



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



UNE EXPOSITION DU DAHLIA
se tiendra du 14 au 17 septembre,
Château des Ducs de Bretagne,
à Nantes. Pour renseignements,
s'adresser à M. Nicolas, 70, rue
Maréchal-Joffre, Nantes.

FOIRE DE STRASBOURG : La
8^e Foire-Exposition de Strasbourg
sera inaugurée le samedi 2 septem-
bre, avec un éclat tout particulier.

SALON DE LA RADIO : Le Syn-
dical professionnel des industries ra-
dio-électriques, prépare activement le
Salon de la Radio, qui se tiendra
au Grand-Palais, à Paris, du 6 au 17
septembre. Les sans-filistes y verront
de nouveaux dispositifs pour suppri-
mer les radiations parasites. Il y au-
ra une exposition de la lampe de
Radio et une exposition rétrospective
montrant l'évolution des appareils de-
puis leur origine, jusqu'à ce jour.

UN CONCOURS pour la recher-
che d'un procédé ou appareil per-
mettant la discrimination rapide et
certaine des laits titrant plus ou
moins de 20° d'acidité Dornic, vient
d'être décidé par la Société Fran-
çaise d'Encouragement à l'Industrie
laitière, qui lui consacrerait 3.000
francs de prix.

TROP DE VARIÉTÉS de blé sont
aujourd'hui cultivées en France. On
en compte 600... Il serait bon de
procéder à des coupes sombres pour
simplifier la tâche du cultivateur.

NOS FORÊTS ont à redouter
quatre fléaux : l'eau, le feu, le fisc
et l'invasion des bois étrangers à des
prix de famine. Il serait bon de créer
un Comité permanent de défense
des forêts.

EN ANGLETERRE : Le chou-
fleur de Roscoff a été introduit vers
1925 dans le Devon, et l'an dernier
déjà les meilleures fermes ont été
dotées de ces plants. On calcule que
pour la campagne 1933-34 il sera
cultivé environ 50 hectares en
choux-fleurs de Roscoff.

EN ITALIE, les surfaces cultivées
en tomates ont considérablement
augmenté. La production de la to-
mate fraîche est presque toute
absorbée par l'exportation. Les Ita-
liens étudient l'amélioration de quel-
ques variétés locales très estimées,
comme la Re Umberto, de Naples,
ou la Ficcarazzi, de Sicile.

**LA CONSOMMATION DU SU-
CRE** est en régression à peu près
générale dans le monde entier, sauf
en France, où elle a progressé de
12 % environ, ainsi qu'en Belgique
et en Allemagne, où elle semble sta-
tionnaire.

Le rôle vital des Fruits

La grande richesse des fruits en
acides organiques, sels minéraux,
sucres naturels, pectine et huiles
essentielles, éléments indispensables
à la vie des cellules de notre corps,
le rôle bienfaisant qu'ils jouent dans
la désintoxication de l'organisme, et
qui leur a valu le nom de « purifi-
cateurs du sang » suffiraient pour en
faire intensifier la consommation.

On accuse parfois les fruits de
méfaits dont il ne sont pas toujours
responsables. Les troubles digestifs
qu'on leur impute sont parfois dus
à ce qu'on ne les consomme qu'au
dessert, après un repas souvent trop
copieux ou avec une quantité aban-
donnée de crème, ou encore parce
qu'on les mange avant leur maturité.
En réalité, il n'y a pour les fruits
qu'un très petit nombre de contre-
indication et ils sont parfois très
utiles aux malades.

Ajoutons encore que les fruits ont
une puissance diurétique extraordi-
naire, ils assurent le fonctionnement
des reins, ils sont nettoyeurs et éva-
cuants.

Et puis, parce qu'on peut les man-
ger crus, dans leur état naturel, ils
apportent à notre organisme ces
précieuses vitamines, éléments de
vitalité, sans lesquels il n'y a pas de
santé possible.

LA QUESTION DU BLÉ

La loi d'aménagement a profondé-
ment modifié la figure ordinaire du
marché du blé ; la taxe minimum de
115 francs a eu des conséquences
qui déroutent et inquiètent les pro-
ducteurs et les meuniers.

Nous avons, et ici même, été adver-
saires de la taxation, nous la consi-
dérions comme anti-économique. Ne
nous trompions guère ; n'a-t-elle pas
arrêté net les affaires ? Convenons
cependant qu'elle a eu peut-être
l'avantage d'éviter un effondrement
vertical des cours. Ce n'est en tous
les cas qu'un pis-aller très momentané.

Si on nous avait écouté en haut
lieu, écouté plus tôt, l'exportation et
la dénaturation avec primes auraient
joué à temps, elles auraient désen-
combré les magasins, la taxe serait
devenue inutile, les cours normaux
seraient d'eux-mêmes au-dessus de
115.

On a attendu le 10 juillet pour
agir, c'était trop tard de six mois.
Et nous voici en face d'une situation
compliquée. Mais la loi est pour
nous. Elle a été votée avec de tar-
datives mais bonnes intentions. Les
grandes associations recommandent
de s'en accommoder. Suivons-les.

Que faire ?

Le minimum de 115 francs doit
être payé au producteur chez lui. Il
est impossible de remuer le grain,
de faire des frais dessus pour l'ex-
pédier au loin, que l'on soit coopé-
ratif, syndicat ou marchand. La
minoterie trouve à s'approvisionner
sur place sans frais de port. Elle
achète au jour le jour autour de ses
moulins. Peut-on le lui reprocher ?
Non. Cette situation ne fait pas
l'affaire des éloignés, ni celle des
départements excédentaires. L'Asso-
ciation générale des Producteurs de
blé, celle des Négociants, viennent
de demander la permission pour
ceux qui sont loin des centres de
mouture, de laisser le vendeur payer
une partie du port. Le Ministre, de-
vant un texte de loi voté, et des
Chambres en vacances, est bien em-
barassé.

Tant que durera cette situation,
les cultivateurs qui peuvent vendre à
des moulins locaux à 115 francs
ne peuvent mieux faire que de ven-
dre tout ce qu'ils pourront. Attendre
pour le reste.

Le 22 juillet est paru le décret
d'exportation avec prime de 80 francs.
Il aurait été fécond il y a deux mois,
alors que le blé, cours mondiaux,
valait 43 francs. Il a baissé à 37-
38 francs. C. A. F. Dans de telles
conditions, nos coopératives, après
avoir rémunéré le transport au ba-
teau, la mise à quai, l'échantillon-
nage, le transit, etc., ne pour-
raient donner que 109 francs. L'obli-
gation de payer 115 francs les arrête
net.

Tout au plus quelques négociants
détenteurs de licences et ayant des
blés achetés depuis deux ou trois
mois, ont-ils pu exporter régulière-
ment quelques lots. La taxe ne jouait
pas pour ces blés là.

On a demandé au Ministère de per-
mettre l'application d'une partie de
la prime des blés de report pour
faciliter l'exportation. On attend la
réponse. Le Syndicat Central a en-
tains une licence vers l'Angleterre ;
il s'en servira dès que la porte sera
ouverte.

Le 5 août a paru le décret de dé-
naturation. Nous l'avons publié
dans notre bulletin du 12 août. Voici
dix mots que nous demandons cette
mesure de salut. Nous mettons tout
en œuvre pour le réaliser. Dénaturer
les blés médiocres, ceux qui donne-
raient lieu à des réfections ou à des
refus au moulin, est une opération
excellente.

Enfin nous allons avoir le stockage
avec vente au cours moyen. Les Asso-
ciations agricoles prudentes attendent
le décret avant de procéder à son
exécution. Quelle sera l'incidence de
la taxe à 115 sur le stockage ? Une
coopérative ne doit payer que
115 au plus ; pourra-t-elle le faire
et assurer les divers frais de manutention,
de transport, etc... ? Nous
attendons la circulaire et prions
d'avoir de la patience.

En somme tout tourne autour du
prix minimum. Là est le piquet ri-
gide ; il conditionne rudement toutes
les opérations de sauvetage.

Tout de même, voici bien des cas-
sements de tête ! Oh ! est le temps

d'une vie plus simple, où le meunier
en blouse à liserets blancs, sur son
bidet ensellé, emportait les pochées
de froment de nos fermes, rappor-
tait la farine ?

Son petit cheval blanc faisait le
tour des villages. Après de longues
stations aux portes, il marchait vite,
précédait souvent son maître et se
passait à merveille qu'on lui montre
la route. Si le gars meunier s'at-
tardait à causer, le cheval poursuivait
sa marche, et c'était son maître que
l'on rencontrait au galop dans les
chemins, courant pour rattraper sa
bête. A ces moments il lançait en
travers de grands coups de fouet
sonores.

C'est ce que nos yeux ont vu en
notre enfance ; enfance lointaine
déjà par les immenses changements
survenus en tout depuis. J'ai encore
dans la mémoire le tableau d'un
équipage de cette sorte. Le minable
petit cheval s'appelait Bijou, quant
à son conducteur on le surnommait
Grand-Pattes ! Et jamais sobriquet
ne fut mieux trouvé.

DE CAMIRAN,
Président du Syndicat des Agriculteurs
de la Loire-Inférieure.

DESTRUCTION DES MOUSTIQUES

Il n'est pas de bestiole plus désa-
gréable que le moustique, ennemi de
notre tranquillité et de notre som-
meil. Aussitôt que le soir tombe, il
surgit d'on ne sait où, il sort des
endroits obscurs où il s'était caché
pour échapper, pendant le jour, à la
vue de ses ennemis et des oiseaux
dont l'appétit vorace ne l'eût point
épargné. On entend le petit bruit de
moteur que fait son vol et quand il
cesse, il y a bien des chances pour
que ce satané petit insecte se soit
posé sur notre main ou sur un
endroit quelconque de notre visage.
Là, il se gonfle goulument du sang
qu'il nous dérobe et ne vous té-
moigne sa reconnaissance que par
une intolérable sensation, une dou-
loureuse démangeaison, très violente
chez les arthritiques et qui se pro-
longe souvent pendant plusieurs
jours.

Le moustique habite de préférence
les pays chauds et marécageux, mais
il se montre partout sauf dans les
régions exposées à un grand vent
presque permanent, contre lequel ses
faibles ailes ne peuvent pas lutter.
Outre la cuisante blessure qu'il nous
cause, il a encore l'inconvénient de
nous transmettre fréquemment le
microbe de la fièvre paludéenne,
qu'il emprunte aux marécages où il
va pondre.

On conçoit la guerre acharnée que
l'on fait partout à cet être indésti-
nable. Pour l'empêcher de pulluler,
on répand de temps en temps un
peu de pétrole sur l'eau des mares
et des étangs où il va déposer ses
œufs. L'odeur de pétrole le fait fuir.

Pour l'empêcher de pénétrer dans
nos appartements ou dans nos cham-
bres à coucher on en clot soigneu-
sement les fenêtres par de la toile
métallique très fine qui leur barre
le passage, tout en permettant aux
courants d'air de renouveler l'at-
mosphère. En brûlant dans la pièce
d'où l'on veut les expulser, de la
poudre de pyréthre, on obtient un
bon résultat. Une branche d'eucaly-
ptus ou de lavande éloigne les
moustiques.

On capture ces moucheronnes dans
la chambre à coucher, en y plaçant
sur une table, au milieu de la pièce,
une lanterne allumée dont les verres
ont été frottés de miel délayé dans
un peu de vin. Ils viennent tous se
coller rapidement contre les verres.

Si l'on a un poisson rouge dans
un bocal, on pourra dormir tran-
quille, les moustiques iront se poser
sur l'eau et seront aussitôt happés.

Pour atténuer et faire disparaître
rapidement la démangeaison causée
par une piqure de moustique on peut
appliquer sur l'endroit douloureux
un peu d'eau de Cologne additionnée
de quelques gouttes d'ammoniaque
liquide, ou encore une solution de
permanganate de potasse, ou de su-
blimé à un pour mille ; ou simple-
ment une goutte d'eau de Javel.

Claude MONTORGE.

Un Brin de Causette...

Alors, la lutte
continue entre le
rail et la route,
entre les chemins
de fer et les auto-
cars... Qui que
c'est qui rempor-
tera la première
manche — du
client comme de
juste — qui ne de-
mandait qu'à être
« roulé » propre-
ment, confortablement et rapidement,
en déboursant le moins possible...
naturellement !

Depuis longtemps, on disait que
les chemins de fer suivaient la voie
de la routine, à rouler leur p'tit train-
train, toujours entre deux rails, à
passer par les mêmes gares, qui sont
souvent à plusieurs kilomètres des
patelins, et qui rendaient point les
services pour qui qu'on les avait faits.
Des gens mal embouchés se mou-
quaient des chefs d' gare, pis rou-
laient après les employés qu'étaient
là, adalidis, à fumer une pipe en
attendant la fin de leur service, pen-
dant que les voyageurs faisaient la
queue aux guichets, avec leurs ba-
gages.

Ouais ! mais tout ça a ben changé !
Comme on dit, y a eu un coup de
vent dans les voiles et y l'ont senti
passer. Aussi y se mouvant, à qui
mieux mieux, pour point perdre tout
leur clientèle. J'en ai sous les yeux
un circulaire confidentiel, adressé
par un Ingénieur-Chef, à tertous les
Chefs d' gare et Chefs de Services de
son Réseau. J'y va vous la lire — mais
ça sort point d'entre nous, pisque
c'est absolument secret !

« Note confidentielle
N° 13.495.458.739 B.B. »

« Mes chers Chefs de Gare,
« Les circonstances économiques
« actuelles nous placent au bord d'un
« précipice... Vous n'ignorez pas la
« concurrence redoutable et déloyale
« qui nous est faite par les Sociétés
« de transports automobiles, qui sou-
« lèvent à notre barbe voyageurs et
« marchandises. Notre trafic est en
« régression marquée. Les recettes
« diminuent journellement, alors que
« les dépenses, au contraire s'accrois-
« sent, du fait des nouvelles condi-
« tions de repos, imposées par la loi.
« Notre trésorerie est en danger.
« Nous ne pouvons réduire notre
« train quotidien, ni le nombre des
« convois, sous peine de nuire au
« bon fonctionnement des services
« et à la réputation de notre réseau.
« Les compressions ne sont plus pos-
« sibles, notre personnel étant com-
« primé à sa plus simple expression :
« c'est la voie unique imposée par
« les événements... »

« Une seule planche de salut s'offre
« à nous : celle du grand public, des
« voyageurs, que nous devons attirer
« dans notre réseau, que nous
« devons reconquérir à toute vapeur.
« Aussi MM. les Chefs de Gare l'ap-
« pelle ici toute votre attention. Je
« connais votre loyauté, votre hono-
« rabilité, votre dévouement, mais
« il faut aujourd'hui une discipline
« de fer, pour mener la grande ba-
« taille. Il vous faut aussi beaucoup
« de diplomatie, de tact et de cir-
« conspection, une amabilité sans
« borne envers les voyageurs et...
« toujours sourire ! Nous devons
« nous considérer comme des com-
« mercants et plaire à tous. Mettez
« votre drapeau dans votre poche.
« Ne traitez pas les voyageurs en
« simples ballots qu'on envoie au
« bout du quai : ce sont des clients ;
« vendez-leur beaucoup de billets ;
« engagez-les à revenir et à aller
« toujours plus loin, en variant les
« sites desservis par nos lignes.
« Ingéniez-vous à les distraire en
« attendant l'heure d'arrivée des
« trains. Parez vos gares de fleurs
« et veillez à la parfaite tenue de
« vos subalternes. Je récompenserai
« toutes les initiatives privées qui
« me paraîtront dignes d'intérêt. Ma
« prochaine note confidentielle aura
« trait aux améliorations apportées
« au confort des trains et à la cir-
« culation des marchandises en P.V.
« M.V. et G.V. »

« L'Ingénieur-Chef :
« XXX. »
Hein ! comment que vous trouvez-
ça ? Roulera ben qui roulera le der-
nier. Mais, chut !... on en recausera
une autre dimanche.

maître Jeannot

La Propagande en faveur du Lait

L'Office National de propagande
pour l'organisation et le développe-
ment de la production et de la con-
sommation du lait, du beurre et
fromages a tenu son assemblée gé-
nérale le 29 juillet 1933, à Paris.

L'augmentation de la production
du lait est d'autant plus désirable
que la pauvreté de nos campagnes
incite les fermières à trouver dans
la vente journalière du lait le sa-
laire quotidien nécessaire à l'entre-
tien de la famille.

Le développement de la consom-
mation ne peut s'obtenir que par
l'amélioration des produits offerts
au consommateur. La propriété dans
la récolte du lait incite le buveur
de lait à une plus grande consom-
mation, permet la fabrication d'un
beurre de bonne conservation et de
fin arôme, facilite la bonne fermen-
tation des fromages, améliore ainsi
l'écoulement des produits.

L'Office National du Lait, tout en
augmentant la qualité de la produc-
tion, cherche à étendre sa propa-
gande auprès de nouveaux consom-
mateurs.

Les expériences de distribution
du lait dans les écoles ont montré
que le lait était indispensable pour
permettre aux enfants d'acquiescer la
plénitude de leur développement.
Les observations médicales faites à
ce propos sont particulièrement fran-
chantes et permettent au Docteur
Jules Renault de dire : « Jusqu'à
15 ans, le lait est indispensable pour
les jeunes enfants, c'est un aliment
idéal que chacun doit veiller à don-
ner à ses enfants et à ses adoles-
cents. » Il s'ensuit que tout enfant
de moins de 15 ans doit boire au
moins un demi-litre de lait par jour.

La substitution du café au lait
chicorée au « jus » du soldat per-
met d'augmenter la valeur alimen-
taire de la ration, d'en diminuer le
prix de revient et évite l'exporta-
tion à l'étranger de sommes consi-
dérables, au plus grand profit de la
balance commerciale de notre pays.

Les ouvriers et les sportifs trou-
vent, dans l'emploi du beurre et du
fromage, les matières alimentaires
les plus économiques et les plus
indispensables à leur nutrition.

La propagande entreprise par l'Of-
fice National du Lait par voie de
presse, d'affiches, de radio et de
cinéma est des plus utiles et com-
mence à porter ses fruits.

L'Office National décide de pour-
suivre son action par l'organisation
de Journées Nationales du Lait au
cours de l'hiver prochain.

LE LAIT DANS LES STATIONS BALNEAIRES

L'Office National du Lait, désirant
faire connaître à tous les enfants
des villes les bienfaits de l'absor-
ption du lait, a profité de leur pas-
sage dans les stations balnéaires
pour leur apprendre sous une forme
gaie, alerte et vivante, les qualités
précieuses de cette denrée.

De ville en ville, et pour ne citer
que les principales, à : Paris-Pag-
e, Berck-sur-Plage, Dieppe, Le Havre,
Deauville, Houlgate, Villers, Trou-
ville, Le Mont-Dore, le Théâtre du
Petit Monde, dans un sketch des
plus amusants, montre que grâce à
sa valeur nutritive, à sa composition,
à sa teneur en vitamines, en
infinites petites chimiques et bio-
logiques, le lait est le seul aliment
qui puisse parfaire à toute déficience
alimentaire, qui puisse rétablir une
ration mal équilibrée.

Le sketch conclut avec le si sym-
patique sénateur, D^r Strauss, pré-
sident du Comité National d'Hygiène
Sociale : « Le lait, brouage incom-
parable qui doit être consommé, non
pas seulement dans l'intérêt des pro-
ducteurs de lait, mais surtout dans
l'intérêt bien compris des enfants
et des adolescents. »

Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers

L'examen d'entrée à l'Ecole Su-
périeure d'Agriculture et de Viti-
culture d'Angers aura lieu les 17,
18 et 19 octobre 1933.

Examen indispensable pour les
candidats non pourvus du baccalauréat complet.

S'adresser, pour tous renseigne-
ments, au Directeur de l'Ecole, 33,
rue Rabalais, à Angers (Maine-et-
Loire).

LA FERMIÈRE MODERNE

A mesure que le progrès se répand,
il apporte aux champs comme à la
ville des nouvelles conditions d'exis-
tence dont il faut le plus souvent se
féliciter, mais la femme rurale n'y
a peut-être pas trouvé d'aussi larges
avantages et sa vie ne s'est guère
transformée.

Les gens qui n'ont jamais vécu à
la campagne ne soupçonnent pas
quelle est l'importance du rôle de
la femme dans une exploitation agri-
cole. Sans doute, le maître est la
tête, mais la maîtresse est l'âme. C'est
elle qui anime la maison, c'est aussi
grâce à elle que l'ordre règne parmi
les choses.

L'heure de la mise au travail la
trouve debout et elle fait sa ronde
dans toutes les parties de la ferme
qui sont de son domaine spécial :
à la vacherie, pour constater l'état
de propreté des bêtes, celui du valet
de la servante qui traitent et celui
du récipient du lait ; à la porcherie
dont les animaux et la litière doivent
être aussi propres si l'on veut obte-
nir un rapide engraissement ; au
poulailler, où tout exige les mêmes
soins de nettoyage et d'hygiène ; au
clapier et au pigeonnier qui peuvent
être une source de revenu appré-
ciable s'ils sont parfaitement tenus ;
dans certaines régions, l'inspection
de la bergerie, dont un compartiment
est en général réservé aux
chèvres, lui est également dévolue.

La laiterie est sans doute la partie
de la ferme qui retiendra le plus
l'attention de la maîtresse. Les soins
de propreté, si minutieux qu'ils
soient, ne seront jamais trop exa-
gérés. De plus, la compétence de la
fermière s'exerce là dans toute sa
plénitude pour juger de la maturité
de la crème, du moment propice au
barattage du beurre, pour diriger la
confection des fromages et veiller à
la conservation des œufs.

Entre temps, la maîtresse revient
à la ferme pour surveiller la prépa-
ration des repas et l'entretien de
la maison, sans oublier la cuisine
qui doit toujours être en ordre et
reluisante de propreté. Lorsque tout
lui paraît en bonne voie de ce côté,
elle retourne à ses ouvriers, ici pour
diriger le jardinage dont la produc-
tion abondante et variée est la prin-
cipale ressource de la table et four-
nit à la vente ; ailleurs pour faire
exécuter les nombreux aménage-
ments, ces petites réparations qui,
accomplies par les serviteurs de
l'exploitation dès que l'utilité s'en
fait sentir, évitent des travaux plus
considérables pour lesquels s'impo-
serait l'intervention de la main-
d'œuvre étrangère.

En dehors de l'inspection de tant
de choses qui constituent son champ

d'action particulier, la fermière aura
encore, à l'occasion, à présider à la
lessive. Puis, dans les mauvais jours
où le travail au dehors est suspendu,
il lui faudra veiller à l'emploi du
temps des hommes à l'intérieur, les
occuper à la confection des paillassons,
au triage des graines de semences,
à la construction d'objets d'exécution
facile, tels que mues à volailles,
petites auges ; aux femmes, elle
fera mettre à profit leur savoir-faire
respectif : telle filera le chanvre
ou le lin, telle autre brodera ou
fera de la dentelle au carreau, une
autre encore tricoter des bas du
laine pour la famille.

Entre tant d'autres, la surveillance
du ménage devra trouver sa place,
surtout en ce qui concerne la direc-
tion des enfants, d'une part et, de
l'autre, le charme à donner à l'in-
térieur : ainsi la fermière alliera, à
ses devoirs d'associée de son mari,
ceux de la femme et de la mère, et
leur accomplissement donnera à sa
vie un contentement et une paix
inestimable.

Initiée et exercée en général, dès
son enfance, à la pratique des tra-
vaux de la ferme, la fermière d'au-
jourd'hui exploite de moyenne ou de
modeste importance — et celle-là n'est
pas la moins intéressante — y est
si bien formée quand arrive l'heure
de son établissement, qu'elle seconde
et remplace même le maître en
maintes occasions avec une remar-
quable sûreté de jugement ; elle a
moins à surveiller ayant moins de
gens sous ses ordres, mais elle a le
mérite et la satisfaction d'amour-
propre de faire par elle-même vite
et mieux que la plupart des gens à
gages, bon nombre de choses deman-
dant du soin et une exquise pro-
périté.

En finissant, nous nous permet-
tons de conseiller à notre fermière,
pour qu'elle soit en tout un modèle,
de s'intéresser à la santé des servi-
teurs, à leur donner les soins né-
cessaires s'ils sont malades et à les
faire reposer s'ils sont surmenés ; à
les aider moralement et matériellement
pour leur permettre de faire
quelques économies ; à les protéger,
en un mot.

Il ne faut pas oublier que les bons
maîtres font les bons serviteurs. Sans
doute, ces derniers n'ont plus le
même esprit et surtout le même dé-
vouement qu'autrefois, à l'époque
cependant où leur sort était infiniment
plus pénible que de nos jours,
mais il faut s'accommoder de leur
mentalité nouvelle et tâcher, malgré
les défauts de certains, de les rete-
nir et de les fixer.

L.-D. ARNOTTO.

La Réaction de la Crise sur la Propriété

L'épargne française a fondu, depuis
quelques années, comme la neige au
soleil, et l'inlassable effort des éparg-
nants n'a abouti qu'à de cruelles
amputations de capital. Il n'est donc
pas étonnant que les valeurs mobi-
lières à revenu fixe soient moins
appréciées et les émissions nouvelles
pratiquement impossibles. Les place-
ments hypothécaires eux-mêmes, qui
représentaient avant la guerre l'em-
ploi le plus solide, ne sont plus con-
sidérés avec la même faveur car ils
comportent des risques que l'on ne
connaissait pas en 1914. De plus,
l'état les grève d'un impôt fort lourd
de 16 % qui accroît sérieusement les
charges des emprunteurs.

Il semblerait, à première vue, qu'un
prêt garanti par un immeuble consti-
tue un placement de tout repos
(abstraction faite, bien entendu, des
risques d'inflations). Ce serait vrai
si la valeur de l'immeuble donné en
garantie était toujours sagement
appréciée et si la somme prêtée ne
dépassait pas fréquemment la limite
de sécurité.

La limite de sécurité a été fixée,
par la législation spéciale du Crédit
Foncier, à 50 % de la valeur des
immeubles, et encore a-t-elle été res-
treinte à 35 % pour les vignes et les
bois. Cette limite de 50 % a été étan-
due aux placements de sociétés d'as-
surance et de capitalisation soumises
au contrôle de l'Etat.

Certains ont pensé que l'on pou-
vait sans danger aller au-delà et,

fréquemment, des prêts ont atteint
jusqu'à 65 et même 70 % de la va-
leur ; pour que cette valeur ait été
surfaite, on arrivait à 100 % de la
valeur. Avec la crise générale actuelle,
les opérations de cette nature sont
devenues désastreuses et elles se tra-
duisent ou se traduiraient fatalement
par la perte d'une fraction impor-
tante du capital prêté.

La limite de 50 % s'impose aussi
bien dans l'intérêt de l'emprunteur
que dans celui du prêteur. Un pro-
priétaire qui doit supporter un passif
hypothécaire dépassant la moitié de
la valeur de son patrimoine immo-
bilier et qui ne dispose pour vivre
que de ce patrimoine, est voué
à une ruine rapide, même si l'intérêt
est normal, et la ruine est beaucoup
plus rapide si l'intérêt est anormal
comme en ce moment.

Cette limite de sécurité de 50 %, avec les variations de valeur que
nous constatons depuis quelques an-
nées, devient parfois insuffisante ; il
faut tenir compte, en effet, des frais
de mutation (20 %), de la lenteur
de la procédure d'expropriation et
des intérêts de retard qui viennent
s'ajouter ainsi à la créance. Un dé-
biteur retors et de mauvaise foi, avec
notre législation byzantine, peut tenir
en échec son créancier hypothécaire
pendant longtemps. Si l'on ajoute à
tout cela une diminution de la va-
leur du gage survenue depuis la
réalisation du prêt, on arrive assez
vite à une insuffisance de garantie,

LA VACHE LAITIÈRE

Avant la guerre, les valeurs immobilières étaient stables pendant des périodes assez longues; aujourd'hui on observe, dans l'espace de quelques années, des modifications extrêmement importantes. C'est ainsi que, depuis trois ans, la valeur de certaines catégories de biens a fléchi de 50 %. Si la détermination de la valeur au moment du prêt n'a pas été faite avec prudence, le prêt n'est plus complètement garanti.

On trouve, dans les statuts du Crédit Foncier, deux règles essentielles dont les particuliers devraient toujours s'inspirer :

1° Les prêts ne peuvent être consentis que sur des immeubles d'un revenu durable et certain;

2° L'antiquité au paiement de laquelle s'engage l'emprunteur ne peut être supérieure au revenu de la propriété donnée en garantie.

Le revenu est l'élément déterminant de la valeur; s'il n'existe pas, c'est qu'il s'agit d'une valeur spéculative ou de convenance qui peut se modifier rapidement et fortement. Il en est ainsi, par exemple, des terrains à bâtir ou des terrains de loisir, dont la valeur s'effondre en période de crise générale. Un revenu certain caractérise une valeur certaine; il permet, d'ailleurs, d'obtenir le paiement des intérêts par la mise sous séquestre de l'immeuble et d'éviter ainsi une mesure aussi grave et parfois aussi dangereuse que l'expropriation.

La qualité du prêt devra être d'autant plus faible que le revenu est plus incertain et par conséquent, la valeur moins stable. Il est bien évident, par exemple, qu'une bonne maison de rapport à loyers moyens, ou une excellente ferme de Beauce ou de Brie, constitue des garanties bien plus solides qu'une propriété de plaisance ou qu'un domaine viticole.

Je cite les domaines viticoles parce que ce sont ceux, parmi les immeubles ruraux, qui comportent les plus grandes incertitudes de valeur. On a vu, il y a quelques années, dans la plaine du Languedoc, des vignes jusqu'à 60.000 francs l'hectare; si la crise s'accroît, se vendraient-elles 20.000 francs l'hectare? Je pourrais rappeler, pour caractériser l'instabilité des valeurs viticoles, les chutes extraordinaires que la crise provoqua entre 1900 et 1910; tel domaine qui valait 2 millions tombait à 150.000 francs; tel autre de 500.000 francs à 125.000 francs... valeur, un prêt sur un domaine viticole est toujours mal garanti en période de crise si l'on n'a pas eu la prudence d'écartier dans l'estimation les valeurs anormales des périodes de prospérité.

Par contre, l'assimilation des bois aux vignes est excessive; la prudence s'impose évidemment au Crédit Foncier car il lui est impossible de surveiller un gage forestier et l'exploitation abusive d'une forêt peut compromettre rapidement la garantie d'un prêt. Le contrôle est plus aisé pour un particulier, à condition toutefois que le prêteur réside dans la zone du gage. Par contre, il est bien difficile de couvrir les risques d'incendie quand il s'agit, par exemple, de forêts de résineux dans le Midi de la France.

J'ai voulu énoncer seulement quelques principes généraux qui ne devraient jamais être perdus de vue en matière de prêts hypothécaires. Ces principes ne serviraient à rien s'ils n'avaient pas à leur base une saine appréciation des valeurs. Que de fois les règles salutaires imposées par la loi à certaines Sociétés qui font appel à l'épargne ont été tournées grâce à des estimations fantaisistes! A côté des estimations fantaisistes ou malhonnêtes, il y a les estimations faites de bonne foi, avec un optimisme excessif, en période de crise, elles conduisent les prêteurs aux catastrophes.

Ce qui m'a toujours étonné, c'est la facilité avec laquelle certaines agences trouvaient, il y a quelques années des prêteurs en seconde ligne après le Crédit Foncier. Les taux étaient alléchantes et dépassaient souvent 10 %; mais combien de gens ont perdu leur capital pour avoir prétendu à des taux usuraires. Dans ces sortes d'affaires, il n'y a que les intermédiaires qui gagnent.

Les placements hypothécaires paraissent les plus solides et les plus sûrs des placements; c'est exact quand ils sont effectués avec intelligence et prudence; mais parce qu'il s'agit d'un crédit sur garantie réelle, on va souvent bien au-delà des réalités. Et puis les crises auxquelles on ne songe jamais quand on fait un placement à long terme ont vite fait de changer les situations. C'est ce qui se produit en ce moment.

Le prudent et sage notariat parisien, gardien des saines traditions du notariat français, a toujours observé une grande réserve à l'égard des placements hypothécaires en se cantonnant dans son rôle professionnel. En province, les notaires sont amenés souvent à intervenir d'une façon plus active; par leur expérience et leur connaissance du marché immobilier, ils peuvent exercer une action fort utile dans le cadre local, d'autant plus qu'ils peuvent apprécier sainement la garantie personnelle des emprunteurs, qui est parfois aussi importante que la garantie immobilière. Mais dès qu'ils s'écartent des règles que nous avons énoncées et qu'ils recherchent des placements en dehors de leur rayon, ils assument des responsabilités singulièrement lourdes que les bouleversements économiques font apparaître bien plus rapidement qu'avant la guerre.

Pierre CAZIOT,

(La Journée Industrielle.)

Le choix d'une vache laitière est évidemment subordonné tout d'abord à celui de la race; mais chaque race comprenant des laitières de toutes qualités, les unes mauvaises et les autres bonnes, il est sans conteste que l'examen du sujet lui-même présente à ce point de vue la plus grande importance.

Tout d'abord, il faut considérer la conformation de l'animal, non pas qu'il en existe une toute spéciale caractéristique d'une façon absolue la vache laitière, mais uniquement parce qu'une belle conformation dénote chez un animal, à la fois son aptitude à produire du lait et à fournir tard, à sa mort, un rendement élevé en viande, double but à viser dans l'achat d'une vache laitière.

Il est du reste bien évident que des masses musculaires et une ossature bien développée, une poitrine spacieuse, en un mot une conformation d'ensemble se rapprochant le plus de la perfection sont des signes certains d'un bon fonctionnement de tous les organes d'un sujet, et par suite de sa propension à fournir une production élevée en lait et en viande.

Certains auteurs ont avancé que l'aptitude était en raison inverse de l'activité respiratoire. Les recherches expérimentales poursuivies par de nombreux praticiens, permettent d'affirmer avec certitude que cette opinion est erronée. Les meilleures laitières présentent toujours une poitrine large, haute et profonde, c'est-à-dire une cage thoracique très développée.

On doit rechercher les animaux plutôt osseux et anguleux qu'à formes arrondies, plutôt maigres que gras. La maigreur est généralement un bon signe. L'incompatibilité de la tendance à l'engraissement avec la sécrétion lactée a été constatée depuis longtemps.

Cette maigreur présente en outre l'avantage de rendre plus apparents les intervalles qui séparent les ventres dorsales les uns des autres, intervalles que l'on désigne improprement sous le nom de « portes supérieures du lait, sources du dos », et qui sont considérées par certains éleveurs comme bon signe, lorsqu'ils mesurent deux travers de doigt de largeur.

L'examen de la peau peut également fournir des indications très précieuses sur l'aptitude laitière; elle doit être mince, moelleuse au toucher et se laisser détacher facilement du corps.

C'est surtout sur l'organe secreté du lait que doit se porter toute l'attention. Cet organe, dans son ensemble, constitue la mamelle ou pis. Il se compose de deux parties symétriques accolées l'une à l'autre, contenant chacune une glande. Un travail supplémentaire se développe quelquefois en haut et en arrière du pis. Sa présence est généralement considérée comme un indice de bonnes qualités laitières.

Une mamelle bien développée présente les trayons éloignés les uns des autres et parfaitement indépendants, jamais accolés par leur base. Elle doit s'étendre loin en avant sous le ventre, débordant postérieurement la ligne des cuisses et la suivre jusqu'en haut par de longs et nombreux plis parallèles.

La mamelle est constituée par la réunion des grains glandulaires dont le rôle est de s'approprier tous les éléments du sang nécessaires à la formation du lait. Ces grains sont entourés par un tissu nommé « tissu conjonctif », dans les mailles duquel se logent souvent des masses de graisse.

Dans ce dernier cas, le pis est désigné sous le nom de « pis charnu », ou, plus correctement, « pis gras » et il est aisé de concevoir qu'un organe constitué de la sorte ne peut avoir qu'une production laitière limitée, la masse graisseuse comprimant les grains glandulaires et gêne la sécrétion.

Ce pis se reconnaît facilement à la peau ordinairement épaisse, couverte de poils longs, grossiers et hérissés; il est dur et résistant au toucher; son volume change peu, même après la traite.

Chez une bonne laitière, le pis est tout différent. La peau est mince, souple, douce au toucher et cède à la pression de la main. Lorsqu'il ne contient pas de lait, elle est ridée. Se remplit-il, il devient ferme; la peau perd ses rides et les veines font saillie.

Toutefois, les veines lactées sont rarement visibles sur la partie postérieure de l'animal; mais leur réseau s'accuse par les poils fins et courts dirigés en sens inverse de ceux du reste du corps, c'est-à-dire de bas en haut. Dans leur ensemble, ces poils forment une figure à contours variables qu'un maigreur des environs de Bordeaux, très observateur, François Guénon, a désigné vers 1840, sous le nom de « cousson » ou de « gravure ». Il reconnaît qu'il existait un certain rapport entre

l'étendue de cet cousson et la production laitière.

Plus tard, Furstenberg constatait que la mamelle est la seule partie du corps de l'animal qui soit recouverte de poils caractéristiques de l'écousson, conclut à une relation étroite entre l'étendue de ce dernier et la surface des glandes mammaires.

Il est reconnu aujourd'hui qu'il ne faut pas se baser sur la forme de l'écousson pour juger de l'aptitude laitière comme le prétendait Guénon, mais uniquement sur la surface de développement.

Plus l'écousson sera étendu, latéralement et en hauteur, plus la sécrétion sera active, tout au moins à la partie postérieure de la mamelle. Mais à une condition cependant, que l'observation ne soit pas faite sur un pis gras, dont l'écousson peut parfaitement être étendu.

Guénon a également signalé sur l'écousson les « orales », petites figures caractéristiques par des poils couchés de haut en bas, c'est-à-dire en sens contraire de celui des poils de l'écousson. L'expérience a confirmé que si ces orales se trouvent sur le pis, c'est bon signe; la lactation sera de longue durée. Si ils sont en dehors, la signification est, au contraire, défavorable; la bête tarira promptement.

Disons-le en terminant, c'est en se basant sur tous les signes que nous venons de donner, et non uniquement sur ceux fournis par l'écousson, comme on le fait trop souvent, que l'on pourra bien juger de l'aptitude d'une vache laitière. On ne devra donc pas négliger de les observer.

LONDINIÈRES,

Professeur d'agriculture.

EN PLEIN TRAVAIL

Le progrès vous a doté d'appareils perfectionnés, de voitures rapides, de camions de fort tonnage, de tracteurs puissants qui vous permettent de travailler à plein rendement.

Il suffirait cependant d'un rien, par exemple que vous manquiez d'huile au milieu de votre travail pour être bien ennuyé, car il vous faudrait cesser votre besogne et courir peut-être loin pour vous en approvisionner.

Pour éviter cela, achetez donc chez nous un tonneau de 50 litres ou un bidon de 20 litres d'huile D.F. en vente chez tous les Dépositaires des Etablissements DESMARAIS FRÈRES, 42, rue des Mathurins, PARIS (8^e).

UN EXCELLENT ALIMENT: Le Miel

La Société Régionale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, à sa dernière réunion, a résumé un article très intéressant du docteur Camille Muniguer et en publie ci-dessous l'exposé :

Le docteur Muniguer insiste sur les avantages du miel pour éduquer soit les aliments, soit les remèdes donnés aux enfants. Il fait remarquer que la valeur énergétique du miel est de 330 calories pour cent et il insiste sur la pureté d'un tel produit qui ne comporte l'addition accidentelle ou intentionnelle de n'importe quelle substance.

Le miel, dit-il, est un milieu peu favorable au développement des bactéries, causes de putréfaction et de fermentation.

Le miel peut être considéré comme un aliment hydro-carboné presque pur. La fin de l'article est consacrée aux résultats obtenus par le miel dans le traitement des états dyspeptiques et dystrophiques, où le miel est prescrit en doses croissantes en mixture avec de la caséine et de la crème de lait.

En résumé, dans plusieurs observations cliniques, l'auteur insiste sur son désir de démontrer l'action favorable que le miel a sur le milieu intestinal infecté par des bactéries fongiques, et il conclut :

1° Par sa composition, le miel peut être considéré comme une solution concentrée de saccharides naturels avec prédominance d'une dextrose et de lévulose; ces saccharides proviennent directement des fleurs où l'insecte suce le nectar qu'il concentre ensuite dans son estomac; 2° Les saccharides du miel sont admirablement tolérés par les voies digestives des nourrissons qui supportent des doses de miel de 200 à 250 grammes par jour; 3° Le miel est un puissant antiputride, son action sur la flore intestinale se traduit par une modification favorable; 4° L'absorption journalière de fortes doses de miel a une influence très marquée sur la courbe de poids de l'enfant; 5° Le miel peut être ajouté aux mélanges alimentaires donnés aux enfants atteints d'entérococolites infectieuses.

VOUS AUREZ UNE SITUATION
EN QUELQUES MOIS, si vous suivez les Cours pratiques Commerciaux de l'Ecole Pigier, 6, rue Crébillon, à Nantes, Cours le jour, le soir et par correspondance. Envoi gratuit du Programme.

Du Permis de Chasse

Nous voici entrés dans la période de délivrance du permis de chasse et, bientôt — un peu de patience — dans celle de l'exercice de la chasse. Songeons d'abord à obtenir notre permis.

Nécessité du permis. — En thèse générale, l'obligation du permis existe pour tout chasseur.

L'article premier de la loi du 2 mai 1844 dispose que « nul ne peut chasser s'il n'a pas été délivré un permis par l'autorité compétente ».

Le sexe ne saurait dispenser les femmes de cette obligation. Les mineurs sont également assujettis à cette obligation d'être munis d'un permis pour chasser. Toutefois l'âge est pris en grande considération quant au droit d'obtenir un permis.

Les fonctions publiques, quelles qu'elles soient, ne confèrent aucune dispense au point de vue de l'obligation du permis.

Le permis de chasse est exigé pour toute espèce de gibier et tout mode de chasse, pour la chasse à courre comme pour la chasse à tir, chasse au gibier, à poil ou à plume, à toute espèce d'oiseaux; pour la chasse pratiquée avec ou sans armes à feu, avec bâtons, raquettes, filets ou sables, capture de petits oiseaux à la gla. Il est également indispensable pour se livrer à la chasse des oiseaux de passage et à la chasse aux abouettes.

Exceptions. — Par exceptions à ce principe le permis de chasse n'est pas obligatoire pour les auxiliaires de la chasse lorsqu'ils ne commettent aucun acte de chasse et à la condition qu'ils agissent simultanément avec leur maître.

Le propriétaire d'un enclos atteignant à une habitation remplissant les conditions de l'art. 2 de la loi du 1^{er} mars 1924, c'est-à-dire « empêchant complètement le passage de l'homme et celui du gibier à poil ».

De même, sous certaines réserves, les propriétaires, fermiers et autres possesseurs qui procèdent sur leurs terres à la destruction des animaux déclarés malfaisants et nuisibles par le Préfet. Cette dernière exception est loin d'être générale, les Préfets n'autorisant le plus souvent la destruction qu'en exigeant le permis.

Les actes qui ne constituent pas des faits de chasse ne sont pas assujettis à la formalité du permis.

Personnalité du permis. — Le permis est personnel et ne peut être utilisé que par celui auquel il a été délivré. Ainsi le permis de chasse délivré au mari ne peut être utilisé par sa femme pas plus que celui du père par son fils. Toute personne qui se sert d'un permis délivré au nom d'une autre personne s'expose à des poursuites correctionnelles et à un emprisonnement de trois mois à un an.

Durée du permis de chasse et validité dans l'espace. — Depuis la loi de finances du 25 juin 1920, art. 44 et 45, il existe deux catégories de permis. Le permis de chasse n'est valable que pour un an à partir du 1^{er} juillet, à quelques époques qu'il ait été délivré. Le chasseur doit l'avoir obtenu avant d'exercer le droit de chasse.

La durée du permis peut en être prorogée d'année en année pendant une période maximum de quatre ans à la demande écrite du titulaire et sur présentation du permis délivré.

La validité du permis dans l'espace, c'est-à-dire au point de vue territorial, dépend du genre de permis demandé et obtenu. Il existe, d'après les textes déjà cités (art. 45 de la loi de finances de juin 1920), deux catégories de permis :

1° Le permis général valable pour toute la France, la Corse, l'Algérie; 2° Le permis départemental utilisable seulement dans le département où ce permis aura été délivré et dans les arrondissements limitrophes.

Le permis départemental ne peut être délivré qu'à une personne ayant dans le département désigné soit leur domicile, soit une résidence.

Il faut entendre par domicile (art. 102 Code civil) l'endroit où la personne a son établissement principal, lieu où elle exerce sa profession, ses droits de citoyen. La résidence est un domicile provisoire, comme une maison de campagne où l'on passe une partie de l'année. La résidence ne saurait être un séjour passager ou précaire. Il faut un établissement notable et assez long.

Coût du permis. — La délivrance du permis général donne lieu au paiement d'un droit de timbre de cent seize francs, 96 francs au profit de l'Etat et 20 francs au profit de la commune dont le maire aura donné l'avis énoncé par la loi du 3 mai 1844.

Le coût du permis départemental est de 44 francs, dont 24 francs pour l'Etat et 20 francs au profit de la commune.

Le prix du permis est acquitté chez le percepteur de la commune qui délivre une quittance.

Demande de permis. Avis du maire. — La demande d'un permis doit être formulée par écrit sur une feuille de papier timbré à 4 francs et transmise, dans le département de la Seine au Préfet de police; dans les autres départements au Préfet si l'intéressé habite l'arrondissement chef-lieu de département, ou au Sous-Préfet s'il habite un autre arrondissement. La demande est transmise à Paris par le commissaire de police si l'intéressé habite Paris, et par le maire de la localité s'il a son domicile ou sa résidence dans une autre commune.

Formulaire de demande de permis

Monsieur le Préfet,

(ou Monsieur le Sous-Préfet),

Je soussigné (nom, prénoms, profession, domicile),

À l'honneur de vous prier de vouloir bien me délivrer un permis de chasse — général ou départemental.

Ci-jointe la quittance du prix du permis.

Veuillez agréer, Monsieur le Préfet (ou Monsieur le Sous-Préfet), l'assurance de mes sentiments respectueux.

Date : Signature :

Signalement qui peut être mis en marge de la demande :

Agé de..... Bouche.....

Taille: 1 m. cent. Barbe.....

Cheveux..... Menton.....

Front..... Visage.....

Sourcils..... Teint.....

Yeux..... Signes particuliers

Nos.....

Demande d'un permis de chasse pour un mineur. — Le soussigné

(nom, prénoms, profession et domicile du père ou tuteur agissant pour son fils mineur ou pour son pupille),

nom et prénoms, âgé de..... qui demeure avec lui et qui désire se livrer à l'exercice de la chasse, à l'honneur de vous prier — comme à la demande précédente.

Pour la femme mariée, il faut l'autorisation du mari.

À la demande doit être jointe la quittance délivrée par le percepteur, constatant que le postulant a acquitté le droit afférent au permis qu'il demande.

Cette demande de permis de chasse doit être revêtue de l'avis du maire ainsi libellé :

Avis du maire :

Le maire de la commune de.....

Vu la demande de permis de chasse à lui remise par M.....

domicilié ou résidant dans la commune de.....

Déclare qu'il est à sa connaissance que M..... ne se trouve dans aucune des catégories de personnes auxquelles un permis de chasse ne peut être délivré;

ou bien :

que M..... ne peut obtenir de permis par suite de (exposer la situation qui fait obstacle à la délivrance du permis).

Est d'avis que sa demande doit être accueillie (ou refusée).

Fait à..... le.....

Cachet. Le Maire

Le maire du domicile ou de la résidence est mieux que tout autre en mesure de connaître et de signaler les motifs susceptibles d'entraîner le refus du permis.

En donnant un avis de complaisance, le maire de toute autre commune engagerait sa responsabilité et exposerait sa commune à des réclamations de la part de la commune du domicile ou de la résidence de l'imputé.

L'avis du maire ne lie pas l'autorité supérieure.

Le Préfet ou le Sous-Préfet n'a pas un pouvoir absolu pour refuser de délivrer le permis. La loi détermine, en effet, les cas dans lesquels le Préfet peut ou doit opposer un refus.

Le permis peut être refusé :

1° A tout individu non inscrit au rôle des contributions;

2° Aux personnes privées des droits civils, civiques et de famille, énumérés par l'art. 42 du Code pénal;

3° Aux condamnés de plus de six mois de prison pour rébellion aux agents de l'autorité;

4° Aux condamnés pour association illicite, menaces écrites, dévastation d'arbres, de récoltes ou de plants;

5° Aux condamnés pour vagabondage, vol, etc.

La loi oblige le Préfet ou le Sous-Préfet à refuser le permis au mineur de seize ans, au mineur de vingt et un ans lorsque la demande n'est pas faite par les parents; aux interdits également, aux personnes privées du port d'armes par suite de condamnations; aux personnes n'ayant pas exécuté les condamnations prononcées contre elles pour délit de chasse, etc.

En principe, les étrangers résidant en France ont droit à la délivrance d'un permis de chasse.

Le refus de délivrer le permis de la part du Sous-Préfet peut être porté devant le Préfet et, si le refus émane de celui-ci, il peut être fait appel au Ministre de l'Agriculture. Les Tribunaux peuvent, en cas de délit de chasse, priver le délinquant du droit d'obtenir un permis de chasse pour un temps qui n'excèdera pas cinq ans.

N'oublions pas de signaler, pour terminer, que la plupart des Sociétés de chasse et les Fédérations demandent :

1° Qu'un budget de la chasse soit créé avec, en contre-partie, l'augmentation du prix du permis de chasse;

2° Que l'assurance-chasse soit rendue obligatoire et qu'en conséquence le permis de chasse ne soit délivré qu'aux chasseurs faisant la preuve qu'ils sont assurés pour un minimum de cent mille francs, responsabilité civile pour les accidents causés aux tiers.

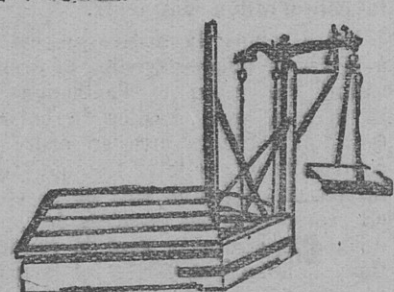
G. GRAUX,

(Le Progrès Agricole.)

Machines Agricoles

Bascules décimales

Bonne construction courante. Marque réputée.



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

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

Bascules Romaines

Equipées avec nouveau fléau breveté. Fabrication soignée.

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

Taxe de vérification première en sus. Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Bascules farières. Bascules pesettes et bascules pesé-bétail : Nous consulter.

Echelles

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

Fils de Fer

Fils galvanisés, spéciaux pour vignes, en bottes irrégulières.

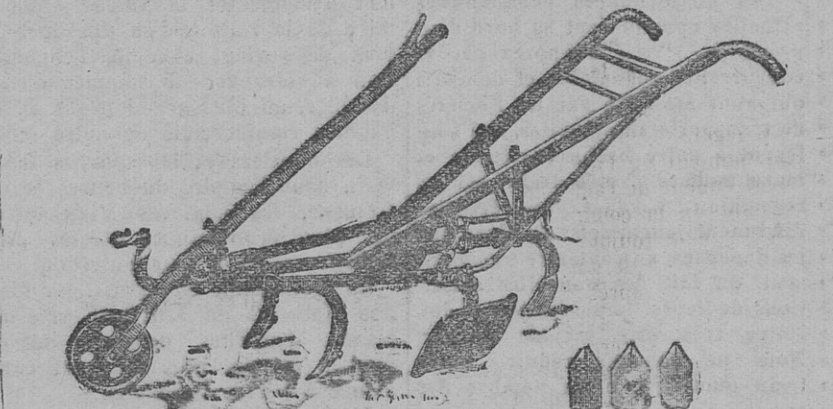
N°	14 (34" au kilo environ)	197 fr.
N°	15 (28" — — — — —)	194 —
N°	16 (23" — — — — —)	190 —

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

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

Houes-Cultivateurs

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



Type 1 : Livré monté avec 2 lames de 75 "/>, 2 versoirs, 1 soc de 175 "/> à l'arrière et en plus : 2 lames de 75 "/> et 1 lame de 100 "/>..... 198 fr.

Type 5 : Livré avec 2 lames de 75 "/>; 2 socs triangulaires de 250 "/> et 1 soc triangulaire de 300 "/> à l'arrière (pour travaux de sarclage)..... 193 fr.

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

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

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

HANGARS AGRICOLES

TOUT AGIER

Renseignements gratuits

le Modèles différents

Pour vos

HANGARS, GRILLES,

CLOTURES, etc.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 21 Août 1933

ANIMAUX	Ames	Ventes	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vil			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3.420	3.300	6 80	5 80	4 70	7 70	4 68	3 20	2 35	4 77
Vaches.....	1.710	1.600	6 80	5 40	4 60	8 00	4 08	2 97	2 30	5 12
Taureaux.....	270	250	5 50	4 90	4 60	6 10	3 90	2 70	2 30	3 48
Veaux.....	2.847	2.700	9 50	8 00	6 40	10 50	5 70	4 55	3 52	6 30
Moutons.....	14.746	14.600	14 80	10 40	8 00	16 00	7 40	4 95	3 52	8 00
Porcs.....	2.336	1.980	9 42	8 86	6 49	9 72	6 60	6 20	4 50	6 80

Du Jeudi 24 Août 1933

Bœufs.....	1.770	1.600	6 50	5 50	4 40	7 40	3 90	3 02	2 20	4 58
Vaches.....	885	800	6 50	5 40	4 30	7 70	3 90	2 80	2 15	4 92
Taureaux.....	222	200	5 50	4 70	4 40	5 90	3 18	2 58	2 20	3 65
Veaux.....	1.806	1.700	8 80	7 30	5 80	9 80	5 28	4 15	3 20	5 88
Moutons.....	6.489	5.800	14 40	10 00	7 60	15 00	7 20	4 70	3 35	7 80
Porcs.....	1.864	1.864	9 56	8 86	6 44	9 72	6 70	6 20	4 50	6 80

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.400. — Maine-et-Loire, 200; Sarthe, 165; Mayenne, 340; Loire-Inférieure, 165; Indre-et-Loire, 35; Deux-Sèvres, 115; Vendée, 215.
VEAUX : 2.847. — Maine-et-Loire, 260; Sarthe, 700; Loire-Inférieure, 80; Indre-et-Loire, 150.
MOUTONS : 1.744. — Maine-et-Loire, 235; Sarthe, 725; Mayenne, 630; Loire-Inférieure, 260; Afrique, 297.
PORCS : 2.336. — Maine-et-Loire, 250; Sarthe, 320; Loire-Inférieure, 300; Indre-et-Loire, 150; Deux-Sèvres, 80; Vendée, 50.



La Pharmacie familiale

Il n'est pas de maîtresse de maison consciencieuse de son rôle et de ses responsabilités qui ne sente la nécessité de connaître les soins courants à donner dans les multiples cas de blessures, d'accidents qui peuvent se produire dans sa propre maison ou tout autour d'elle.

Pour parer à ces occasions, elle doit avoir sous la main un petit matériel aussi restreint que possible, mais suffisant pour permettre à son blessé d'attendre sans inconvénient les secours qu'on ira chercher à la pharmacie voisine. C'est ce que nous appellerons la pharmacie familiale, dont les éléments seront réunis dans un même endroit pour être facilement trouvés — à l'abri de la poussière pour être aussi aseptiques que possible; dans un lieu frais, mais sec, ce qui convient mieux à toute conservation de produits pharmaceutiques; enfin fermé à clé, afin que si nous avions à garder quelque poison dans cette petite pharmacie, celui-ci ne soit pas à la portée des enfants ou des personnes inexpérimentées. La précieuse armoire, petite caisse ou tiroir, ainsi choisis, de quoi les remplirons-nous?

1° En vue des plaies, coupures, brûlures. — Compresses fermées dans une boîte, faites soit de gaze stérilisée, achetées dans une pharmacie, soit de morceaux de vieille toile que nous aurons fait bouillir au préalable et que nous aurons fait sécher, soit dans le four (mais sur un papier ou du linge très propre), soit au moyen du fer à repasser. De toutes façons, nous passerons sur nos compresses de vieille toile un fer très chaud avant de les fermer dans la boîte que nous aurons elle-même désinfectée auparavant, soit par un lavage et séchage au four, soit par un long stationnement dans le four si elle ne peut être lavée.

A ces compresses, nous ajouterons : un paquet de coton hydrophile, un paquet de coton cardé. Des bandes de toile, de gaze, de différents grandeurs et largeurs. Un morceau de toile cirée ou imperméable, en vue des pansements humides.

2° Quelques désinfectants, et de préférence : un petit flacon d'eau oxygénée — un flacon d'iode que nous aurons soin de renouveler de temps en temps; l'iode en vieillissant devenant trop corrosif par suite de l'évaporation de l'alcool. Il serait bon aussi d'avoir un petit flacon d'éther dans le cas d'une piqûre hypodermique à faire, d'un nettoyage autour d'une plaie, etc.

3° Quelques révéralis rapides. — Feuilles de moutarde sinapisées (dites : sinapismes Rigollot) pour applications en cas de congestion, attaque d'apoplexie, etc. Farines de lin et de moutarde pour cataplasmes sinapisés pour bronchites, congestion pulmonaire, etc. Verres pour ventouses, etc.

* Médicaments en boîtes ou en

saçons. — Borax en poudre, pour faire de l'eau boriquée; comprimés d'aspirine en cas de violentes douleurs à soulager rapidement. Cachets de 0,50 cg. de quinine et d'aspirine, en cas de fièvre, névralgies, etc. De la poudre de sous-nitrate de bismuth pour combattre la diarrhée.

Un flacon d'alcool camphré, ou mieux d'eau d'arquebuse, pour employer en compresses sur les contusions, entorses, foulures.

5° Plantes et fleurs sèches pour infusions. — Un peu de thé en cas de mauvaise digestion. Fleurs de violette, de tilleul, de bourrache, de saureau, pour prendre en cas de rhume et pour provoquer la transpiration.

Feuilles de verveine, d'orangers, celles-ci pour calmer l'estomac, celles-là pour faciliter la circulation du sang.

Fleurs de camomille, contre les mauvaises digestions, les douleurs d'entrailles, les embarras de bile et toutes les fatigues provenant du foie.

A ces quelques produits, on pourrait ajouter une nomenclature beaucoup plus longue; mais nous n'avons voulu parler aujourd'hui que des médicaments les plus usuels, ceux que toute mère de famille doit toujours avoir sous la main. Si nous savons nous en servir à propos, nous pourrions apporter souvent du soulagement à ceux qui souffrent auprès de nous; nous ne risquerions pas, en tout cas, par des interventions maladroites, de provoquer des complications dans l'état de nos accidentés en attendant la venue du médecin.

A. J.

Chemin de Fer de Paris à Orléans

BILLETS SPECIAUX DE BAINS DE MER

en toutes classes

au départ de Nantes, Chantenay et Saint-Nazaire

ETE 1933

La Compagnie d'Orléans délivre tous les jours, du 4 juin au 30 septembre 1933, des billets spéciaux aller et retour de toutes classes valables un jour au départ des gares de Nantes et de celle de Chantenay pour Saint-Nazaire, Pornichet, La Baule-les-Pins, La Baule-Escoubiac, Le Poulligneau, Batz-sur-Mer, Le Croisic et Guérande et, d'autre part, de Saint-Nazaire pour les mêmes gares de la Presqu'île Guérandaise.

Ces billets, qui comportent une réduction de 50 % sur les prix des billets simples, sont utilisables à l'aller et au retour dans les trains du service ordinaire, à l'exclusion toutefois au retour, du train 142 partant du Croisic à 21 h. 11 et arrivant à Saint-Nazaire à 22 h. 15 et à Nantes à 23 h. 17; ils donnent droit au transport comme bagages des bicyclettes, des voitures d'enfants, de malades ou de blessés, du matériel de campement et des articles de sport.

Pour tous renseignements s'adresser aux gares de Nantes, Chantenay et Saint-Nazaire.

Influence du Matériel vinaire sur la qualité des vins

Notre confrère, Le Progrès Agricole et Viticole, de Montpellier, publie, sous la signature de son éminent secrétaire, Paul Degruilly, d'importants conseils, dont nos lecteurs voudront bien faire leur profit :

Le mauvais état du matériel vinaire : cuves, foudres, fûts, pressoirs, est la cause la plus générale des altérations qui s'observent dans les vins provenant de belles vendanges. Il ne dépend que de la volonté des viticulteurs d'éviter la plupart des accidents qui en découlent, en inspectant sérieusement ce matériel à la veille de leur récolte, et en assainissant tout ce qui laisse à désirer.

La vaisselle vinaire ne réclame également certains soins de préparation, si l'on veut éviter qu'elle ne communique des goûts défectueux au premier vin qu'on y logera.

Affranchissement des cuves en maçonnerie. — Les cuves neuves en maçonnerie revêtues de ciment ne doivent jamais être utilisées même pour un cuvelage, sans affranchissement préalable.

Nous avons déjà en l'occasion de dire, dans ce journal, que le ciment était d'autant moins attaqué par le moût ou le vin qu'il était plus sec; et l'on devrait s'y prendre au moins trois ou quatre mois à l'avance pour faire cimenter ou recimenter les cuves à vendanges.

Mais quel que soit l'âge du ciment, il convient de le traiter de la même façon, pour éviter toute chance de mauvais goût ou d'altération du vin.

Nous considérons comme indispensable d'emplir les cuves d'eau pure, que l'on y laisse séjourner huit à dix jours. C'est en même temps une façon de s'assurer de leur étanchéité; pendant les premiers jours les parois absorbent un peu d'eau, le niveau baisse quelque peu, mais ne tarde pas à rester fixe si la cuve ne présente aucune fissure.

Lorsque l'eau est rare, on remplace trop souvent ce remplissage par de simples aspersion plus ou moins copieuses. C'est insuffisant, et le premier vin sortant des cuves ainsi traitées a presque toujours un goût de terre ou goût de ciment, dont on ne peut se débarrasser que par des moyens que la loi réprime.

Le procédé le plus généralement adopté jusqu'ici pour affranchir les cuves est le suivant :

Les cuves une fois vidées, on les laisse sécher pendant quinze jours, puis on les badigeonne, à deux reprises et à 48 heures d'intervalle, avec une solution d'acide tartrique à 20 ou 25 p. 100 (2 kilos à 2 kil. 500 d'acide tartrique dans 10 litres d'eau).

On rince ensuite à l'eau pure. A ce procédé, il est préférable de substituer la silicatation.

(Procédé Kessler) de Clermont-Ferrand, qui consiste à badigeonner les parois avec une solution de fluosilicate de soude ou de magnésie.

Les essais faits par L. Roos en 1923, et plus récemment par M. Astruc ont montré que l'on obtient ainsi des parois inattaquables, non seulement par les acides du vin, mais même par l'acide chlorhydrique. Il importe, après ce traitement, de laver les cuves à grande eau, pour faire disparaître toutes traces de fluor.

Dans l'expérience faite par M. Astruc (« Progrès Agricole et Viticole » du 25 août 1929), et qui portait sur une cuve de 350 hectolitres de contenance, de 60 mètres carrés de surface intérieure, on a employé en deux couches 14 kilos de fluat de magnésie à 25 degrés Baumé.

En tous cas, le procédé de silicatation est particulièrement recommandable lorsqu'il s'agit de loger des vins blancs qui, dans les cuves affranchies à l'acide tartrique, louchissent parfois et perdent ainsi de leur valeur.

Si l'on voulait conserver dans des cuves de ciment des vins blancs fins, il ne faudrait pas recourir, à notre avis, devant les frais d'un revêtement en verre.

Il est toujours préférable de faire bouillir de la vendange, au moins une fois, dans les cuves neuves, avant d'y loger du vin. Si l'affranchissement n'a pas été parfait, le mal qui en peut résulter est moindre.

Lors du premier remplissage de la cuve, si l'affranchissement a été fait à l'acide tartrique, qu'il s'agisse de vendange ou de vin, il est prudent d'ajouter 25 ou 50 grammes d'acide tartrique par hectolitre de contenance, pour éviter la désacidification partielle du vin. Malgré les badigeonnages indiqués, en effet, les parois de ciment, qui sont loin d'être saturées, empruntent souvent un peu d'acide tartrique à la vendange.

Affranchissement des cuves en bois, foudres et fûts neufs. — Le moyen le plus rapide pour faire dégorgier le bois est l'emploi de la vapeur. L'étuvage, à condition d'être assez prolongé, nettoie parfaitement le bois et un simple rinçage à l'eau pure suffit ensuite pour mettre le récipient en état de recevoir de la vendange ou du vin.

Quand on ne possède pas d'étuveuse, on a parfois recours au procédé suivant : on introduit dans le foudre ou dans la cuve (fermée) 20 à 25 kilos de chaux grasse en pierre par 100 hectos de contenance; on ferme la porte et l'on jette par la bonde de 40 à 50 litres d'eau (2 litres d'eau pour un kilo de chaux). L'extinction de la chaux provoque la

formation d'abondantes vapeurs qui réalisent une petite étuvage. Lorsque le foudre est refroidi, on y entre, on projette le lait de chaux sur les parois; puis on vide et on rince à grande eau. Cette méthode est évidemment moins parfaite que l'étuvage, et dans le cas où on l'emploierait, il serait prudent de faire couvrir une fois de la vendange dans le foudre ou la cuve, avant d'y loger du vin.

Lorsqu'on a à sa disposition une source abondante, ou une rivière, on peut très bien faire dégorgier les foudres en les remplissant d'eau (additionnée d'un peu de carbonate de soude). A proximité des rivages, on utilise souvent l'eau de mer pour cet usage. Après vidange, au bout de six à huit jours, on rince à l'eau claire, et le récipient est prêt.

Dans tous les cas, dès que les foudres ou fûts sont bien égotés, il faut — si on ne doit pas les utiliser de suite — les moucher fortement, en y faisant brûler du soufre ordinaire ou des mèches soufrées, et renouveler cette opération au bout de trois ou quatre jours. L'oubli de cette opération pourrait provoquer la moisissure du récipient.

Examen et traitement des foudres et fûts usagés. — Les foudres en service se conservent sans altérations si l'on prend les quelques précautions nécessaires.

Dès qu'un foudre a été vidé, à quelque époque que ce soit, il faut le nettoyer avec soin avec la brosse ou le balai, le laisser égoutter pendant 24 heures, et éponger alors la petite quantité de liquide qui s'est réunie dans le fond; enfin, moucher fortement (1 kilogr. de soufre par 100 hectos de contenance), et renouveler l'opération tous les deux mois jusqu'aux prochaines vendanges.

Le même traitement s'applique aux petites fûts. Néanmoins, si celles-ci sont renfermées dans la lie, il convient de les rincer d'abord à l'eau pure, puis de les laisser égoutter avant de les moucher. Renouveler ce soufrage tous les deux mois, et même plus souvent si les fûts sont logés dans une cave humide, où elles sont exposées à la moisissure.

Dans le cas spécial de foudres n'ayant pas contenu du vin depuis plusieurs années, un bon étuvage paraît s'imposer d'abord pour les faire gonfler et aussi pour faire disparaître, dans la mesure du possible, le « goût de bois » qu'ont souvent contracté ces récipients. Eviter une longue cuvelage dans ces foudres et n'y loger du « vin fait » qu'après s'être assuré que tout goût de bois a disparu.

Traitement des foudres et fûts altérés. — Les principales altérations qui peuvent atteindre les foudres et les fûts sont la « piqûre », le « moisi », le « pourri » et les dépôts de bactéries de la tourne.

(1) Piqûre. — Lorsque la piqûre est légère, elle se confond parfois, au moment où l'on ouvre le foudre, avec l'odeur de l'acide sulfureux provenant de la combustion du soufre. Il est donc toujours prudent de venir « sentir » de nouveau les foudres 24 heures après qu'ils ont été ouverts.

En règle générale, et pour si peu que le foudre paraisse atteint d'une altération quelconque, il faut commencer par le « détartrer » : on enlève ainsi, avec le tartre, la plupart des microbes ou germes de maladies.

Cette opération faite, si la piqûre est très légère, il suffira de rafraîchir les parois du foudre avec un peu d'eau et de moucher très fortement, à deux ou trois reprises, à 48 heures d'intervalle.

Si la piqûre est sérieuse, laver tout d'abord copieusement avec une solution

Huiles à Machines

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

Pour Machines Agricoles :

Par 180 k. 50 l.	30 l.
Demi-fluide.....	3 > 3 40 3 80
Epaissie.....	3 20 3 60 4
P ^e cylindre vapeur	3 80 4 20 4 60
Pour Mouvements.....	3 20 3 60 4
P ^e Transmissions.....	3 > 3 40 3 80
P ^e Moteur Electr.	4 > 4 40 4 80

Pour Eclaircissements :

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, 3/4 fluide.....	4 > 4 40 4 80
1/2 épaisse.....	4 20 4 60 5
Epaissie.....	4 50 4 90 5 30

Huile Noire épaisse pour boîtes de vitesses.....	4 > 4 40 4 80
Huile «Evergreen» toujours verte, supérieure. Fluide, demi-fluide ou demi-épaisse.....	7 > 7 40 7 80
Huile de ricin pure.....	8 > 8 40 8 80
Huile pour Moteur Diesel.....	5 40 5 80 6 20

lution de carbonate de soude à 5 p. 100; rincer à l'eau pure; après égouttage et les parois du foudre étant encore humides, mécher à plusieurs reprises, comme dans le cas précédent.

(2) Moisi. — Lorsque la moisissure est légère, on s'en débarrasse assez aisément, de la façon suivante : Après avoir détartré, on enduit les parois intérieures du foudre avec un lait de chaux un peu épais, préparé avec la chaux vive (chaux grasse en pierre de préférence). On laisse le foudre ouvert. Deux ou trois jours après on brosse ou on rince à grande eau pour enlever la chaux; on laisse égoutter. Enfin, on mouche fortement, à plusieurs reprises.

Lorsque la moisissure est intense, il vaut mieux avoir recours au permanganate de potasse, comme dans le cas des fûts pourris.

(3) Pourri. — Ce sont surtout les petites fûts qui sont parfois atteintes de pourriture, lorsqu'elles ont séjourné vides dans les caves humides des consommateurs, qui, généralement, n'en prennent aucun soin. Elles reviennent à la propriété dans un état lamentable, et les procédés ordinaires de désinfection ne sont pas assez énergiques pour les affranchir réellement de tout mauvais goût.

Le permanganate de potasse détruit, en les oxydant, tous les produits mal odorants. Son emploi constitue un procédé efficace, tant que, bien entendu, la pourriture n'a pas pénétré trop profondément dans le bois.

Pour traiter dans les meilleures conditions possibles une fûte de 225 litres, on la remplit d'eau et on y introduit ensuite 25 grammes de permanganate (en cristaux). On secouera la pièce pour faire fondre le permanganate, et on laissera les choses en l'état, en roulant la pièce à plusieurs reprises pendant trois ou quatre jours. Après quoi, on videra la pièce, on rincera et on sentira. S'il persiste un peu d'odeur, on renouvelera l'opération avec 10 ou 15 grammes de permanganate. Après rinçage copieux à l'eau pure pour enlever toute trace de manganèse, on laissera égoutter et on mouchera fortement.

Le même procédé s'applique aux foudres, en réduisant la dose de permanganate à 2 kilogr. par 100 litres de contenance.

Mais, pas plus pour les goûts de moisi que pour le pourri, on ne peut répondre absolument du succès des traitements. Il faut être très prudent dans l'emploi des fûts ayant subi ces altérations.

(4) Tournure. — Les microbes de la tourne (et d'autres maladies bactériennes) se conservent très bien d'une année à l'autre, et, si l'on ne prend pas soin de les détruire, ils peuvent contaminer plusieurs récoltes successives.

On peut admettre que des soufres très énergiques, pratiqués après le détartrage, et alternés avec des lavages copieux à la brosse suffiraient à détruire tous ces microbes, et, à la rigueur, il n'y aurait pas grand danger à s'en tenir là.

Mais, surtout lorsque les maladies ont atteint gravement les vins de la précédente récolte, il est plus prudent de mettre à profit les propriétés énergiques du permanganate de potasse.

S'il s'agit de fûts, on agira comme il a été indiqué pour le traitement de fûts pourris. S'il s'agit de foudres, le remplissage ne paraît pas ici indispensable. On fera une solution de 1 kilo de permanganate dans 100 litres d'eau (quantité pour un foudre de 100 hectolitres) et à l'aide de la pompe on lavera assidûment, à la lance, toutes les parties du foudre, comme dans tous les cas précédents.

Ne pas oublier que le permanganate brûle les habits et la peau; il convient donc de faire prendre, par les ouvriers chargés du travail, les précautions nécessaires (lunettes pour préserver les yeux).

Rappelons enfin que quand on abreuve les foudres et les fûts pour les faire gonfler et les rendre étanches, il faut veiller à ce que l'eau ne s'y corrompe pas et ne prenne pas ce goût de croûte, qui pénètre dans le bois et passe ensuite dans le vin.

On s'en préserve aisément en tenant tous ces récipients fermés et bien mûchés au soufre pendant tout le temps qu'on les imbibe.

On peut encore, pour les cuves ouvertes, employer le bisulfite de potasse à raison de 50 à 60 grammes par hectolitre d'eau.

Assainissement des locaux. — Il est important de passer en revue non seulement les ustensiles et matériel vinaire, mais aussi les locaux où s'effectue la vinification.

Après avoir débarrassé le cellier des objets qui l'encombrent, les murs seront assainis par un badigeonnage à la chaux complété par une pulvérisation au sulfate de cuivre, ou, plus simplement, par une pulvérisation de bouillie bordelaise. Le sol doit être tenu très sec et très propre. Une aspersion avec une solution de chlorure de chaux à 1 % le débarrassera des moisissures. Au moment de faire le vin, on ne doit pas tolérer dans la cave et ses dépendances la présence d'objets moisiss.

L. DEGRULLY.

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.

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.

151. — A vendre, barriques neuves en chêne, faites à la main; prix, 120 francs. Barriques occasion tout genre, tonnes en chêne pour vin et barriques pour sulfate ou purin. S'adresser à M. Luzet, tonnelier, Saint-Julien-de-Concelles.

152. — A vendre, conduite intérieure sept places «Donnet-Ledel», très bon état, pour taxi ou hôtel. Marquis de Gouvello, Sarzeau (Morbihan).

153. — A vendre : foin, pailles, avoines. Ecrire Athol Brion, Neuville-de-Poitou (Vienne).

154. — A vendre un beau taureau Maine-Anjou, deux dents, primé. S'adresser à M. Fourrier, ferme du Feuillet-la-Cornuaille (M.-et-Loire).

155. — A vendre d'occasion, barriques nantaises en chêne. S'adresser M. Grégoire, marchand de vin à Beaulieu, Vertou (L.-I.).

156. — A vendre un arracheur de pommes de terre «Bouyer», derniers perfectionnements. Etat neuf, occasion à saisir. S'adresser à M. Toulblanc Jules, à Drain, par Liré (Maine-et-Loire).

DEMANDES

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

102. — Jeune ménage demande place, homme culture, toutes mains; femme culture, repassage ou basse-cour; bonnes références. S'adresser Marquis de Gouvello, Sarzeau (Morbihan).

103. — On demande de suite ménage sans enfants, homme toutes mains, jardinage; femme cuisine, un peu de ménage et deux vaches à traire. Envoyer renseignements et références.

104. — On demande pour château sud de Nantes, ménage de cette région; homme jardinier et divers; femme petite basse-cour et momentanément un peu service intérieur. Ecrire au Syndicat tout détail et références.

105. — Jeune ménage demande place culture vigne et jardin; femme basse-cour ou travaux intérieurs. S'adresser au Syndicat.

Chemins de Fer de l'Etat

EXCURSIONS A PRIX TRES REDUITS

N'oubliez pas que pour une somme vraiment modique vous pouvez tous les dimanches et fêtes, jusqu'au 17 septembre inclus, passer une agréable journée.

Prix des billets aller et retour au départ de Nantes-Etat

1° A LA MER

Les Montiers, La Bernerie, Porn

