.

En tenant compte de ces observations et en ayant soin de maintenir le poulailler dans le plus grand état de propreté, l'éleveur se mettra à l'abri des attaques possibles des maladies et parasites qui déciment parfois les volailles.

LONDINIÈRES,
Professeur d'Agriculture.

Avis de la Station agronomique

Des essais sont en cours depuis plusieurs années, sur la valeur boulangère comparée des vieilles espèces de blé (Bordeaux, etc...) et des nouvelles variétés de blé à grand rendement (Vilmorin, Tournure, Le-maire, etc...).

Les agriculteurs qui auraient cultivé des blés de ces deux catégories sont instamment priés d'envoyer à la Station 3 kilos de chaque variété. De même ceux qui auraient procédé à des essais comparés d'engrais azotés sur blé, même d'une seule variété, ont intérêt à connaître les variations de la valeur boulangère, sous l'influence de la fumure, et particulièrement de la fumure azotée.

La Station agronomique serait reconnaissante à tous ces agriculteurs de l'envoi de leurs échantillons.

L'analyse des blés leur sera communiquée ultérieurement.

Devant la crise du blé, il y a un grand intérêt à connaître les meilleures variétés, non seulement au point de vue du rendement en grain mais surtout au point de vue de la qualité boulangère et de la bonne adaptation au climat de notre région.

Prière d'adresser les échantillons bien étiquetés, par variétés, franco à la Station Agronomique, boulevard Victor-Hugo, 26, à Nantes.

Le Directeur de la Station

P. ANDOUARD.

Le Cinquantenaire du Mérite agricole

En un temps où l'on s'évertue à préconiser le retour à la terre, on n'a pas même célébré le cinquantenaire du « Mérite agricole », le fameux Ordre dont l'insigne, dû à Jules Méline, est vulgairement connu sous le nom de « poireau ».

C'est à l'« Officiel » du 18 juillet 1883 que parut la première promotion du Mérite agricole.

Un Brin de Causette...



Savez-vous qu'un nouveau fleau est pendu au-dessus de nos têtes, ou plutôt qui court sous nos jambes, pisque c'est du danger des rats qui s'agit. Des rats, y en a partout sur notre planète et si on les ratissent point, pour les envoyer dans un autre monde, c'est eux qui nous ratiboiseront la santé et notre galette. Même qui l'est question de faire une « Ligue internationale » pour lutter contre l'ennemi commun : scélérat !

Un seul rat, pouvant en 24 heures, boulotter 200 grammes de farine. Dans un magasin où c'est qui a 100 rats, y pouvant grignoter 100 kilos de froment en cinq jours. Vous avez déjà vu (dans le Syndicat) qu'aux Etats-Unis on estimait leurs dégâts à 25 francs au moins par an et par animal. Qui c'est qui croirait, que dans la seule ville de Paris, les rats détruisaient chaque jour entre 30 et 180.000 kilos de comestibles ! Pourtant c'est la vérité vraie. Même que dans tout la France, on estime les pertes causées par les rats à pu de 5 milliards de francs, chaque année !

Matin, en l'a pu qui n'en faut pour équilibrer le Budget et boucher les déficits du Trésor ! Pourquoi que nos édiles ne partent point en guerre contre les rats, même en leur faisant la guerre des gaz ? Qui commencent à boucher leurs trous - et pis après y pourrout boucher ceusses de la Caisse !

C'est point seulement des milliards et des milliards que dévorent les rats, chaque année, par devers le monde, c'est encore la vie de centaines de bonhommes, qui s'en vont à cause d'épidémies apportées par ces sales rongeurs, qui vivent dans les ordures, les égouts et sur des tas de cochonneries. Y transportent sur eux les germes du cancer, de la lèpre (c'est affreuse maladie), de la peste. Savez-vous que dans les Indes, par la transmission de la peste, les rats ont tué un million d'hommes en vingt ans !

Par sa morsure, le rat pouvant transmettre la rage au chien et au chat. Il peut être trébuché et quand c'est que les cochons les mangent (ce qui arrive souvent) y communique la trichinose à l'homme qui mange le cochon. Jusqu'à la fièvre aphteuse, qui pouvant communiquer au bétail dans les étables, ou ben l'influenza chez les cheval et la maladie du rouge chez les cochons !

Tous debout contre les rats, qui se multiplient de plus en plus ! Une seule femelle accouche par année de plusieurs portées de 7 à 10 ratons. Un savant Anglais a compté qu'un seul couple faisait souche de 233.762 rats, au bout de trois années ! Et les bateaux qu'arrivent dans nos ports ils en amènent des ézoïques avec leurs marchandises - des rats engraisés à la banane, y a ren de pu ragoutant !

Paraîtrait qu'une cause de l'augmentation des rats, c'est la chasse qu'on leur fait avec les poisons, ou les pièges ? Presque tout les rats attrapés de la sorte sont des mâles, qui sortent de leurs trous, alors que les femelles sont ben plus malignes et qu'elles se laissent point prendre (c'est un peu comme pour les papillons de cochylys, qu'on prend avec les pièges lumineux et qui sont terribles des mâles). De la sorte, en tuant beaucoup de mâles (comme en élevage la sélection du sésame) on fortifie et on développe la race. Et pis y suffit point de faire la chasse aux rats, de-ci de-là, mais faudrait la faire avec ensemble, partout à la fois, avec tout l'artillerie en batterie, d'un bout à l'autre du pays.

Comme, chasseur de rat, ren ne vaut un bon chat - un chat raffiné comme de juste et non une jolie moumoute à sa mère. Mais fallait ben le nourrir, pour qui l'aît des forces et qui pratiquait la chasse comme un sport. Dans des villes, comme à Anvers, on met à la disposition des habitants, des « chats municipaux », sélectionnés. Quand j'vous disais, un jour, qu'on aurait des « Haras de chats », en attendant l'escouade des « chats municipaux » !

maître Jeannot

Nos Ennemis d'été

Les insectes indésirables. - La guerre aux mouches
Guêpes et frelons. - Comment se protéger des moustiques
Sus aux fourmis

Si l'été est une saison pleine de charme, du moins quand le soleil ne nous accable pas, il offre, par contre, le désagrément de nous ramener un cortège d'ennemis redoutables. Il s'agit de tous les insectes que la chaleur fait éclore : des mouches, des moustiques, des guêpes, et autres animaux volants ou grouillants qui, jusqu'aux premiers froids vont empoisonner notre vie.

La liste en est copieuse ; on a vu ces temps-ci se produire à Paris une offensive de blattes ou cafards ; l'an dernier, on y connut une invasion sérieuse de fourmis rouges ; autre fois ce furent des légions de puces microscopiques qui persécutèrent les habitants de la capitale. Mais ce sont là des fléaux exceptionnels, tandis que les ravages des mouches, des moustiques et des fourmis sont constants.

On a tout dit sur la mouche ; on a souligné qu'après s'être proménée à travers toutes les immondices et avoir renouvelé sur chacune d'elles sa provision de poison, elle se posait sur tous les objets dont nous faisons usage, sur les aliments que nous allons consommer, sur l'eau que nous allons boire, sur nous-mêmes enfin. Elle souille le lait destiné à l'enfant, elle infecte les bobes et les plaies, elle persécute et contamine les animaux. C'est le véhicule du bacille de la fièvre typhoïde, de la tuberculose, de la dysenterie, du choléra, des maladies intestinales. C'est aussi la propagation de la fièvre aphteuse, de la péripneumonie des mammifères, de la peste bovine enfin.

Ce tableau montre combien il est important de combattre sans répit un insecte qui ne rend aucun service et qui cause tant de mal. Comment peut-on le faire ? Il y a les mesures préventives et les mesures destructives ; voyons d'abord les premières, elles sont les plus importantes. Il est, en effet, beaucoup plus important de chercher l'insecte à l'état de larve dans les milieux où il se reproduit que de le supprimer à l'état complet, étant donné sa fantastique pullulation. C'est donc sur les fumiers, les ordures et les matières en décomposition qu'il faut agir énergiquement au moyen d'arrosages répétés de lait de chaux fraîchement préparé. Il faut aussi désinfecter les lieux d'aisances, les recoins d'égouttes et d'étables avec un mélange de chaux vive et d'huile de schiste, de formol et d'eau. A défaut d'huile de schiste on peut employer du pétrole à raison d'un litre pour quinze grammes de formol et quatre litres d'eau chaude. En agissant ainsi, on détruit les larves, les œufs et les nids et on éloignera les femelles pondueuses.

Il s'agira ensuite, dans toute la mesure du possible, de mettre les aliments à l'abri des mouches et d'empêcher celles-ci de pénétrer dans les maisons. Enfin, pour détruire celles qui y sont entrées, rien n'est comparable à l'emploi du formol au dixième. Voyons comment il doit être utilisé. Prenez des feuilles de papier bavard que vous saurez de ce liquide après les avoir préalablement saupoudrées de sucre en poudre. Posez chaque feuille sur une assiette en ayant soin de fermer la fenêtre et vous m'en direz des nouvelles au bout de vingt-quatre heures. La formule serait plus active encore si l'on augmentait la dose de formol, mais ce produit dégage des vapeurs qui seraient irritantes pour les bronches et les yeux si elles étaient trop concentrées.

Ces mêmes procédés viennent également à bout des guêpes qui sont, dans un autre ordre d'idées, de dangereux compagnons. Bien qu'il soit médicalement démontré que la piqûre de ces insectes et des abeilles soit un remède parfait du rhumatisme il est plutôt désagréable et douloureux de la subir. Les exemples sont innombrables de gens chez lesquels elle a causé des troubles graves mais heureusement peu durables. La piqûre de guêpe est plus particulièrement nocive ; on a vu des personnes atteintes ne plus pouvoir se soutenir et tomber dans une sorte d'état comateux dont elles ne sortaient parfois qu'au bout de quelques jours.

Mauvaise présentation ! Qu'est-ce à dire ?

Une présentation est mauvaise lorsqu'elle tend à donner aux produits mis en vente les apparences de grosseur, de qualité, de maturité que ces produits n'ont pas en réalité. Mal présenter, ce n'est pas seulement « farder », c'est-à-dire, agir de telle sorte que le « dessus du panier » ne corresponde pas au milieu ou au dessous de la caisse ou du panier. C'est encore ne pas trier les marchandises que l'on offre à la clientèle ; c'est faire un « global » parfois qu'au bout de quelques jours,

On conseille de frotter au plus tôt la partie piquée par une abeille, une guêpe, un frelon, un bourdon avec de l'ammoniaque liquide ou, à défaut avec du vinaigre. Il est excellent d'appliquer sur la plaie du sel de cuisine ou des solutions concentrées de sel marin qu'on fait avaler s'il s'agit de piqûres du pharynx. Faire boire abondamment et provoquer la transpiration.

Les moustiques, dont il y a plus de trois cents espèces, sont bien autrement redoutables ; ils sont les propagateurs du paludisme et de la fièvre jaune et, sous nos climats, certaines personnes piquées voient se former des boursoufflures infectées et douloureuses qui provoquent parfois des complications sérieuses. La première condition à remplir pour se préserver de ces hôtes incommodes c'est de supprimer les réservoirs d'eau, les flaques, les ruisseaux stagnants ou de répandre à leur surface, comme à celle des mares, du pétrole ordinaire dont une couche demeure à la surface et détruit les larves du moustique. Ce procédé est sans inconvénient, même pour le poisson qui pourrait se trouver dans les pièces d'eau ; d'ailleurs, celui-ci est un grand consommateur de larves et il est donc très recommandable d'en garnir les mares. En résumé, ne tolérer que de l'eau propre.

Si, pour en protéger les appartements, le grillage des ouvertures au moyen de toiles métalliques est relativement efficace, il ne faut guère compter sur les fumigations de tabac pour les détruire. Il vaut mieux faire évaporer au-dessus d'une flamme cinq grammes par mètre cube de crésylol.

Pour les fourmis, ces autres bêtes indésirables, on préconise divers moyens dont le meilleur est de passer sur elles un aspirateur de poussière et d'en vider ensuite le sac dans un seau d'eau bouillante. Mais tout le monde n'a pas d'aspirateur. Il faut donc employer d'autres moyens. Les gens qui n'ont pas d'animaux peuvent répandre sur le sable de l'arséniate de soude pulvérisé mêlé à du sucre fin ; les autres pourront se borner à déposer à proximité de l'endroit fréquenté par les fourmis une assiette contenant du miel fortement délayé dans l'eau. Les insectes envahiront le récipient et il n'y aura plus ensuite qu'à les ébouillanter.

Robert DELYS.



Avis aux Cavaliers

Par l'Instruction ministérielle n° 2.300-2/2, en date du 25 juillet 1933, le Ministre autorise la mise en dressage chez des cavaliers civils, de jeunes chevaux de l'Armée.

« Dans le but de développer le goût du cheval, de créer un courant favorable à l'usage du cheval de selle en France, le Ministre de la Guerre a décidé, à titre d'essai, que des chevaux de selle de quatre ans acquis par l'Armée pourraient être confiés à des cavaliers civils, moyennant les conditions suivantes :

» Les chevaux devront être rendus au bout d'une année environ, dressés (dressage sommaire) et en condition de travail ;

» Les déposataires toucheront une prime journalière destinée à couvrir une partie des frais de nourriture et d'entretien et une prime variable destinée à récompenser la condition du cheval ainsi que le degré de dressage et d'entraînement au moment de sa restitution ;

» Les déposataires contracteront une assurance contre les risques de mort ou d'accident du cheval prêté ;

» Les déposataires pourront, au moment de la réintégration du cheval, demander à en faire l'acquisition moyennant le versement d'une somme égale au prix d'acquisition qui sera porté sur le contrat de remise.

Les personnes désireuses d'obtenir le prêt d'un cheval et qui voudraient des renseignements plus détaillés à ce sujet, sont priées de les demander par écrit au Commandant de Bel-laing, chef du Service régional des Remontes de la XI^e Région, place Maréchal-Foch, à Nantes.

Droit de pêche dans les cours d'eau

Par application des dispositions de l'article 2 de la loi du 15 avril 1929, le droit de pêche dans les cours d'eau non navigables ni flottables appartient aux propriétaires riverains chacun de son côté jusqu'au milieu du cours d'eau ; en outre la pêche banale à la ligne flottante tenue à la main prévue par l'article 5 de la même loi ne s'applique qu'aux cours d'eau du domaine public de l'Etat.

Le propriétaire des deux rives d'un cours d'eau non navigable ni flottable a donc qualité pour interdire à toute personne la pêche à la ligne ou avec des engins, soit des rives soit en bateau.

Aux Producteurs de Fruits !

M. Albert Sarraut, parlant récemment à Londres, disait : « Nous défendrons les droits du vin, mais il faut que le vin nous aide en se défendant lui-même. Nous ne voulons défendre qu'un vin loyal, sain, naturel, entouré de toutes les garanties que son buveur a droit d'exiger. »

A notre tour, nous pourrions dire : « Nous défendrons les fruits, mais il faut que les fruits nous aident en se défendant eux-mêmes... ; il est impossible de défendre les fruits s'ils ne sont pas entourés de toutes les garanties que les consommateurs ont le droit d'exiger. »

Et ce nous est une occasion de clamer une fois de plus aux producteurs que la vente de leurs fruits et de leurs légumes devient de plus en plus difficile sur le marché national du fait de leur mauvaise présentation.

Mauvaise présentation ! Qu'est-ce à dire ?

Une présentation est mauvaise lorsqu'elle tend à donner aux produits mis en vente les apparences de grosseur, de qualité, de maturité que ces produits n'ont pas en réalité.

Mal présenter, ce n'est pas seulement « farder », c'est-à-dire, agir de telle sorte que le « dessus du panier » ne corresponde pas au milieu ou au dessous de la caisse ou du panier. C'est encore ne pas trier les marchandises que l'on offre à la clientèle ; c'est faire un « global » parfois qu'au bout de quelques jours,

mes mélangés, grands et petits, sains et véreux.

Agriculteurs, profitez de ce que notre territoire est, pour partie du moins protégé contre l'invasion des fruits étrangers par des contingents et un régime douanier approprié, pour nous entraîner aux méthodes de standardisation, de triage qui sont seules capables de nous laisser quelque profit.

Rappelez-vous le décret du 15 septembre 1932 obtenu des Pouvoirs publics par des cultivateurs avisés qui comprennent qu'on ne peut défendre un marché qu'avec une « marchandise saine, loyale et marchande ».

Rappelez-vous les exigences de son article 16, qui interdit « la mise en vente ou la vente comme fruits ou légumes frais, de tous fruits ou légumes qui ont été soumis au trempage ».

Il interdit encore de « mettre en vente sur les marchés de gros des régions de production et dans le commerce de détail, des fruits et légumes dont la partie apparente ne correspondrait pas, comme calibre, forme, coloration, aspect et variété horticole à la moyenne de la marchandise effectivement offerte à l'acheteur ».

Rappelez-vous enfin que le Gouvernement a, avec grande raison, déposé le 16 mai dernier, sur le bureau de la Chambre des députés, un projet qui sera certainement voté lors de la rentrée parlementaire et qui tend à assurer la loyauté du

commerce des fruits et légumes et à réprimer la vente des fruits véreux.

Dès la promulgation de la loi, l'anonymat actuel des expéditions de fruits et légumes sera supprimé; les expéditeurs devront mentionner, en caractères indélébiles, leurs noms et adresses, ou une indication permettant de les identifier. Ainsi devront-ils prendre la responsabilité des fraudes qu'ils pourraient commettre dans la présentation de leurs fruits et légumes.

De cette loi, le Gouvernement recevra de plus les pouvoirs nécessaires à l'interdiction de la mise en vente de fruits véreux pour la consommation de la table.

Souhaitons qu'à l'exemple des agriculteurs d'Italie, d'Allemagne, des Etats-Unis, du Canada, les agriculteurs de chez nous comprennent la véritable portée d'une législation qui s'oriente dans un sens de plus en plus pratique et qu'ils profitent de l'outillage juridique et matériel mis à leur disposition pour engager une lutte rigoureuse contre les parasites des arbres fruitiers, en même temps qu'ils se plieront aux règles indispensables au maintien de la réputation des produits français et à leur vente facile à un prix rémunérateur.



Préparez de beaux Fraisiers productifs

Sélectionnez les plants et constituez-en une pépinière que vous stimulerez par avoir des touffes trapues et bien racinées.

Habituellement, lorsque vous constituez une planche ou un carré de fraisiers, vous levez les stolons ou couleuvres dans les autres planches de sujets qui viennent de porter une récolte (fraisiers à gros fruits) ou en cours de fructification (fraisiers remontants et fraisiers des 4-saisons) et vous les mettez directement en place.

Lorsque les circonstances s'y prêtent, le résultat peut être satisfaisant. Mais, dans la majorité des cas, comme il ne vous est pas possible de soigner attentivement les plants repiqués en place et à distance normale, comme vous le feriez s'ils étaient préparés en pépinière, la récolte de la première année est presque nulle.

Nous vous avons déjà conseillé surtout dans le but de régénérer les variétés qui marquent un affaiblissement, de sélectionner les plants de fraisiers et de les cultiver spécialement, en quelque sorte, en pépinières pour obtenir des sujets robustes.

Une méthode analogue, mais avec des différences de détails, est appliquée avec succès dans le jardin de l'Ecole d'Agriculture de Wagnonville et recommandée tout spécialement par M. Bourdin, chef de pratique horticole de cet établissement, pour les sortes à gros fruits remontants et non remontants.

Cette méthode consiste à préparer en juillet des stolons de l'année très robustes en pépinière, lesquels sont levés en motte au transplantoir et mis en place en octobre ou, en cas de mauvais temps ou de presse, simplement au printemps.

L'avantage de cette méthode réside dans une avance très marquée dans le développement des plants et, par conséquent, dans une très abondante fructification, dès la première année de production.

Renouvelez les carrés de fraisiers tous les trois ans. Si vous voulez constituer une nouvelle planche, vous pouvez vous contenter de lever les stolons dans les planches d'un ou deux ans. Profitez des premières pluies d'automne, fin septembre, pour exécuter ce travail; la reprise s'effectue rapidement, surtout lorsque les conditions atmosphériques sont favorables, mais, par suite de la faiblesse des plants, la récolte, l'année suivante, est presque nulle.

Pour régénérer les variétés, placez de préférence les stolons en pépinière, en ayant soin de choisir ceux qui proviennent de pieds sains et vigoureux.

La pépinière est constituée par planches de 1 m. 20 de largeur, en rayons distants de 20 à 22 cm. Les plants sont choisis jeunes, avec des racines naissantes blanches.

En juillet, chaque plant est détaché avec 12 à 15 cm. du stolon qui le porte et repiqué à environ 5 cm. sur chaque rang, avec ce stolon qui, étant enfoncé verticalement, empêche que le plant soit déraciné par le vent ou les pluies battantes.

Les plants ainsi plantés en pépinières sont plus faciles à surveiller en masse que s'ils étaient mis directement en place. Ils peuvent être plus facilement surveillés, soignés (binages, arrosages, etc.). Repiqués en juillet, ils forment, en octobre des touffes dures, trapues, abondamment racinées, faciles à lever en motte pour leur mise en place.

René DESJARDINS,
(Jardins et Basses-Cours.)

Graisses agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la boîte de 1 kg., en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes.
Par tambours de 25 ou 50 kilos franco... 4 30 le kilo
Par fût de 100 kil. franco 3 00 le kilo
Graisse rose pure; Graisse végétale et Valvol, Nous consulter.

Le Repeuplement des Rivières

Nos cours d'eau se dépeuplent de plus en plus, c'est manifeste. Cependant notre pays est arrosé par le plus remarquable et le plus fécond ensemble de fleuves et de rivières du monde entier. Ces magnifiques eaux devraient non seulement suffire à nos besoins, mais encore rendre le poisson d'eau douce accessible par son bon marché aux classes pauvres dans l'alimentation desquelles il n'entre pas.

Sagement organisée, au contraire la production du poisson augmente en Angleterre, en Belgique, en Suisse, en Allemagne, dans de telles proportions qu'elle se déverse chaque année en France par millions de kilogrammes.

C'est au braconnage, au manque de surveillance de nos rives qu'il faut attribuer ce dépeuplement. En vain les Sociétés, les Syndicats de pêcheurs se sont multipliés, en vain on a dépensé des sommes considérables pour immerger dans nos eaux des milliers d'alevins, ça n'a été jusqu'ici sans résultat appréciable. Le braconnage, avec ses procédés d'empoisonnement par la coque du Levant, l'euphorbe, le chlorure de calcium, avec l'usage multiplié et impuni des explosifs, paralyse toutes les tentatives de repeuplement.

Il faut ajouter aussi que le développement de l'industrie a augmenté le nombre des barrages qui s'opposent à la libre circulation des poissons et la quantité des déversements résiduaires qui empoisonnent tout un cours d'eau à des kilomètres.

Si ne faut pas non plus passer sous silence la multiplication des animaux qui, comme la loutre, se nourrissent de poissons et sont les ennemis les plus dangereux du frai et de l'alevin. C'est la loi du 15 août 1920 qui régit les eaux françaises; depuis plus de cent ans elle a été compliquée d'ordonnances et d'arrêtés souvent contradictoires qui la rendent d'une application à peu près inefficace.

Toute cette législation devrait être reprise, coordonnée et basée sur les mesures efficaces qui ont fait leur preuve d'efficacité dans les pays voisins.

En 1890, les ingénieurs en chef de tous les départements déclarent que l'organisation du service de surveillance était si déficiente que le mal

ne pouvait qu'empirer, qu'aucun moyen de l'atténuer n'était en leur pouvoir tant que le nombre des agents nécessaires à cette surveillance ne serait pas mis à leur disposition, que les délits ne seraient pas rigoureusement punis et que les peines prononcées par les tribunaux ne seraient pas illusoire.

Le décret du 7 novembre 1896 a rattaché le service de la pêche ainsi que la police des rivières au ministère de l'Agriculture et à l'Administration des Forêts. De ce fait, le nombre des agents de répression s'est augmenté du personnel forestier, mais dans une proportion à peu près insensible avec les besoins d'une surveillance qui doit s'effectuer non seulement sur 370.000 kilomètres de rives sur 370.000 kilomètres de rivières navigables, mais encore sur les rives de tous les canaux et de tous les fleuves et rivières navigables.

De l'étude des mesures de préservation prises à l'étranger, il résulte que la plus efficace a été l'établissement d'un droit fixe à percevoir par l'Etat sous forme de licence, de permis de pêche, de permis de pêche de province tomba un jour sur cet article, n'en comprit pas le sens, et croyant qu'il s'agissait de la pêche au son du clairon, en modifia le texte en étendant la prohibition à tous les instruments de cuivre pour ne pas faire de jaloux.

La surveillance rigoureuse que les ressources de ces droits ont permis d'établir en créant de nombreuses fonctions de gardes-pêches, a été le principal élément de succès de la repopulation des cours d'eau constaté à l'étranger.

On objecte en France que les ressources ainsi créées tomberaient dans la masse du budget, que ce serait un impôt de plus, et voilà tout. Mais notre législation financière permet la perception de certaines ressources avec une affectation de dépense spéciale, tel, par exemple, le prélèvement du pari mutuel. Aucune difficulté ne s'opposerait à appliquer la même procédure aux fonds du permis de pêche qui seraient alors uniquement consacrés, sans sacrifice de la part de l'Etat, à l'organisation sérieuse de la police de pêche et à l'augmentation nécessaire du nombre des gardes-pêches.

La création du permis de pêche n'est pas impopulaire, les Sociétés et les Syndicats de pêcheurs sont les premiers à la proposer et de nom-

breuses pétitions en ce sens ont été adressées aux pouvoirs publics.

Une autre réforme non moins urgente serait, comme nous le disions en commençant, celle de notre législation incohérente de la pêche.

Une anecdote va vous donner une idée de cette incohérence. Un avocat de nos amis ayant à plaider un procès de pêche s'empresse de consulter ses textes et il tomba un peu interloqué sur un article de règlement ayant force de loi qui dit : « Il est défendu de pêcher au son du clairon ou de tout autre instrument de cuivre. »

Notre ami, sa première stupéfaction passée, remonta aux origines de la législation et trouva ceci, que jadis on pêchait souvent la nuit, à l'aide de grands feux et que les faquets qui en produisaient la flamme claire s'appelaient « clairons » ou « clérans », mais que ce mode de pêche ayant dégénéré en abus, un édit du dix-huitième siècle le défendit, stipulant simplement que la pêche au clairon était interdite. Le temps passa. Un autre intendant de province tomba un jour sur cet article, n'en comprit pas le sens, et croyant qu'il s'agissait de la pêche au son du clairon, en modifia le texte en étendant la prohibition à tous les instruments de cuivre pour ne pas faire de jaloux.

L.-D. ARNOTTO.

Quelques Conseils

Pour enlever la mauvaise odeur à l'intérieur d'un meuble. — Faire un lavage avec une solution aqueuse formolée (100 c. c. de formol pour 900 c. c. d'eau) en ayant soin d'atteindre les interstices et les encoignures. Le formol étant le désodorisant par excellence on obtient le résultat cherché.

Pour éloigner les fourmis des arbrustes. — Verse au pied de l'arbre de l'huile de poisson. Les insectes fuiront, ils ne s'attaqueront plus aux racines.

PLUS NOUS SERONS NOMBREUX
ET UNIS, MEUX NOUS POURRONS
DEFENDRE NOS INTERETS !

La Vie Syndicale

Laiterie Coopérative de Blain
« L. C. B. »

Toute jeune, ses débuts datent de juin 1930, cette Coopérative Laitière se signale à l'attention par les résultats particulièrement satisfaisants qu'elle obtient.

Son président, M. C. Sansoucy, unanimement estimé dans la région et utilement secondé par un Conseil d'administration dévoué, n'a pas ménagé son concours actif à la formation de cette jeune Société qui, il faut bien le dire, a été fortement aidée par la Caisse régionale de Crédit agricole et par le Génie rural.

Elle compte dès maintenant plus de 450 adhérents, dans un rayon de ramassage qui ne dépasse que par quelques faibles points la commune de Blain et a traité journellement cette saison, jusqu'à 11.000 litres de lait, ses possibilités d'extension restant grandes.

Sa spécialité est le beurre et sa marque, qui vient d'obtenir la médaille d'or au Concours général agricole de Paris, est aujourd'hui cotée à l'égal des meilleures.

La finesse de goût de ce beurre permet de le comparer, sans désavantage pour lui, aux meilleures productions des Deux-Sèvres, de là tout son succès.

Le cheptel de la région — Vallée de l'Isac aux terres productives et aux gras pâturages — est pour 90 à 95 % constitué par la race Nantaise, éminemment beurrière, qui permet de relever des rendements très voisins de 17 litres et dont la moyenne pour l'année terminée au 30 juin dernier, ne dépasse qu'à peine 19 litres.

Ces rendements, les prix que la qualité exceptionnelle de sa production lui permettent de pratiquer atouts que son directeur, M. E. Rousseau, a su habilement mettre en pleine valeur, placent cette Laiterie au premier rang des affaires de notre région.

Le Conseil d'administration de la Laiterie Coopérative de Blain a, dans sa séance du 30 juillet, fixé à 0 fr. 75 le prix du litre de lait pour le mois de juillet.

Le Président : C. Sansoucy.



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 utilisés 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 norvégienne 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 aigre, « 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 la remplace de la même façon, jusqu'à ce qu'elle sorte bien claire.

Le colorant est à ajouter à la crème 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 aigre, « 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 beurres fins.

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.)

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
(rendement 5 à 7 hectolitres)

1 Diviseur	2 Diviseurs
En une partie... 2.110 fr.	2.233 fr.
En deux parties. 2.166 fr.	2.280 fr.

POUR MOYENNE EXPLOITATION
(rendement 3 à 4 hectolitres)

1 Diviseur	2 Diviseurs
En une partie... 1.568 fr.	1.895 fr.
En deux parties. 1.758 fr.	1.900 fr.

POUR PETITE EXPLOITATION
(En une partie)

1 Diviseur	2 Diviseurs
Rendement 1hl. 1/2	1.117 fr. 1.235 fr.
2hl.	1.364 fr. 1.499 fr.

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

Concasseurs

Cylindres en acier trempé; distributeur automatique par engrenages; mécanisme de réglage; coussinets bronze.



Modèle à bras, sur pieds bois :
N° 1 débit 80 litres... 365 fr.
N° 2 — 100 — ... 415 »
N° 3 — 130 — ... 510 »

Modèle au moteur, sur bâti fonte :
N° 2 débit 150 litres... 485 fr.
N° 3 — 250 — ... 595 »
N° 3 bis — 350 — ... 780 »
N° 4 — 450 — ... 980 »

Prix départ. Remise à nos adhérents. Autres modèles sur demande.

Rouleaux de Jardin

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

Sans contre-poids :		
Larg.	Diam.	Poids
0.40	0.40	83 kg.
0.50	0.50	123 »
0.60	0.60	155 »
Avec contre-poids :		
0.40	0.40	104 kg.
0.50	0.50	160 »
0.60	0.60	220 »

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

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, troncs 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 0.42 de large, poids 86 kilos... 670 fr.
— — — — — 0.50 — — 100 kilos... 700 »

Pour livraison avec rouleau (facultatif) majoration de 90 et 100 francs. Ces prix s'entendent départ usine. 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, serrure à gauche, ou ferrure d'angle, au choix :

Débit	Largueur	Prix
8 à 12 hectolitres	0.65	275 fr.
12 à 16 —	0.70	300 »
20 à 25 —	0.82	345 »
25 à 30 —	0.86	370 »
30 à 35 —	0.90	395 »
35 à 40 —	1.00	425 »
40 à 45 —	1.10	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.

BACS pour PATURAGES

Rectangulaires avec bords « MODERNES » et rivés. Hauteur 0.50 m. Garantie étanches.

Conten.	Long.	Larg.	Prix galvanisés
350 lit.	1.00	0.70	280 fr.
400 lit.	1.00	0.80	290 »
500 lit.	1.25	0.80	330 »
600 lit.	1.40	0.85	375 »
700 lit.	1.60	0.90	430 »
800 lit.	1.80	0.90	480 »
1000 lit.	2.00	1.00	540 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Bacs cylindriques, nous consulter.

Motoculteur

Outil indispensable dans les cultures maraichères, horticoles, pépinières, vignes, jardins, etc. Ce motoculteur, peu encombrant, permet l'emploi de toutes les séries d'outils, y compris le brabant.

N'ayant qu'une roue, il se manœuvre avec la plus grande facilité dans les lignes les plus étroites. Les manœuvres sont réglables. Il peut se transformer en treuil de labour, permettant des labours profonds dans les vignes en coteaux, etc.

Moteur deux temps, 2 CV 1/2, allumage par volant magnétique. Consommation un litre-heure environ. Vitesse deux et quatre kilomètres à l'heure. Prix du motoculteur seul... 5.150 fr.

Le motoculteur complet avec accessoires (charue, contre, socs, etc.)... 5.500 fr. Remise à nos adhérents. Notice sur demande.

Par « Stauffer »; fonctionnement silencieux.

N° 1 débit 100 à 150 kgrs... 975 fr.
N° 2 — 200 à 300 — ... 1.220 »
N° 3 — 300 à 600 — ... 1.750 »
N° 4 — 600 à 900 — ... 2.575 »

Ces prix s'entendent sur bâti et pieds fonte. Ces moulins, sur socle, réduction de 100 francs.

Prix départ usine. Remise intéressante à nos adhérents.

APLATISSEURS de GRAINS, APLATISSEURS-CONCASSEURS et MOULINS AVEC APLATISSEUR, sur demande.

Tond. 25 cm. 30 cm. 35 cm. 40 cm. 3 James 206 fr. 218 fr. 4 James 216 » 230 » 238 » 4 James 228 » 242 » 250 » 262 »

Prix départ. Remise aux adhérents.

Moulins

Nombreux modèles des meilleures marques, pour marche à bras, au manège, ou au moteur. Voici un aperçu de quelques types :

PETITS MOULINS-CONCASSEURS avec distributeur automatique convenant pour moultre et concasser : blé, orge, sarrasin, fèves, pois, etc. Finesse de mouture réglable au moyen d'une vis, qui éloigne ou rapproche les meules. Celles-ci sont en fonte trempée, d'une dureté exceptionnelle et se remplacent après usage.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 m/m., débit 40 à 80 litres à bras... 310 fr.

N° 2, sur pieds bois, avec deux manivelles et volant, meules de 220 m/m., débit 80 à 100 litres, à bras... 520 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec soute-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres... 520 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour grains durs. Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

MOULINS GROS MODELES avec meules en composition émeraude-silex, à longue durée, pouvant moudre à n'importe quel degré de finesse toutes graines et tous produits divers. Le réglage s'opère une fois pour toutes. Un levier à excentrique supprime instantanément le contact des meules, sans modifier le réglage, d'où une supériorité énorme sur les autres systèmes. Roulements doux, à l'abri des poussières; graissage

par « Stauffer »; fonctionnement silencieux.

N° 1 débit 100 à 150 kgrs... 975 fr.
N° 2 — 200 à 300 — ... 1.220 »
N° 3 — 300 à 600 — ... 1.750 »
N° 4 — 600 à 900 — ... 2.575 »

Ces prix s'entendent sur bâti et pieds fonte. Ces moulins, sur socle, réduction de 100 francs.

Prix départ usine. Remise intéressante à nos adhérents.

APLATISSEURS de GRAINS, APLATISSEURS-

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 7 Août 1933

ANIMAUX	Amenés	Vendus	COURS OFFICIELS du 22/23 viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qua.	2 ^e qua.	3 ^e qua.	extra	1 ^{re} qua.	2 ^e qua.	3 ^e qua.	extra
Bœufs.....	3.700	3.400	6 30	5 00	3 90	7 20	3 78	2 75	1 95	4 45
Vaches.....	1.600	1.500	6 30	4 70	3 80	7 60	3 78	2 58	1 95	4 85
Taureaux.....	800	250	4 90	4 30	3 90	5 50	2 95	2 35	1 95	3 20
Veaux.....	2.991	2.800	9 10	7 60	6 20	10 00	5 45	4 33	3 40	6 00
Moutons.....	13.566	13.400	14 40	10 30	7 70	15 60	7 70	4 85	3 38	7 80
Porcs.....	1.980	1.980	9 72	8 88	6 86	10 14	6 80	6 70	4 80	7 70

Du Jeudi 10 Août 1933

ANIMAUX	Amenés	Vendus	COURS OFFICIELS du 22/23 viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qua.	2 ^e qua.	3 ^e qua.	extra	1 ^{re} qua.	2 ^e qua.	3 ^e qua.	extra
Bœufs.....	1.449	1.300	5 90	4 80	3 70	6 80	3 55	2 65	1 85	4 20
Vaches.....	720	600	5 90	4 50	3 60	7 20	3 55	2 47	1 80	4 00
Taureaux.....	180	160	4 70	4 10	3 70	5 30	2 82	2 25	1 85	3 28
Veaux.....	1.989	1.800	9 10	7 60	6 20	10 00	5 45	4 33	3 40	6 00
Moutons.....	7.079	6.300	13 80	9 50	7 00	15 00	6 90	4 45	3 08	7 50
Porcs.....	2.436	2.436	9 44	8 44	6 56	9 86	6 60	5 90	4 60	6 90

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GRANDS : 5.109. — Maine-et-Loire, 225; Mayenne, 40; Loire-Inférieure, 110; Deux-Sèvres, 45; Vendée, 105.
VEAUX : 2.991. — Maine-et-Loire, 190; Sarthe, 595; Loire-Inférieure, 25; Indre-et-Loire, 59.
MOUTONS : 12.955. — Maine-et-Loire, 321; Sarthe, 195; Mayenne, 250; Vendée, 150; Afrique, 2.113; étrangers, 70.
PORCS : 1.980. — Maine-et-Loire, 250; Sarthe, 200; Loire-Inférieure, 925; Indre-et-Loire, 45; Deux-Sèvres, 80; Vendée, 60.

La dégénérescence de la Pomme de Terre

Pour plusieurs plantes cultivées, et particulièrement pour la pomme de terre, le mode de multiplication par reproduction asexuée, ou multiplication végétative, semble déterminer, à la longue, un état d'affaiblissement et de déchéance, amenant une diminution progressive des rendements. Cet état d'infirmité vitale atteint parfois des variétés anciennes ou mal adaptées au milieu où on les cultive.

On a donné le nom de dégénérescence à l'ensemble de ces manifestations.

A vrai dire, on a cessé de considérer, en ce qui concerne la pomme de terre, le mode de reproduction par tubercules comme seule cause de la dégénérescence.

Celle-ci serait également la conséquence d'affections à caractéristiques spéciales qu'il conviendrait, d'après certains auteurs, de ranger dans la catégorie encore mal connue des maladies à virus filitrans.

Quoi qu'il en soit, l'influence des circonstances culturales ne doit pas être perdue de vue. Il pourra être intéressant, dans certains cas, de corriger celles-ci pour retrouver les rendements normaux.

Avant tout, il faut connaître les manifestations de la dégénérescence. L'une des plus caractéristiques est l'enroulement, maladie qui porte aussi le nom de lepto-nécrose.

Les feuilles, à commencer par celles de la base, s'enroulent en gouttières, la concavité étant tournée vers l'extérieur; leur coloration se modifie, passant du jaune verdâtre au rouge. La plante toute entière prend un aspect rabougri. Les tubercules, à l'arrachage, apparaissent plus petits et moins nombreux.

A un degré plus faible, la maladie se manifeste seulement avant la maturité et le rendement reste à peu près normal.

Dans les tiges présentant des feuilles enroulées, la partie où se trouvent les vaisseaux conducteurs de la sève élaborée est altérée (lepto-nécrose) et il en résulte nécessairement un trouble dans la circulation de celle-ci. L'enroulement des feuilles est donc déterminé par cette nécrose du liber de la tige.

Une autre manifestation de la dégénérescence, c'est la Fissolite. Sous ce nom, on désigne souvent une autre affection appelée Mosaïque. Ces deux termes traduisent deux aspects d'une même maladie. On observe d'abord l'aspect marbré ou mosaïque des feuilles supérieures, lesquelles portent des taches de couleur variant du vert clair au jaune foncé. Les feuilles se montrent gauchées et peu à peu, la plante tout entière se rabougrit.

Il est enfin une autre maladie de dégénérescence qui affecte non seulement les tiges et les feuilles, mais spécialement les tubercules. C'est la Fissolite. Dans ce cas, les tubercules sont plus allongés que dans la normale, et ils ont tendance à développer des bourgeons très allongés et grêles. Cette altération se manifeste souvent sur des pommes de terre conservées pendant l'hiver à l'abri de la lumière. L'action du gaz carbonique serait ici l'agent responsable.

Quoi qu'il en soit, quand on plante des tubercules flétris, il n'est pas rare de n'observer aucun développement de pousses aériennes, ou bien celles-ci présentent un aspect misérable; le pied émet peu ou pas de tubercules. Les pommes de terre atteintes de cette maladie peuvent, à première vue, avoir la consistance normale; d'autres fois, ils sont très furs ou, au contraire, très mous, sous l'influence, d'ailleurs, des diverses bactéries de la pourriture. Mais ces bactéries ne sont pas la cause déterminante de la fissolite.

Les variétés de pommes de terre hâtives sont généralement plus sensibles à la maladie que les autres, particulièrement la Hollande, les Marjolaines et variétés analogues.

D'une manière générale, les diverses manifestations de la dégénérescence constituent des maladies infectieuses qui peuvent être transmises aussi bien par les tubercules que par le sol. Dans ce dernier cas,

les caractères de l'affection sont moins apparents mais la descendance des plantes atteintes au cours de la végétation présentent ces caractères au maximum.

Les conditions climatiques, ainsi que la nature du sol, sont des facteurs susceptibles de faire varier les manifestations de la maladie.

Ces facteurs, sans avoir une influence prépondérante peuvent, néanmoins, être une cause d'aggravation de la dégénérescence. Des plants mis dans des conditions de végétation défavorables ne pourront élaborer les réserves suffisantes et seront plus vite frappés de déchéance. Les sols par trop légers favorisent souvent cet état de misère physiologique.

En ce qui concerne les variétés cultivées, on n'a pu jusqu'ici observer rien de constant dans la prédisposition.

Moyens de lutte. — Il n'existe aucun moyen direct de combattre l'action des virus. Force est donc, pour lutter contre la dégénérescence de la pomme de terre, d'agir sur les conditions purement agronomiques.

Quand la maladie aura été reconnue dans un champ, il conviendra de changer de semences et pour cela, d'utiliser des plants originaires d'une région où les manifestations de la dégénérescence n'ont pas été observées.

On doit aussi sélectionner les tubercules de semence et leur assurer une bonne conservation.

Disons toutefois que le choix des plants n'est pas toujours très sûr, car rien ne permet, extérieurement, de déceler la présence du virus dans un tubercule. On aura soin dans tous les cas, d'éliminer de la plantation les tubercules trop petits, qui, ainsi que nous l'avons dit, sont souvent produits par les pieds contaminés. On diminuera de cette façon les chances de voir les récoltes suivantes infectées.

Il sera utile, d'autre part, de visiter soigneusement les champs, à l'époque de la floraison et d'arracher les plantes présentant une manifestation quelconque de la dégénérescence.

Enfin, l'arrachage en vert est souvent un excellent moyen d'obtenir une semence pure.

Ces divers moyens sont à la portée de chaque cultivateur. Il en est d'autres qui consistent essentiellement dans une sélection plus méthodique de la pomme de terre, mais qui exigent, pour être bien conduits, l'intervention de groupements ou de services compétents.

En résumé, la production de semence indemne de germes de dégénérescence est soumise aux conditions suivantes :

- 1° Culture dans un sol plutôt argileux que sablonneux.
- 2° Choix des plants dans des cultures indemnes.
- 3° Arrachage en vert.
- 4° Sélection des tubercules à l'arrachage.
- 5° Conservation à la lumière.

Jean GOUPI

(Le Progrès Agricole.)

TELLE HUILE, TEL MOTEUR!

Graissez le moteur de votre voiture, de votre machine agricole, de votre installation mécanique avec l'HUILE D.F. des Ets DESMARAIS FRÈRES et vous en obtiendrez toujours un rendement parfait !

Sept variétés à votre choix, permettant le graissage rationnel de chaque type.

L'HUILE D.F. est en vente en bidons :

20 litres, en fûts de 50 litres chez tous les dépositaires, et en bidons de 2 litres chez tous les pompistes des Ets DESMARAIS FRÈRES.

Pommade contre le Varron

5 francs le pot
ou 2 francs les deux pots

Association Générale des Producteurs de Viande

Les nouvelles Dispositions concernant les transports de bétail sont entrées en vigueur

Nous avons reproduit, dans notre bulletin du 1^{er} juin, l'essentiel des nouvelles dispositions proposées par les réseaux de chemin de fer à l'homologation du Ministère des Travaux Publics, concernant le transport des animaux vivants.

Homologues le 8 juillet, ces nouvelles mesures sont entrées en vigueur le 20 juillet.

Pour la clarté de l'exposé, nous nous contenterons d'en donner ci-dessous un résumé en distinguant d'une part les mesures communes à tous les réseaux et d'autre part celles qui ne s'appliquent qu'à trois réseaux et, sur ces réseaux, à certains parcours seulement.

MESURES COMMUNES A TOUS LES RESEAUX

En ce qui concerne les permis dits « de touchers », il sera prévu désormais l'attribution d'un permis aller et retour en 3^e classe par expédition d'un wagon.

Les propriétaires (et non les touchers) des animaux expédiés, lorsqu'ils sont porteurs d'un permis, seront autorisés à se déclarer dans la limite des places disponibles de 1^{re} en 2^e classe, moyennant paiement préalable d'un supplément égal à la différence de prix entre un billet à plein tarif en 3^e classe et un billet à plein tarif de 2^e classe correspondant au parcours pour lequel le permis a été émis.

D'autre part, pour les envois effectués, en petite vitesse, un parcours égal ou supérieur à 250 kilomètres ou lorsque sur la demande de l'expéditeur le transport est taxé sur cette distance de 250 kilomètres, les permis pourront, à dater du 20 juillet être utilisés le surlendemain comme jusqu'à présent.

Les modifications apportées à la taxation en ce qui concerne les Tarifs G.V. 1-101 et P.V. 1-101 sont les suivantes :

En matière de fourniture des wagons, les expéditeurs doivent faire connaître d'abord à la gare de départ, sur les demandes de matériel établies conformément aux règlements, la superficie des wagons demandés.

Ils ne peuvent revendiquer de wagons de superficie inférieure à 15 mètres carrés, ni supérieure à 20 mètres carrés.

Bien entendu, les demandes verbales doivent, comme autrefois, être servies au mieux des intérêts du public, la taxation étant alors basée sur la superficie du wagon fourni, considéré également comme wagon demandé.

En ce qui concerne le mode de taxation, le principe de celle-ci au mètre superficiel est conservé, cependant la taxe est calculée non plus d'après la superficie du wagon transporteur, mais par tête d'animal, avec un minimum de taxe basé sur la superficie du wagon demandé et un maximum basé sur la superficie du wagon fourni.

A cet effet, il a été attribué à chaque catégorie d'animaux une superficie théorique par tête. En multipliant cette superficie à la tête par le nombre d'animaux remis au transport, on obtient la superficie éventuelle des minima et maxima indiqués plus haut.

Nous avons donné, dans notre bulletin du 1^{er} juin, ces superficies théoriques, qui ont été homologuées sans changement, et au sujet desquelles nous avons émis certaines réserves, notamment pour la surface attribuée aux bœufs, nettement excessive.

Notons d'ailleurs que la tarification résultant de cette nouvelle méthode de taxation ne s'en trouve pas modifiée en pratique, puisque les superficies par tête ont été calculées sur les bases admises antérieurement pour le chargement normal d'un wagon de 15 mètres carrés.

Des retouches devront être faites aussitôt que possible à ces bases théoriques, qui présentent toutefois l'avantage de la simplification par rapport au système antérieur.

Remarquons encore que, pour les expéditions d'animaux appartenant à des espèces différentes, la taxe sera obtenue en appliquant à la superficie occupée par chaque groupe d'animaux les prix du barème prévus pour la catégorie en cause et en additionnant les taxes ainsi obtenues.

MESURES PROPRES A TROIS RESEAUX ET A CERTAINS PARCOURS

Les dispositions qui suivent, et qui ne concernent que la tarification d'après de nouveaux barèmes kilométriques, ne sont applicables qu'aux relations suivantes :

Etat. — D'une gare quelconque du réseau à Bordeaux-Saint-Jean et Bordeaux-Etat rive-droite, Paris (Bâtiment de la Gare), Rouen (Orléans ou rive gauche), Versailles-Chantiers.

P.O. — D'une gare quelconque du réseau à Bordeaux (Bastide ou Saint-Jean), et Paris-Austerlitz (en G.V.), Paris-Lyri (en P.V.).

P.L.M. — D'une gare quelconque du réseau à Avignon, Lyon, Marseille, Nîmes, Saint-Antoine, Saint-Césaire, Saint-Louis-Aygallades, en G.V.; à Lyon, Avignon, Nîmes, Paris-Bercy; Saint-Césaire en P.V.; de Lyon, Marseille, Saint-Louis-Aygallades, à une gare quelconque du réseau P.L.M. en P.V.

Etat, P.O. et P.L.M. — D'une gare quelconque de ces trois réseaux à : Avignon-Bordeaux (Bastide ou Saint-Jean), Bordeaux-Etat (rive droite), Marseille, Paris-Austerlitz, Paris-Bâtiment de la Gare, Paris-Bâtiment de la Gare, Paris-Vaugirard, Rouen (Orléans et rive gauche), Saint-Antoine, Saint-Césaire, Saint-Louis-Aygallades, Versailles-Chantiers.

Ces mesures consistent dans la substitution de deux barèmes (1 bis et 2 bis) aux quatre ou cinq barèmes admis auparavant.

Les tableaux ci-dessous montrent les effets de ces nouvelles dispositions aux différentes distances et pour les diverses catégories d'animaux en G.V. et en P.V. :

GRANDE VITESSE

Distances (sur la base d'un chargement correspondant à un wagon de 15 m ²)	Tarif appliqué partout avant le 20 Juillet 1933			Tarif appliqué sur 3 réseaux depuis le 20 Juillet 1933		
	Barème III	Barème IV	Barème V	Barème 1 bis	Barème 2 bis	
	Veaux et porcs	Bœufs, vaches, taureaux	Ovins et caprins	Bœufs, vaches, taureaux, veaux et porcs	Ovins et caprins	
100 km.....	670 »	670 »	388 »	493 »	300 »	
150 km.....	881 »	775 »	494 »	687 »	451 »	
200 km.....	1.022 »	881 »	600 »	881 »	600 »	
300 km.....	1.242 »	1.093 »	775 »	1.093 »	775 »	
400 km.....	1.445 »	1.269 »	900 »	1.269 »	900 »	
500 km.....	1.657 »	1.428 »	1.022 »	1.428 »	1.022 »	
600 km.....	1.833 »	1.586 »	1.128 »	1.586 »	1.128 »	
700 km.....	1.974 »	1.727 »	1.233 »	1.727 »	1.233 »	
800 km.....	2.080 »	1.833 »	1.340 »	1.833 »	1.340 »	
900 km.....	2.185 »	1.939 »	1.428 »	1.939 »	1.428 »	

PETITE VITESSE

Distances (sur la base d'un chargement correspondant à un wagon de 15 m ²)	Bœufs, vaches, taureaux, veaux, chevaux, mulets, porcs		Ovins	
	Barème I	Barème 1 bis	Barème II	Barème 2 bis
100 km.....	388 »	310 »	233 »	194 »
200 km.....	737 »	620 »	465 »	388 »
300 km.....	969 »	930 »	620 »	581 »
350 km.....	1.067 »	1.047 »	680 »	659 »
400 km.....	1.163 »	1.147 »	736 »	736 »
450 km.....	1.223 »	1.223 »	784 »	784 »
500 km.....	1.274 »	1.274 »	835 »	835 »
600 km.....	1.396 »	1.396 »	913 »	913 »
700 km.....	1.473 »	1.473 »	990 »	990 »
800 km.....	1.551 »	1.551 »	1.046 »	1.046 »
900 km.....	1.628 »	1.628 »	1.108 »	1.108 »

On voit ainsi clairement les modifications déjà signalées par nous et qui ont été voulues par les Compagnies dans leur dessein de se défendre contre la concurrence automobile.

Les réductions sont appréciables pour toutes les catégories aux petites distances (27 % à 100 kilomètres, la taxation étant alors basée sur la superficie du wagon fourni, considéré également comme wagon demandé).

En ce qui concerne le mode de taxation, le principe de celle-ci au mètre superficiel est conservé, cependant la taxe est calculée non plus d'après la superficie du wagon transporteur, mais par tête d'animal, avec un minimum de taxe basé sur la superficie du wagon demandé et un maximum basé sur la superficie du wagon fourni.

A cet effet, il a été attribué à chaque catégorie d'animaux une superficie théorique par tête.

En multipliant cette superficie à la tête par le nombre d'animaux remis au transport, on obtient la superficie éventuelle des minima et maxima indiqués plus haut.

Nous avons donné, dans notre bulletin du 1^{er} juin, ces superficies théoriques, qui ont été homologuées sans changement, et au sujet desquelles nous avons émis certaines réserves, notamment pour la surface attribuée aux bœufs, nettement excessive.

Notons d'ailleurs que la tarification résultant de cette nouvelle méthode de taxation ne s'en trouve pas modifiée en pratique, puisque les superficies par tête ont été calculées sur les bases admises antérieurement pour le chargement normal d'un wagon de 15 mètres carrés.

Des retouches devront être faites aussitôt que possible à ces bases théoriques, qui présentent toutefois l'avantage de la simplification par rapport au système antérieur.

Remarquons encore que, pour les expéditions d'animaux appartenant à des espèces différentes, la taxe sera obtenue en appliquant à la superficie occupée par chaque groupe d'animaux les prix du barème prévus pour la catégorie en cause et en additionnant les taxes ainsi obtenues.

Pour éviter les Accidents de Chasse

S'il est parfois difficile d'échapper à la fatalité on peut dans une certaine mesure neutraliser ses effets avec beaucoup de prudence, de flexibilité et de sang-froid : 1° un chasseur ne doit jamais faire feu, quelle que soit la position qu'il occupe, sans voir nettement le gibier et sans être assuré que son champ de tir est dégagé sur plusieurs centaines de mètres; 2° quand on charge ou décharge le fusil, le canon doit toujours être tourné vers un espace entièrement libre; 3° après chaque battue, à chaque rencontre avec d'autres chasseurs, le fusil doit être ouvert, les cartouches apparentes, l'arme maintenue en équilibre sur l'avant-bras; 4° ne jamais pénétrer dans une voiture ou une zone habitée avec un fusil chargé; 5° les présidents de chasse doivent toujours contrôler si leurs actionnaires ou invités sont assurés. Lorsqu'ils remarquent une faute grave contre la prudence, ils doivent infliger une forte amende ou coupable, jusqu'à aller à l'expulsion s'il y a récidive.

du lundi en juillet s'est élevé à 5.385 têtes contre 4.091 en juillet 1930, 3.908 en juillet 1931, 4.704 en juillet 1932; même en 1929, cette moyenne n'atteignait pas 5.000 têtes. On remarquera notamment la différence de près de 1.500 têtes par lundi sur en P.V.

L'approvisionnement du marché atteint donc des chiffres-reports qui témoignent de l'abondance du bétail. Les cours n'ont donc pu être tenus, surtout en seconde quinzaine, et on est revenu au niveau le plus bas que l'on ait connu depuis des années.

Pour les veaux, même observation: les arrivages ont été plus forts qu'ils ne l'ont jamais été à cette époque et les cours ont subi un effondrement sans précédent.

Les arrivages ont été plus modérés en moutons, ce qui a permis de tenir les cours sans trop de difficultés.

Enfin, en porcs, la tendance s'est quelque peu affaiblie, les cours restant cependant assez satisfaisants.

La Situation

La situation du marché du bétail reste très sérieuse; elle s'est même aggravée depuis quelques semaines en bovins.

La concurrence étrangère ne compte cependant plus que pour un pourcentage très faible qui ne peut plus guère être réduit utilement.

En revanche, les arrivages intérieurs restent trop abondants, en bovins tout au moins, et ne peuvent s'écouler qu'avec les plus grandes difficultés. D'après notre dernier questionnaire, la sécheresse a surtout causé des préjudices sérieux en Normandie, dans le centre de la France et en Anjou. Mais dans les autres régions, les orages ont été suffisants pour maintenir les herbes en bon état.

La demande ne saurait s'améliorer en cette saison, bien au contraire elle a été très atteinte par les températures caniculaires de la fin de juillet. Les prix de détail, comme toujours en pareil cas, sont tombés à des niveaux souvent très bas pour les morceaux que personne n'achète, ce qui freine naturellement la baisse pour les autres.

D'après les réponses à notre questionnaire, la consommation au total serait au plus stationnaire dans les campagnes et parfois en léger progrès dans certaines agglomérations urbaines.

Les cours sont à un niveau effondré en gros bétail et en veaux, à peu près stationnaires en moutons et en porcs.

BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, câbles cuivre tous les mètres, 1^{re} 50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert gras.....	10 80
Lin et Jute : vert gras.....	11 55
Lin : vert gras.....	12 60
Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou enduit.....	13 65
— N° 2 vert gras ou cachou enduit.....	15 25
— N° 3 vert gras.....	17 50
— N° 4 vert gras.....	18 »
Coton : A vert gras.....	12 90
— B vert gras.....	14 70
— C vert gras.....	16 30
— D vert gras.....	18 10

Passer les commandes au Syndicat.

Ne pas oublier d'indiquer l'inscription,

Le Poids du Soupçon

PAR
Jean de BARASC

Ce fut à qui lancerait sa flèche la plus venimeuse. Gouret lui-même, le jaloux, fut dépassé en inconscience méchancelée par plusieurs braves paysans de son entourage.

Il ressortait de tous ces témoignages que Bouchany et sa femme avaient bien pu, les premiers temps de leur installation à Malemort, paraître un honnête ménage, mais qu'on avait promptement constaté que ce n'était que des hypocrites.

C'étaient des gens fiers, humilisés de leur pauvreté, et qui ne rêvaient que d'en sortir par tous les moyens. Avec ça insinuants, sachant se faire bien voir des personnes riches.

Des fournauds aussi, cherchant toujours à savoir ce qui se passait chez les autres, qui avait de l'argent et qui n'en avait pas, où allait celui-ci et ce que disait celui-là. Affirmer même les enfants chez eux sous le prétexte de leur donner des bonbons

pour les questionner plus à leur aise. Gouret répéta, avec la conviction plus ardente que lui donnaient cinq mois de méditations ininterrompues, ce qu'il avait dit au juge instructeur. Il insista particulièrement sur le trouble de Bouchany lorsqu'il l'avait rencontré le jour du crime, vers neuf heures du soir, se dirigeant vers le pont de la Corréze, et sur sa réponse embarrassée.

Le jardinier et la cuisinière du docteur Matheron apportèrent ensuite des détails sur les relations qu'avaient eues leur maître avec le menuisier.

Le mystère dont le vieil original avait voulu entourer ses expériences de physique acoustique parut aux jurés une confirmation, des témoignages qui venaient de faire ressortir l'hypocrisie de l'accusé : par ses paroles mielleuses et son air bonhomme, il avait capté la confiance du père Matheron au point d'avoir avec lui des secrets qu'ignoraient ses deux plus fidèles serviteurs. N'était-ce pas là une présomption grave de préméditation ?

Il demeurait certain, après les déclarations des deux domestiques, que Bouchany savait que le docteur possédait chez lui de fortes sommes d'argent et qu'il connaissait le secrétaire où elles étaient enfermées. Le fait que le meuble avait été cambriolé se dressait donc contre le pauvre ouvrier comme une nouvelle charge.

Henri Matheron, convoqué par l'accusation, devait venir donner au tribunal les

quelques renseignements qu'il pouvait posséder sur les habitudes de son père et l'importance des sommes qui avaient pu être dérobées.

Un télégramme arrivé quelques jours plus tôt avait appris au président qu'un accident empêcherait ce témoin, d'ailleurs peu important, de répondre à sa citation. En descendant de tramway, le fils du docteur s'était fait une entorse si grave qu'il avait été dans l'impossibilité de rentrer seul chez lui et qu'on avait dû l'y transporter.

On dut donc se contenter de lire la déclaration faite à l'instruction par Henri Matheron, que M. Millet avait fait entendre par commission rogatoire.

Il résulterait de cette lecture que le docteur devait avoir chez lui, à l'époque du crime, quelques milliers de francs au moins.

M. Treignol, entendu également à l'instruction, confirmait approximativement ce chiffre.

L'énormité de cette somme, pour un pauvre diable d'ouvrier de village, impressionna péniblement les jurés.

Le malheureux menuisier avait dû se laisser tenter. Sans doute, ses traits représentaient la franchise et l'honnêteté ; tout son passé était vierge ; mais n'avait-il pu succomber à une seconde de vertige devant les flâmes de billets de banque que l'imprudent Matheron lui avait peut-être laissé voir ?

Ainsi, peu à peu, le soupçon s'insinuait dans l'âme de ces hommes qui, tout à l'heure, allaient décider dans leur verdict de la liberté, de l'honneur et peut-être de la vie de l'accusé.

Le curé de Malemort, malgré la sympathie qui émanait de sa personne, la vénération qui s'attachait à son caractère de prêtre, et toute l'éloquence dont sa pitié s'inspira, fut impuissant à communiquer aux jurés l'intime persuasion de son cœur. Il fit venir des larmes dans tous les yeux lorsqu'il évoqua le martyre subi par la femme de Bouchany depuis l'arrestation de son mari ; mais cette émotion ne suffit pas à entamer la conviction établie par l'audition des premiers témoins.

Enfin Marguerite fut appelée devant la cour.

Son premier geste fut de saluer le tribunal. Le second fut de se précipiter dans les bras de son mari, qui s'était levé pour demander aux jurés d'épargner à sa femme la torture inutile de comparaître à la barre.

Marguerite avait regagné la barre et attendait ses questions.

Je ne vous demande pas de prêter serment, madame, dit-il. Vous avez tenu à témoigner en faveur de votre mari. C'est bien. Dites-nous donc tout ce que vous croirez utile à sa défense.

Au moment de parler, la jeune femme éprouvait vivement le sentiment de son insuffisance, et sa timidité naturelle en

redoublait.

Elle commença cependant, très bas, à mots couverts : le visage couvert d'une vive rougeur.

Ce que j'ai à vous dire, monsieur le président, c'est bien simple. Je le connais mon Claude ! Il faut le croire. Il n'a jamais menti. Nous étions bien heureux. Nous n'avions besoin de rien. On est chez nous à Malemort. Le travail marchait bien. Nous mettions de l'argent de côté pour le petit. Pourquoi donc Claude aurait-il tué le pauvre père Matheron ? Je vous dis qu'il n'avait point d'ambition.

« Ah ! si je pouvais vous redire ses paroles ! Vous verriez qu'il n'y a pas sur la terre d'homme plus honnête, plus brave, plus généreux que lui ! Ne croyez pas, non, qu'il ait eu une dispute avec le docteur Matheron. Il n'en avait jamais avec personne. Il ne boit pas. Il n'est pas querelleur, tout le monde pourra vous le dire.

« Avec le père Matheron, moins qu'avec tout autre, il se serait fâché ; il l'aimait bien, surtout, depuis qu'il avait soigné notre petit Georges. Et même, si le docteur l'avait injurié, il ne lui en aurait pas voulu, car on savait bien que le pauvre vieux était un peu maniaque.

« Je ne peux pas croire que vous le condamnerez ! Je vous jure, moi qui le connais, que ce serait une affreuse injustice. Je vous le jure sur mon salut éternel, sur la tête de Georges, mon petit ! Il est innocent !

Des sanglots irrésistibles interrompirent Marguerite.

— C'est tout ce que vous avez à dire, n'est-ce pas ? demanda le président.

— Oui, monsieur, c'est tout.

— Vous pouvez vous retirer. La Cour vous permet de quitter la salle des débats.

De nouveau Marguerite embrassa son mari et sortit. Elle ne se sentait pas la force d'entendre le réquisitoire du procureur. Son cœur battait à grands coups irréguliers et le sang lui bourdonnait aux oreilles. Elle ne savait même plus ce qu'elle venait de dire. Une angoisse lui étreignait le cœur, avec tout son amour et toute sa volonté ardente de sauver son mari, ne lui aurait-elle pas nui dans l'esprit des jurés ?

C'est à l'heure où tous les appuis humains nous abandonnent que notre âme en détresse se retourne avec le plus de ferveur vers Dieu. Les naufrages de la vie comme ceux de la mer pensent à invoquer le Ciel quand tout se fait nul autour d'eux.

Marguerite se dirigea vers la vieille cathédrale de Saint-Martin, et là, humblement agenouillée devant l'autel de la Vierge de toutes les Pitiés, elle laissa éclater librement ses sanglots et ses pleurs.

Hélas ! malgré l'émotion dont elle avait fait battre tous les cœurs à la cour d'assises, la pauvre femme n'avait point réussi à modifier la terrible conviction des jurés.

(A suivre).



Comment explorer le pied du Cheval

Les moyens que nous avons indiqués (examen, percussion, déferage parure du pied, compression) fournissent déjà de précieuses indications pour la découverte des lésions qui peuvent séder dans le pied. Dans la plupart des cas ils doivent cependant être complétés par un amincissement à la rénette de la corne dans les points où l'on a décelé une sensibilité anormale, indice d'une lésion plus ou moins grave.

L'amincissement à la rénette permet de mieux reconnaître les qualités de la corne (bleime), son infiltration stérile ou purulente (bleime suppurée, clou de rue, abcès du pied) et aussi, curieusement, de donner couleur aux exsudats pathologiques collectés dans le pied.

Mais la rénette doit être maniée par des mains expérimentées et habiles, et ce serait une grave faute, sous prétexte de pratiquer l'exploration complète du pied, que d'amincir profondément et inconsidérément la corne, encore plus de faire une échappée, de provoquer une blessure du pied susceptible d'entraîner de graves complications.

Les règles de l'amincissement à la rénette diffèrent suivant la lésion. Aussi, lorsque les moyens mis en œuvre permettent de constater une lésion du pied, nous conseillons de ne pas passer l'examen du pied plus avant en amincissant à la rénette mais de faire appeler le vétérinaire et rationnellement si l'amincissement ou une intervention plus complète s'imposent.

En attendant on aura très utilement recours à des cataplasmes ou des bains chauds, complétés par l'emmaillottement du pied. Les bains de pied, de un quart d'heure environ seront donnés à la température de 40 à 45°. Les cataplasmes seront faits avec de la farine de lin (ou plus économiquement, avec du son, de la sciure fine de bois) délayés dans une solution de sulfate de cuivre ou de crésyl à 3 ou 4 %, jusqu'à la consistance d'une bouillie claire, puis chauffés en agitant jusqu'à consistance pâteuse ; à défaut d'une bouillie spéciale, le cataplasme sera placé dans un fond de sac en toile forte fixée autour du boulet ; il sera réchauffé de temps à autre avec l'une des solutions ci-dessus. Le cataplasme peut être remplacé par des lames de coton cardé ou de ouate de tourbe, imbibées de l'une des mêmes solutions, et maintenues par un emmaillottement ; celui-ci est facilement confectionné à l'aide d'une forte toile à sac enveloppant complètement le pied, maintenue et protégée par deux tresses de paille se croisant sous le pied, formant ainsi quatre chefs qui sont fixés à l'aide de liens au-dessus du boulet.

Les cataplasmes ou l'emmaillottement du pied ont de précieux avantages, et, souvent, ils constituent le premier des moyens thérapeutiques à mettre en œuvre contre la plupart des lésions du pied : ils calment la douleur, réalisent la désinfection du pied et ramollissent la corne, ce qui facilite les interventions ultérieures.

Les résultats négatifs que donne une première exploration méthodique, par les moyens que nous venons d'indiquer, ne doivent pas être interprétés de façon formelle comme la preuve certaine de la non existence d'une lésion du pied.

Les bains, les cataplasmes, les emmaillottements humides, facilitent après un premier examen négatif, les explorations ultérieures ; souvent même ils auront une signification diagnostique immédiate, la boiterie augmentant s'il existe un foyer de pus, diminuant dans le cas contraire.

En résumé, l'exploration méthodique du pied s'impose lors de boiterie chez le cheval, même lorsqu'il existe en une autre région une cause

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

112. — A vendre : tonnes, barriques, fûts en tous genres. M. Henri Charon, 36, quai Malakoff (près gare Orléans), Nantes.

146. — A vendre, entre Doulon et Sainte-Luce, excellente tenue 3 hectares avec bons bâtiments, un seul tenant, convenant à maraîcher. Matériel agricole à volonté. Libre 1^{er} novembre 1933. S'adresser A. Robin, expert, Saint-Etienne-de-Montluc (Loire-Inférieure).

147. — A louer, commune de la Limouzinière, pour 28 avril 1934, ferme de 29 hectares environ, prix d'argent. Conditions intéressantes. S'adresser au Syndicat.

148. — A louer pour la Toussaint prochaine, commune du Landreau 2 hectares terre et prés, à moitié ou à prix d'argent 3 hectares de vigne, plein rapport, dont 1 hectare 50 de jeune. S'adresser au Syndicat.

149. — A louer pour le 1^{er} novembre prochain, une ferme de 4 hectares, d'un même tenant, bordant route, située à 5 kilomètres de Nantes. S'adresser au Syndicat.

150. — Cultivateur demande ferme de 20 à 50 hectares, à prix d'argent ou à moitié fruits. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

98. — Jeune ménage 27-28 ans enfant, demande place dans maison bourgeoise ; mari très bon jardinier, femme basse-courrière. Sérieux. S'adresser au Syndicat.

101. — Jeune ménage sans enfant, demande place vigneron pour la Toussaint prochaine. Bonnes références. S'adresser au Syndicat.

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 kilos 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
Epaisse 3 20 3 60 4 »
P^r cylindre vapeur 3 30 4 20 4 60
Pour Moteurs 3 20 3 60 4 »
P^r transmissions 3 » 3 40 3 80
P^r Moteur Electr. 4 » 4 40 4 80

Pour Ecrémuses :

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 »
Epaisse 4 50 4 90 5 30
Huile Noire épaisse pour boîtes 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

apparente de claudication. Cette exploration permet de découvrir les lésions cachées du pied, de rattacher la boiterie à sa cause réelle, et, aussi d'intervenir rapidement, avant que les lésions se soient aggravées au point parfois d'entraîner des complications irréversibles.

Fernand ESPOUY,
(Le Fermier).

Prix-Courant (DÉTAIL)

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sauf variation.

Alimentation du Bétail

Riz Saigon n° 1 85 »
Riz Paddy (non décortiqué, pour chevaux et volailles) 72 »
Briseses de Riz 75 »
Issues de Riz 48 »
Farine de Manioc 79 »
Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil. départ 79 »
Farine Arachide « Armor » 85 »
Farine « Kystett » 175 »
Farine lactée T. T. 195 »
Mais pour volailles, très variable 75 »
Tourteau « Armor » en plaques 71 »
Tourteau de lin « Robbe » : en plaques et vrac, départ Dieppe (wagon) 80 »
Tourteau Coprah 88 »
Tourteau amélioré Chepteline 88 »

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE

Proviende « Sucraff » N° 1 67 »
— « Sucraff » N° 2 65 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasse 87 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédanés, avoine, tourteaux) 91 »

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des porcs 82 »
Optima pour porcelets et truies 102 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION DES BOEUFs VACHES ET VEAUX

Optima lait : cordon vert nu 72 » logé 75 »
cordon rouge nu 85 » logé 88 »
Optima engraissement : pour boeufs nu 81 » logé 85 »
Optima veaux d'élevage : cordon vert, logé 76 » les 100 kil.
cordon rouge, logé 89 » les 100 kil.

Farine lactée Optima pour veaux, le sac de 5 kil. 11 »
Quantité importante, nous consulter.

Provende

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

Aliments mélassés

Mélasse Say 69 »
Son mélassé Say 66 »
Huile mélassée Say, 50 % 72 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardes.

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poisson 165 »
Granulé condensé 115 »
Grande Pondueuse 130 »
Farine de viande alimentaire 165 »
Farine d'os alimentaire 87 »
Coquilles huîtres broyées 5 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » n° 1 pour poussins 130 »
N° 2 pour sujets en croissance 135 »
N° 3 pour poussins 160 »
N° 2 ter, pour poussins 150 »
N° 3, pour poultes en mue, les 100 kilos sans, départ Nantes par 50 kilos, majoration : fûts facturés 2.50 non reprises.
Coquilles d'huîtres, logées 65 »
Boulettes « LAPOX », logées 110 »
Farine de poisson, logée 195 »
Farine de viande, logée 195 »

Biscuits pour Chiens

(Nous consulter)

Charbons (Nous consulter)

Chaux agricole

Chaux roches 95 »
Chaux blutée (sacs toile) 85 »
Chaux blutée (sacs papier) 105 »
les 1.000 kilos, départ Chateaufonds.

Huiles Comestibles

Etablissements H. de la Tuillaye
HUILE D'OLIVE
Logée en stagnons, franco gare
Les 5 lit. : 47 fr. 50. Les 10 lit. : 91 fr.
HUILE « LA DELICATE »
Dep. Nantes, Franco gare
5 litres logés 25 25 31 »
10 — — — 49 50 58 50

Produits Viticoles

Soufre sublimé, les 100 kilos 125 »
— les 50 kilos 65 »
« Sulsol » soufre colloïdal anglais très recommandé contre l'oïdium. S'emploie dans la bouillie bordelaise, à la dose de 1 kilo par barrique. Prix, 15 fr. le kilo. Remise aux adhérents.

MOULINS : 239. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6,50 à 7,50 ; 2^e qualité, 5,50 à 6,50.

AGNEAUX. — Sans tarif.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 522. — Le kilo sur pied, 3,75 à 5 fr. (tous les kilos payables) ; moyenne, 4 fr. 375.
BOEUFs : 5. — Le demi-kilo : Devant : 1^{re} qualité, 2,50 à 3 fr. ; 2^e qual., 2 à 2,50 ; 3^e qual., 1 à 2 fr. Derrière : 1^{re} qualité, 4,50 à 5 fr. ; 2^e qual., 3,75 à 4,50 ; 3^e qual., 3 à 3,75.
MOUTONS : 239. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6,50 à 7,50 ; 2^e qualité, 5,50 à 6,50.

BOUILLIE AZUR 170 »
Bouillie Barousse 60° : logée en sacs de 50 k. 175 » les 100 k. en caisse de 12 boîtes 200 »
Bouillie « Maclefield » : en caisse de 25 paquets de 2 kilos : la bouillie 60° 180 » les 100 k. la bouillie 50° 167 »

Sulfostéatite cuprique 125 »
SULFATE DE CUIVRE français : les 100 kilos 140 »
Pour quantités supérieures, nous consulter.

Savons

Marque G. H. B. blanc extra, 72 % d'huile, garanti 235 »
Savon Croix d'Or extra pur, 72 % d'huile 250 »
Les 100 kilos départ Nantes, par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux d'une livre, au choix.

Sel dénatré

35 francs les 100 kilos, départ Batz. Sel marin de l'Ouest : 36 fr., départ grands réseaux, par au moins 1.000 kilos.

Foires et Marchés de la Semaine

Mardi 15 août. — Legé.
Mercredi 16. — Geneston, Savenay, Chateaubriant.
Jeudi 17. — Ancenis, Héric, Samedy 19. — Herbignac.
Dimanche 20. — La Boissière-du-Doré, Saint-Père-en-Retz.

Chemin de Fer de Paris à Orléans

BILLET DE FIN DE SEMAINE
La Compagnie d'Orléans a l'honneur d'informer le public qu'elle délivrera, au départ des gares de Nantes-Orléans, La Bourse et Chateaubriant, pendant la période s'étendant de la veille de la Pentecôte au 30 septembre, des billets d'aller et retour de fin de semaine de toutes classes pour Saint-Nazaire, Pornichet, La Baule-les-Pins, La Baule-Escoublac, Guérande, Le Pouliguen, Batz et Le Croisic.

Ces billets, qui comportent une réduction de 40 % sur le prix des billets simples, sont valables à partir du samedi à midi jusqu'au lundi à midi. Lorsque le samedi est un jour de fête légale, les billets sont valables à partir du vendredi à midi ; lorsque le lundi est un jour de fête légale, ils sont valables jusqu'au mardi à midi.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser aux gares de la Compagnie d'Orléans.



NOS MERCURIALES

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région à ce jour : Nantes, le 10 août.

Grains et Farines

Farine de froment incolée
Blé (d'après la nouvelle loi) 115
Avoines grises ou noires 63
Avoines bigarrées 64
Sarrasin Bretagne 87
Sarrasin Loire-Inférieure 89
Orge indigène 72
Orge Maroc 56
Son bonne fabrication 48

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

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes
Cours du 5 août
VEAUX : 522. — Le kilo sur pied : 3,75 à 5 fr. (tous les kilos payables) ; moyenne, 4 fr. 375.
BOEUFs : 5. — Le demi-kilo : Devant : 1^{re} qualité, 2,50 à 3 fr. ; 2^e qual., 2 à 2,50 ; 3^e qual., 1 à 2 fr. Derrière : 1^{re} qualité, 4,50 à 5 fr. ; 2^e qual., 3,75 à 4,50 ; 3^e qual., 3 à 3,75.
MOUTONS : 239. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6,50 à 7,50 ; 2^e qualité, 5,50 à 6,50.

AGNEAUX. — Sans tarif.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 522. — Le kilo sur pied, 3,75 à 5 fr. (tous les kilos payables) ; moyenne, 4 fr. 375.
BOEUFs : 5. — Le demi-kilo : Devant : 1^{re} qualité, 2,50 à 3 fr. ; 2^e qual., 2 à 2,50 ; 3^e qual., 1 à 2 fr. Derrière : 1^{re} qualité, 4,50 à 5 fr. ; 2^e qual., 3,75 à 4,50 ; 3^e qual., 3 à 3,75.
MOUTONS : 239. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6,50 à 7,50 ; 2^e qualité, 5,50 à 6,50.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé en bottes 170 à 180
Paille d'orge en bottes 180 à 185
Paille d'avoine en bottes 180 à 185
Foin, les 500 kilos 140 à 170

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS
Nantes, le 9 août.
Abricots, le kilo, 5 fr. — Aubergines, la douzaine, 10 fr. — Artichauts, les 12, 10 fr. — Betteraves, la douzaine, 8 fr. — Carottes, la boîte, 1 fr. 25. — Celeri blanc, le paquet, 5 fr. — Choux pommés, les 15, 25 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 2 fr. 50. — Concombres, la douz., 12 fr. — Cressons les 12, 6 fr. — Châtaignes, les 12, 5 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 50. — Haricots verts, le kilo, 3 fr. — Laitues, les 20, 8 fr. — Melons, la pièce, 3 à 6 fr. — Navets, la boîte, 2 fr. 25. — Oseille, le kilo, 1 fr. — Pommes, le kilo, 2 fr. — Prunes, le kilo, 1 fr. 25 à 2 fr. d'avance. Poires, le cent, 15 fr. — Pêches, le kilo, 5 fr. — Romaines, les 12, 6 fr. — Radis, les 12, 6 fr. — Salads, le paquet, 3 fr. — Scorsonères, le paquet, 2 fr. 50. — Tomates, le kilo, 0 fr. 40. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 40.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 9 août.
POMMES DE TERRE. — Le plus grand calme règne sur le marché de gros, faute de besoins : proximité des récoltes du 15 août, chateaux, etc. D'autre part, les offres de province sont assez réduites, tandis que la région