

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

de la Confédération Générale des Vignerons, des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier
des Planteurs de Tabac de Loire-Inférieure, de la Société Mutuelle Agricole
des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
Organe du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central,
205.10 pour la Coopérative,
235.34 pour la Société Mutuelle,
147.18 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense contre les
Ennemis des Cultures.



LA FOIRE DE PARIS, le Salon des Vins de France occupera, du 9 au 24 mai, l'un des plus vastes halls de la Foire et de nombreux pavillons. Tous les vins de notre production vinicole y seront représentés.

RECORD LAITIÈRE : Au dernier Concours Général Agricole de Paris, le record du nombre de litres de lait par jour a été atteint par une vache hollandaise, avec 44 litres. Et pour les chèvres, le champion a été une alpine, qui a donné une moyenne de 6 litres de lait.

RAISINS DE TABLE : Jusqu'en 1929, la France fournissait à peu près 50 % des importations allemandes. En 1933, pour les huit premiers mois, l'Italie avait exporté en Allemagne 21.202 quintaux de raisins, l'Espagne 9.721 quintaux, les Pays-Bas 6.291 et la France seulement 4.497.

L'ARDECHE produit chaque année près de 62.000 tonnes de fruits valant plus de 108 millions et demi de francs, soit 5 % environ de la production fruitière de l'ensemble du territoire.

AUX ETATS-UNIS : Pour remédier à la crise de surproduction dont souffrent les fermiers, le gouvernement leur attribue un crédit de 900 millions de dollars (14 milliards de francs) et prévoit le reboisement de près de 40 millions d'hectares actuellement cultivés en blé.

UNE ECOLE TROP PEU CONNUE

L'Ecole d'Osiériculture de Fayl-Billot

Le vannier, qui gagnait un si maigre salaire autrefois, peut aujourd'hui vivre très largement par son travail, qu'il soit ouvrier dans une fabrique, artisan à la campagne ou à l'usine l'osier qu'il travaillera, commerçant ou industriel.

C'est pour faire des vanniers dans ce sens qu'a été créée, en 1905, l'Ecole nationale d'osiericulture et de vannerie de Fayl-Billot, école technique des vanniers, dont l'organisation actuelle est parfaitement au point.

Située dans le centre osiériste et vannier de Fayl-Billot, aux confins du plateau de Langres, admirablement installée, possédant de vastes locaux très aérés et éclairés avec tout le confort moderne, elle est un véritable sanatorium pour les enfants qui lui sont confiés.

L'Ecole prend les jeunes gens âgés d'au moins 13 ans, dont le niveau intellectuel est sensiblement celui du certificat d'études. Elle en fait, en trois ans, des ouvriers accomplis, connaissant toutes les branches du métier : Grosse vannerie, Vannerie fine, Vannerie de rotin, Culture de l'osier. L'instruction générale est conduite parallèlement à l'apprentissage : des cours de français, d'arithmétique, d'instruction civique, de comptabilité commerciale, de droit usuel, viennent heureusement compléter les notions reçues à l'école primaire.

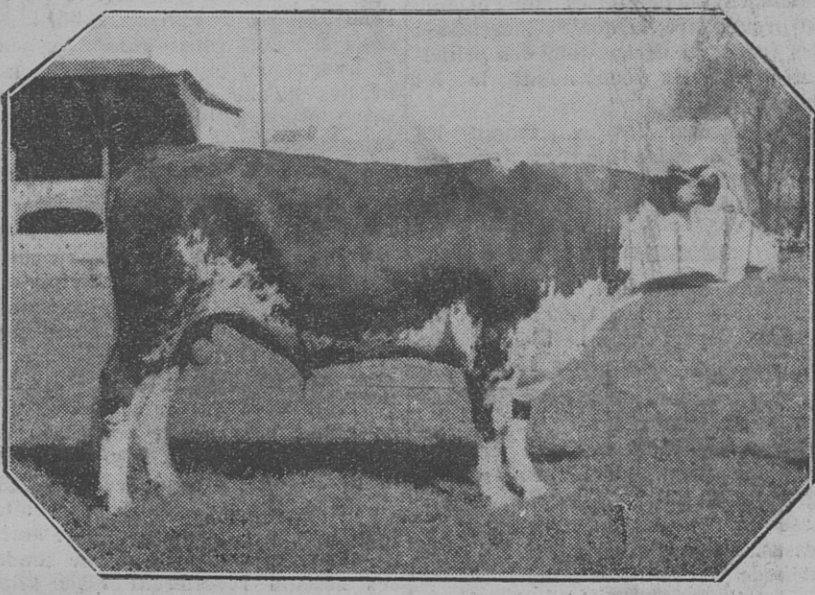
De ses jeunes élèves, l'Ecole fait en définitive de bons ouvriers, des contremaîtres, des ouvriers d'art, des patrons : artisans, commerçants, industriels, capables de gagner largement leur vie et d'acquiescer sereinement des situations enviables.

Les frais de séjour à l'Ecole sont ceux d'un internat ordinaire. Cependant, chaque élève durant son apprentissage, réalise un certain bénéfice, car son travail lui est payé : cet argent sert à l'entretien des vêtements et fournitures classiques, le surplus lui est remis sous forme de pécule à sa sortie de l'Ecole.

Un certain nombre de bourses sont accordées aux élèves méritants dont les familles ne peuvent supporter les frais de pension. Les pupilles de la Nation sont tous boursiers.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole à Fayl-Billot (Haute-Marne).

Un beau sujet de la Race Normande



Taureau Normand, 1^{er} prix des deux dents à notre dernier Concours de Nantes, appartenant à M. LEBECQ GEORGES, à Kermadec, St-Père-en-Retz.

NOS OISEAUX

Les beaux jours ont réveillé les oiseaux. Autour de nos maisons, les moineaux piaillent et bientôt nos jardins vont s'emplier de la chanson des nids. Mais nous constaterons, peut-être, que le tapage est moins vif que l'an dernier, car il paraît que le nombre des oiseaux diminue constamment. Les pouvoirs publics ont fini par s'en émouvoir et, à la suite des réclamations instantes des professeurs d'agriculture et des cultivateurs éclairés, le ministre a renouvelé ses avertissements et ses instructions relatives à l'utilité de la gent ailée et à la nécessité de sa protection. Souhaitons que sa voix soit entendue.

Il faut bien s'en convaincre et combattre la légende tenace tenue à cet égard à la campagne ; les petits oiseaux sont les gardiens de nos fruits et de nos récoltes. Dans nos prés, nos vergers, nos champs, nos jardins, ils sont, du matin au soir, en mouvement ou à l'affût, pour saisir les vers, les chenilles, les scarabées, tous les insectes dévastateurs. Ils s'en nourrissent, ils en nourrissent leurs petits : la consommation est prodigieuse.

En Amérique, en Suède, en Autriche, en Allemagne, on a tenté de détruire quelques espèces d'oiseaux que l'on croyait nuisibles à l'agriculture. On est allé jusqu'à mettre leur tête à prix, mais partout on s'est repenti bientôt de cette guerre d'extermination et ce sont les vainqueurs qui ont fait les frais : perte d'une partie des récoltes et dépenses pour repeupler les campagnes des innocents proscrits qui en étaient les protecteurs. Frédéric-le-Grand avait jadis déclaré la guerre aux moineaux qui ne respectaient pas son fruit favori, la cerise. Naturellement, les moineaux ne songèrent pas à résister au vainqueur de l'Autriche ; ils disparurent. Mais, au bout de deux ans, il n'y eut plus ni cerises, ni autres fruits. Les chenilles les mangèrent tous en leurs fleurs. Le monarque invincible sur tant de champs de bataille dut faire mille avances aux moineaux et fut heureux de signer avec eux la paix, au prix même de toutes les cerises qu'il leur plairait de se passer par le bec. En effet, quand les petits oiseaux prenaient un grain, un épi, une cerise pendant les longues heures qu'ils sont en sentinelle, ne l'ont-ils pas mérité ? Les services qu'ils rendent sur une terre valent cent fois et mille fois le butin qu'ils y font.

Pour en revenir au moineau, constatons qu'il est très mal aimé, mais il vaut infiniment mieux que sa réputation. Il est un de nos oiseaux les plus utiles. Lui seul peut soutenir la guerre contre les hannetons et autres coléoptères. C'est avec les insectes de cette classe qu'il nourrit son avide couvée. A côté d'un nid de moineaux, on a pu recueillir jusqu'à quatorze cents œufs de hannetons. C'est donc sept cents hannetons détruits, en deux ou trois semaines, par un seul moineau. On pense bien que la couvée une fois envolée du nid n'a pas perdu le goût des hannetons.

Les destructeurs des petits oiseaux sont donc des destructeurs publics. Ces malfaiteurs sont de plusieurs

sortes : nous en signalerons quatre principales :

En premier lieu, les enfants malfidèles. Cet âge est sans pitié. Il existe des peines édictées contre les délinquants ; encourageons-en l'application. Mais il est d'autres moyens qu'on ne devrait pas négliger. Les parents, par exemple, devraient savoir qu'un enfant qui enlève l'oiseau se montre rarement bon envers l'homme et ils devraient en conséquence user de toute leur autorité pour inculquer à leurs propres enfants des habitudes meilleures. D'autre part, en bien des pays, c'est pour les instituteurs un devoir officiel que d'enseigner à leurs élèves le respect des petits oiseaux. Un entretien récréatif suffirait.

En second lieu, les chats. Ils se glissent le long des haies, pénètrent dans les jardins, grimpent sur les arbres. Ils sont destructeurs par instinct et leurs ravages sont du jour et de la nuit. L'habitant des campagnes cloue parfois sur sa porte le hibou qui exterminerait les ennemis de son grenier, mulots, souris, insectes nocturnes. Que n'y cloue-t-il plutôt son chat ?

En troisième lieu, les oiseaux de proie. Ils nous rendent bien eux-mêmes quelques services : les geais, les corbeaux détruisent les vers blancs ; la pie-grièche consomme, comme le moineau, beaucoup de scarabées. Mais ces services sont loin de valoir ceux dont ils nous privent en exterminant les oiseaux.

Il serait injuste de ne pas ajouter les chasseurs à notre énumération. Sans doute, la plupart poursuivent seulement le gros gibier et ceux-là nous feraient de l'osier. Mais il en est chez qui le besoin de faire parler la poudre est si impérieux qu'il annihile toute conscience. Et nos petits insectivores en voient de dures ! C'est à ceux-là que nous dirons aussi qu'ils commettent là une mauvaise action et que, non seulement leur cruauté est blâmable, mais qu'en s'attaquant aux oiseaux, ils nuisent gravement aux intérêts de la culture, qui, souvent, sont les leurs.

On ne le répètera jamais assez pour que tout le monde, à la campagne, puisse s'en convaincre.

L.-D. ARNOTTO.

Si vos chevaux blessent !

Cultivateurs, essayez ce remède, il nous a été indiqué par un de nos adhérents qui nous a assuré avoir obtenu des résultats surprenants. Faites bouillir pendant un quart d'heure environ dans deux litres d'eau : 25 grammes de bleu de méthylène, une poignée de racines de chiendent et une poignée de feuilles de frêne (chiendent et feuilles bien propres). Ensuite pressez le liquide obtenu et mettez-le en bouteilles, il est prêt pour le traitement.

Il vous suffira de badigeonner les plaies de l'encolure ou du garrot de votre cheval à l'aide d'un tampon d'ouate imbibé du liquide. Et sans cesser de le faire travailler, vous verrez ses plaies se cicatriser rapidement.

Un Brin de Causette...



An'hui, tertous l's gazettes et les grands quotidiens nous chantent l'orémus de la « déflation » après avoir chanté c'tui la de « l'inflation ». Allez donc comprendre de quoi qui l'en retourne, quand c'est qu'on est point un économiste, ni un savant, ni même un député... Heureusement qui nous reste deux sous de bon sens et ces deux sous, c'est point le père Sépateur qui les chipera.

Quand c'est qu'on a une bête qui gonfle, rapport qu'elle a bouloté des trèfles mouillés, ça c'est de l'inflation, ou je m'y connais point. Quand c'est que le vétérinaire arrive avec son tuyau d'échappement, pour la dégouffler, ça c'est la déflation et comme de juste, ça faisant toujours braire ! Durant plusieurs années, le monde se sont gonflé de la sorte, comme la fable où la guernouille voulait se faire aussi grosse que le bœuf ; n'importe quel nigaudouille qu'achetait une marchandise, qu'éconquait était sûr de la revendre en gagnant beaucoup d'argent. Y en avaient qui faisaient la « culbute » une ou plusieurs fois, avec leur prix d'achat et qu'ont embusqué de la sorte des fortunes d'AR. Baba. On me citait encore un mousieu enfarné (dans une grande ville que vous connaissez bien) qui venait de rembourser en trois années son fonds de commerce de 300.000 francs, sans parler de l'entretien de son ménage. Hélas les beaux jours dureront point aussi longtemps que les impositions. Après chanter, va falloir déchanter. Après la grogne... c'est la déglée. Après les vaches grasses, c'est le retour aux vaches maigres, à la « déflation » pour parler chic, ou au dégonflage de not' bourse si vous préférez.

Qu'est qu'allant se dégonfler en premier ? Y me semble que les paissans ont déjà montré le chemin, même qu'on les a poussé trop fort, pisque les autres suivant point par derrière. On va point être les seuls tout même à baisser nos marchandise, quand les autres font semblant de décamper, mais qu'elles restent terribles aussi cher. On veut partir en guerre contre la « Vie chère » et on a ben raison, mais qu'on la cherche là où qu'elle est et qu'on punisse les vrais coupables. Le paissan a bon dos, mais y finit par en avoir assez, de faire toujours le maître Jacques ! Si qu'on veut point nous rendre la justice, faudra ben qu'on finisse par la faire nous-mêmes... Mais qui venant pu nous parler d'égalité, ni tout leurs balivernes ! Si qui nous passent la main en la dos, c'est pour mieux nous tondre les enfants !

Allez point crêre que je soye de méchante humeur, ou que je soye devenu un bolchevique militant. Après tout, on demande ren d'étravé, en travaillant à nos fermes et c'est point des semaines de 40 heures qu'on demande. Seulement fallait commencer par mettre de l'ordre dans la maison, autrement dit dans le pays. Pour rétablir l'équilibre de la balance, fallait augmenter le poids du plateau des recettes, ou ben diminuer c'tui là du plateau des dépenses. Si que l'Etat peut pu avoir des nouvelles recettes, qui cherché au moins par diminuer ses dépenses, à commencer par t'ertous les gaspillages et les frais inutiles ! Chacun en connaît p'sieurs dans son entourage et on en finirait pu d'en compter bout à bout... sans parler des braconniers de l'épargne et des grands voleux qui sont toujours riches et en liberté.

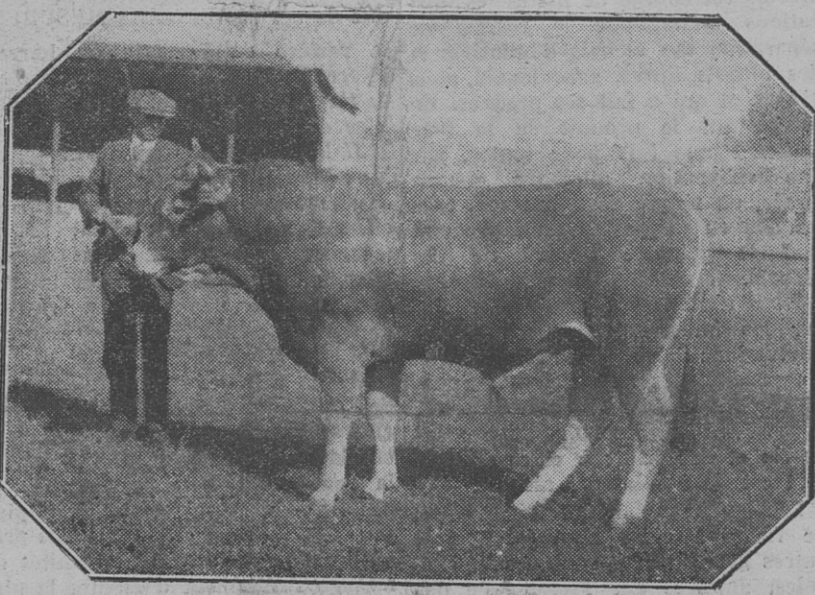
Mais c'est point la « déflation » qui fera grand bobo à ces lasears là !

maître Jeanrot

Fermeture des Bureaux

Du 1^{er} Mai au 1^{er} Octobre, les Bureaux du Syndicat à Nantes seront fermés le LUNDI MATIN.

Un beau sujet de la Race Nantaise



Taureau Nantais, 1^{er} prix des dix mois à notre dernier Concours de Nantes, appartenant à M. LE QUEN D'ESTREMBUSE, Bellisle, Malville.

Le bon pain d'autrefois

Dans un article de la *Revue des Deux-Mondes*, M. de Pesquidoux s'élève contre le pain chimique que nous fabriquons la meunerie et la boulangerie modernes. Il évoque, dans une page pleine de poésie le bon pain d'autrefois...

« On ne peut réprimer un amer regret en songeant au pain d'autrefois, à celui que nous mangions de tout temps... Souvenons-nous... Le boulanger arrivait au bruit de ses grelots. L'odeur du pain frais embaumait le chemin derrière lui, faite de la senteur de la pâte pure longuement cuite, mêlée à celle d'un bois sain dévoré par la flamme sous la voûte épaisse du four. Le grain pétri achevait là son cycle de feu, commençait son tige aux rayons de l'astre à pic. Et la croûte du pain était d'or, pâle comme l'épi, croquante, non dure sous le doigt, pétrifiée. Nous accourions tous, les enfants. C'était à l'ordinaire soit à l'heure du petit déjeuner, soit à celle du goûter : le pain allait à voyager à température modérée ; il y gardait son élasticité et sa fraîcheur plus longtemps. Alors on nous coupait de larges tranches à même la masse bûchée, la masse blonde qui avait rebondi sur la table on l'y poussant. Chacun disait « à moi », en voulant sa part le premier. On n'attendait pour y mordre ni la confiture étalée dessus l'hiver, ni l'été le fruit cueilli sur l'arbre, ou à l'autonne le beau raisin couleur de cuivre, glacé de rosée, détaché du cep en en cassant la queue à l'endroit des nodosités.

Aux grands repas, on trouvait un gros morceau de pain en croissant, après de son assiette, et père ou mère avait l'œil à ce qu'il fut fini. Il n'y avait pas de mets qu'il n'accompagnaient. Lourd et léger à la fois, parce que riche de substance et levé lentement, tout un jour, il assaisonnait, il relevait le goût de toutes choses. On ne savait plus s'en passer.

Plus tard, au régiment, il faisait le fond de notre ordinaire de troupiers. La boule, sur la planche à pain, était chose sacrée. On touchait à tout entre soi, on chapardait tout, sauf la boule. La race n'est-elle point réputée à l'étranger pour mangée de pain autant que pour buveuse de vin ? On en sourit ? A leur aise. Nous devons à ces deux aliments notre résistance et notre ressort. D'autres ont besoin pour se battre d'être repus comme des canonniers. Quelques bouchées de notre pain, un coup de notre vin et nous voilà debout... C'est presque une nourriture spirituelle, comme la manne du désert.

Le pain est l'aliment national, le plus cher au cœur du peuple. Il faut voir un ouvrier du sol glisser son pain de la journée dans son havresac, entouré d'un linge fin, alors que l'œuf et le jambon sont enroulés dans quelque ancienne boîte de conserve ou pliés dans quelque papier de commerce. Et comme il l'en retire ! Avec quel respect, quelle pitié, à l'Angelus sonné, quand midi l'assied à l'ombre pour le frugal dîner, il le prend à deux mains, écarte le lin-

ge, couche le tout sur l'herbe, où le pain rayonne sous la lumière ; il ouvre son couteau, et si c'est un vieil homme, dont la foi est restée intacte, avant de l'entamer, il trace des signes de la croix. Et, le regardant comme deux fois saint, poussé sous les sœurs de l'homme, convert du signe divin, il le mêle silencieusement par bouchées à l'œuf ou au jambon.

Même jadis, je l'ai vu souvent, enfant, lorsque l'on utilisait encore le four chez toutes les petites gens, qu'on y cuisait un pain bis, complet, « qui tenait son homme » ; l'ouvrier, épargnant œuf ou jambon, mettait un morceau de pain blanc, pris chez le boulanger, sur la miche de la maison et l'y découpait comme une friandise... tant la saveur de l'une et de l'autre se complétaient heureusement... O le bon pain de chez nous !

REVUE VINICOLE

Dans la région de Vaucluse et de Montreuil le froid et la pluie ont contrarié la sortie des raisins. Les muscadets valent 700 à 800 francs la barrique ; le vin rouge ordinaire, 10 fr. 50 le degré pour des 10 degrés.

Dans la Vendée méridionale, état du vignoble satisfaisant jusqu'à maintenant. Les vins blancs courants valent 250 à 300 francs ; les blancs supérieurs 500 à 600 francs ; vins paillets courants, 300 à 325 francs ; rouges courants, 300 à 350 francs et rouges supérieurs 600 francs.

Dans le Loudonnais, quelques averses de grêle ne semblent pas avoir fait de dégâts. Il reste peu de vin en cave. Les bons chennus valent environ 600 francs et les bretons 700 francs.

A Pouilly-sur-Loire, bon état du vignoble. Très peu de stocks à la propriété. Les Pouilly ordinaires valent 300 francs l'hectolitre, et les blancs fumés 700 à 800 francs, prix de gros.

A Reuilly-sur-Indre, il ne reste presque plus de vin de 1933, mais par contre il y a des 1932 qui valent environ 2 francs le litre, pris à la propriété. Les vins de 1933 cotent 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le litre, également pris à la propriété.

Dans la région de Bourgueil, la récolte de 1933 est presque toute vendue, mais il y a encore des vins de la récolte 1932 — bons vins de table, d'environ 9 degrés.

Région de Saint-Michel-sur-Loire, il y a encore un peu de la récolte 1933. Les rouges de table valent 8 à 9 francs le degré et les blancs 9 à 11 francs.

A Saint-Georges-sur-Cher, bonne récolte. Il reste peu de vins à vendre. Cours : 10 à 11 francs le degré.

Dans le Sud-Ouest, bonne récolte. Quelques orages de grêle ont fait des dégâts locaux, mais qui ne paraissent pas très importants. Les vins valent en moyenne 25 francs le degré barrique, en 9 à 10 degrés — prix de gros. Au détail, les bons vins valent 300 francs les 225 litres.

Les paysans contre la vie chère

Nous sommes convaincus que ces agriculteurs, qui sont aussi des consommateurs, ont le plus grand intérêt à appuyer le Gouvernement dans la lutte qu'il paraît vouloir engager contre la vie chère. Les déclarations officielles ne sont pas cependant sans nous causer quelques inquiétudes. Si l'on en croit ces déclarations la vie n'est chère que pour le blé, la farine, le pain, la viande, les produits laitiers, les fruits et les légumes. Nous ne sommes pas tout à fait de cet avis.

Il nous semble que le Gouvernement, pourrait utilement constituer des Commissions qui auraient, avec la collaboration de représentants qualifiés des agriculteurs, à s'occuper des prix du charbon, du coke, de l'électricité, des assurances, de la fonte, du fer, de l'acier, des produits chimiques, des vêtements, du métro, etc., etc.

Que le Gouvernement ne s'y trompe pas. Quoiqu'il paraisse, le bon public de France commence à se rendre compte que ce qu'on fait pour l'alimentation — qui n'est que pour partie dans ce qu'on appelle la vie chère — ne suffit pas. Il s'étonne du silence des Pouvoirs publics sur beaucoup d'autres produits, d'objets, de services... dont les prix cependant entrent pour beaucoup dans le coût de la vie. Il s'étonne de ce silence et il ne comprend pas ! Nous nous plus. Qui donnera l'explication ?

Cultivateurs ! Eleveurs !

Revenez à l'élevage familial du Monton.

Pour obvier à la crise qui menace notre Gros bétail et qui menace encore davantage les Producteurs de Lait, élevés du Monton !

Suivez nos conseils ; demandez-nous de plus amples renseignements.

Vous ne le regretterez pas !

R. FAIVRE.

Sotte injustice

Les décrets-lois ont réduit les crédits accordés pour la culture du lin et la culture du chanvre.

Tout comme s'il s'agissait de vulgaires subventions ! Or, les crédits affectés à la culture du lin et du chanvre remplacent une protection douanière inexistante.

La mesure prise est donc absolument injuste et contraire aux intérêts du pays.

On peut supprimer les « primes » accordées aux producteurs de lin et de chanvre.

Mais alors qu'on établisse un droit de douane qui protège équitablement ces deux cultures qu'une politique économique absurde a laissé péricliter !

Le « Bulletin Quotidien » et la vie chère

La publication officielle qu'est aujourd'hui le « Bulletin Quotidien » a consacré une étude spéciale (N° du 24 avril 1934) au problème de la vie chère. En voici la conclusion :

« Mais cette baisse ne saurait résulter uniquement ni des initiatives individuelles, ni de mesures administratives de surveillance et de fixation des prix. On sait à la fois l'arbitraire et l'inefficacité de ces dernières. La clef du problème semble bien résider dans une modification de notre politique de protectionnisme agricole. C'est elle, en grande partie, qui conditionne la vie chère. Il ne saurait être question assurément d'y renoncer, mais peut-être pourrait-on lui donner plus de tolérance et de souplesse. Par ailleurs, il est indéniable que l'ère des sacrifices est ouverte et que toutes les branches de l'économie doivent y collaborer : du producteur au détaillant, tous doivent en prendre leur part, sous peine de voir notre machine industrielle s'arrêter définitivement. »

LE DENTISTE A PRIX FIXE...
Extractions sans douleur, 5 et 10 fr.
Dentier complet, 28 dents..... 600 fr.
avec certificat de garantie 10 ans.
Laissez le palais entièrement libre.
Appareil Franco-Américain
notre spécialité, ni plaque, ni crochet.



AVANT DENTIER **APRES**
A votre avis, cet homme vaut-il
600 francs de plus, ou de moins ?
Réparation d'une cassure, 25 et 15 fr.
Plombage simple garanti..... 15 fr.
Obturation avec traitement, dep. 30 fr.
Vous pouvez payer plus cher
Mais vous n'aurez pas mieux
Maison française de confiance.
Consultations de 8 heures à 19 h. 30.

Cabinet dentaire moderne
"d'HIDALGO" de Paris
Passage Pommeraye - NANTES
(Galerie des Statues)
A.A.R.C. 1.000.000 de francs de garantie

Recettes pratiques

Imperméabilisation des bouchons
Les bouchons qui ne sont pas de
très bonne qualité, s'abîment très
vite dans les caves humides. On peut
y remédier en les rendant imperméables.
Préparer le mélange suivant :
Cire vierge..... 200 grammes
Suif..... 50 grammes
Faire fondre au bain-marie et
remplir les bouchons 3 fois de suite
dans cette préparation. Les placer
ensuite, en les posant debout, sur
leur extrémité la plus large, rangés
les uns contre les autres, à même
une plaque de métal, puis les mettre
chauffer au four. Ils seront prêts
à être employés.



Une grave menace pour les intérêts cidricoles

La Confédération générale des
Producteurs de fruits à cidre attire
particulièrement l'attention des grou-
pements des régions cidricoles sur
un projet qui, s'il était adopté les
jours prochains, aurait les plus fa-
cheux effets sur les prix des alcools
et des fruits à cidre.

Une Commission parlementaire, à
la tête de laquelle d'ailleurs est un
des plus grands producteurs de
produits de l'Ouest, vient de proposer
au Gouvernement de re-
tirer au Service des alcools le pro-
duit d'une taxe de 10 fr. 40 sur l'es-
sence instituée par la loi du 4 juillet
1931 pour l'aider à combler les pertes
faites sur la vente de l'alcool car-
burant.

Le produit de la taxe de 10,40 tom-
berait désormais dans le budget gé-
néral de l'Etat. Le Service des alcools
recevrait au lieu et place du pro-
duit de cette taxe instituée par lui,
une subvention inscrite au budget
dans chaque loi de finances.

On voit le danger : Le Service des
alcools est chargé de toutes les opé-
rations qu'implique le régime de
séparation des alcools d'industrie et
des alcools libres, sous lequel nous
vivons et qui a fait ses preuves. En
remplaçant le produit de la taxe
instituée une fois pour toutes, par
une subvention attribuée chaque
année, on risque de voir remis tous
les ans en discussion au Parlement
tout le principe du régime des
alcools.

Nous n'avons pas besoin d'insister
sur les inconvénients de brusques
fluctuations de cours des alcools dont
les producteurs sont les victimes, ni
sur les risques d'écrasement des
cours des vins, des cidres, des eaux-
de-vie et des fruits à cidre dont le
sort est lié à celui des alcools.

La Confédération des Producteurs
de fruits à cidre s'est jointe aux
autres groupements agricoles et viti-
coles, appuyés par l'Assemblée des
Présidents des Chambres d'Agriculture,
pour protester auprès du Mi-
nistre des Finances contre un projet
qui, s'il apporte des satisfactions de
principe aux théoriciens des finan-
ces publiques, n'a même pas l'ex-
cuse de procurer des ressources aux cais-
ses de l'Etat.

Les Mercuriales agricoles et les Pommes à Cidre

Toutes les années, de septembre à
décembre, de très nombreux jour-
naux publient dans leurs chroniques
« Mercuriales », « Cours », « Foires et
Marchés », des renseignements con-
cernant les prix des pommes à cidre
et des poires à poiré. Les produc-
teurs, commerçants et transforma-
teurs, qui reçoivent et défontent
chaque semaine plusieurs centaines
de journaux, ne sont pas sans éprou-
ver de sérieuses difficultés. La plu-
part du temps, pour une personne
non avertie, les renseignements don-
nés, fussent-ils exacts, sont absolu-
ment incompréhensibles. C'est ainsi
que le même journal nous apprend,
par exemple, que la pomme coûte
7 fr. à Honfleur, 28 fr. à tel marché
de Bretagne, 120 fr. à Caen, 260 fr.
à Lisieux, etc... Pourquoi de telles
différences ? Si nous poursuivons
nos investigations nous trouvons
quelquefois des indications complé-
mentaires telles que : la rasière, la
barrique, etc... C'est que, en effet,
dans de nombreuses régions, la vente
des pommes à cidre s'effectue encore
AU VOLUME. Rappelons quelques-
unes de ces ANCIENNES MESURES :

la rasière ou baratte ou barreté
(Normandie) ou ruche (Manche) est
de un demi-hectolitre. Le demi-hecto-
litre de pommes à cidre pèse de 23
à 27 kilos. On cote aussi l'hectolitre
la corbeille (dans la Manche) au
double hectolitre la somme (en Pi-
carré) et la grande mine (140 litres)
servent encore de base pour la fixation
des cours dans certaines régions de
la Seine-Inférieure. Le boisseau
de 13 litres est encore utilisé comme
unité de mesure dans certains pays
de Basse-Normandie. La barrique
(225 litres) est très généralement
employée en Bretagne. Il y a encore
la bonne (Oise), le poinçon (Eure-
et-Loir), la pipe et la demi-pipe
(Maine), la buse, etc... Les prix
indiqués pour ces diverses unités de
mesure s'entendent d'ailleurs la plu-
part du temps sans une certaine
gratification dite « vicomité » ou
« don » ou « excédent » de 1 à 10 %,
c'est-à-dire, par exemple, que le pro-
ducteur livre 104 barriques pour 100
barriques payées par l'acheteur. Tels
sont encore les « usages ».

Ces « usages » nous ont été légués
par le passé. Ils correspondent cer-
tes aux conditions économiques d'au-
trefois. Répondent-ils aux besoins
d'aujourd'hui ? Nous ne le croyons
pas. Le commerce des pommes à
cidre, localisé jadis à la région même
de production, est devenu national
(et même international). Ce fait exige
impérieusement que le prix de vente
des pommes à cidre corresponde,
pour l'ensemble du territoire, à une
unité de mesure unique. Cette unité
de mesure saurait-elle être un volu-
me ? Nous ne le croyons pas, car le
poids, de l'hectolitre de pommes à
cidre est différent suivant les varié-
tés. Il ne peut donc être qu'un
poids et nous ne saurions trop enga-
ger les producteurs à vendre au poids,
au poids net livré à l'acheteur. C'est
d'ailleurs, à cette solution que les
producteurs paraissent s'acheminer.
De plus, en plus le prix de vente
s'entend au poids, mais quel poids ?
Tel journal que nous avons entre les
mains indique tout à tour des cota-
tions aux 100 kilos, aux 200 kilos,
aux 500 kilos, aux 1.000 kilos et même
au wagon de 10 tonnes.

Seule la solution aux 1.000 kilos
doit subsister et le prix de 1.000 kilos
(mille kilos) de pommes à cidre
vendues doit s'entendre pour 1.000
kilos de pommes à cidre livrées à
l'acheteur, au lieu et date de livrai-
son convenus.

Il importe, en effet, au plus haut
point que la cotation indiquée dans
les mercuriales indique expressément
et le lieu et la date de livraison.

Le lieu de livraison : La cotation
peut en effet s'entendre marchandise
prise à la ferme, ou livrée au silo
de la cidrerie ou de la distillerie, ou
à quai d'une gare ou d'un port, ou
sur wagon départ (frais de transport
à la charge de l'acheteur), ou sur
wagon rendu (frais de transport à la
charge du vendeur), etc... N'est-il pas
nécessaire de préciser le lieu de livrai-
son, et surtout d'adopter une règle générale suscep-
tible de rendre les cotations compa-
rables ? Cette règle générale répon-
dant le mieux aux conditions actuelles
du commerce est celle de la cotation
« marchandise sur wagon départ
grands réseaux ». C'est-à-dire frais
de transport non payés et droits de

circulation (s'il y a lieu) non acqui-
tés.
La date de livraison : La très
grosse majorité des cotations n'ap-
porte aucune indication sur la date
de livraison. N'est-ce pas là cepen-
dant une lacune qui enlève toute
valeur au prix indiqué ?
En conclusion : Les cotations de-
vraient, à notre avis, comporter les
indications suivantes :

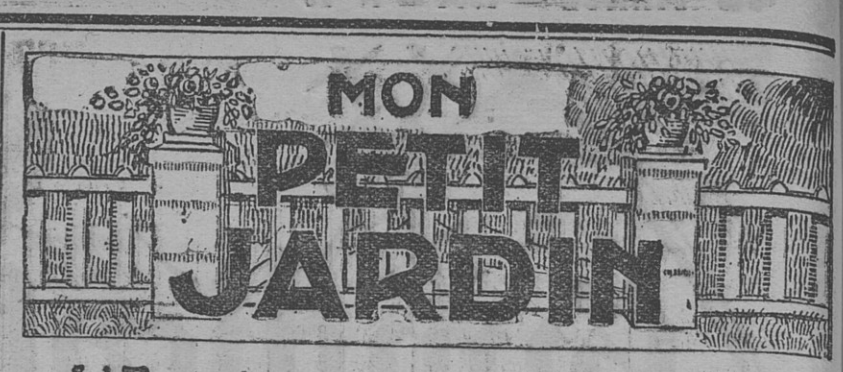
- 1° Lieu du marché, avec l'indica-
tion du département ;
- 2° Date du marché ;
- 3° Nature de la marchandise (pom-
mes à cidre) ;
- 4° Prix de vente (aux 1.000 kilos) ;
- 5° Lieu de livraison (marchandise
sur wagon départ grands réseaux) ;
- 6° Date de livraison (disponible
ou livraison telle date).

Autres indications : Les indica-
tions ci-dessus constituent, à notre
avis, le minimum indispensable per-
mettant d'apprécier une cotation,
mais dans de nombreux cas il y
aurait lieu d'apporter des rensei-
gnements complémentaires sur l'origine
ou provenance, la qualité marchande
des fruits, la désignation des prin-
cipales variétés constituant le lot
vendu.

Les mercuriales concernant les
pommes à cidre établies dans ces
conditions, se présenteraient ainsi, à
titre d'exemple :

POMMES A CIDRE
Lisieux (Calvados), 22 septembre :
525 à 535 fr. les 1.000 kilos, sur
wagon départ gare Lisieux. Le
Breuil-Balangy, livraison 15-25 octo-
bre.
Renées (Ille-et-Vilaine), etc...

Nous ne saurions trop engager
tous les producteurs, groupements
agricoles et publications périodiques,
à se conformer aux directives ci-
dessus. Seule l'observation de cette
méthode de cotation unique rendra
les cotations comparables et permet-
tra d'apporter facilement le maxi-
mum de clarté et de méthode dans
le marché des pommes à cidre qui a,
trop souvent, donné l'impression de
la plus profonde inorganisation et
dont le manque d'ordre nuit grave-
ment aux producteurs, négociants et
industriels sérieux.



L'Eau dans la Culture potagère

L'eau et la végétation. — L'eau est,
sans contredit, l'élément le plus
indispensable à la vie des plantes.
Le sol contient ordinairement une
assez forte proportion d'eau, surtout
si, l'ayant labouré avant l'hiver,
nous lui avons permis de se laisser
pénétrer par les pluies et l'eau de
la fonte des neiges. Cette eau que
nous avons intérêt à économiser sera
dépensée de deux manières :

- 1° Par évaporation à la surface
du sol ; ici la dépense est faite en
pure perte.
- 2° Par transpiration des tissus
herbacés ; cette fois la dépense est
utile car en montant dans la plante
l'eau apporte à celle-ci d'abord ses
deux éléments constitutifs : oxygène
et hydrogène, puis les matières mi-
nérales qu'elle a dissoutes dans le
sol : nitrates, phosphates, etc. On
calcule que pour former un kilo-
gramme de matière sèche une plante
doit évaporer le poids respectable de
300 kilos d'eau.

Des expériences très concluantes
ont établi que si le sol est riche en
engrais les plantes n'ont plus besoin
d'autant d'eau. Lors d'une année très
sèche, Lawes et Gilbert récoltèrent
sur un terrain non fumé 700 kilos
de foin, alors que le même terrain
en année normale et non fumé en
produisait 2.700 kilos. Il y avait donc
là, du fait du manque d'eau, un déficit
de 2.000 kilos dans la récolte.
Mais la même année, dans une autre
parcelle fumée au nitrate de soude,
ces auteurs récoltèrent 7.000 kilos
de foin, alors qu'ils en récoltaient
habituellement, avec la même fu-
mure, 7.200 kilos. Grâce à la fumure
le déficit cette fois n'est plus que
de 200 kilos. C'est dans les cultures
des légumes herbacés : laitues,
choux, épinards, chicorées, etc... que
nous devons fumer beaucoup pour
lutter contre la sécheresse.

Les paillis. — Un excellent moyen
d'économiser l'eau du sol c'est de
protéger sa surface avec une couche
de paillis qui maintient la terre tou-
jours fraîche. On paillie après le re-
piquage avec du fumier à demi dé-
composé et sec, des feuilles mortes,
de la paille hachée, des cônes de
houblon à leur sortie de la brasserie,
des aiguilles de pin, de la mousse,
etc... Les paillis empêchent les plan-
tes de se coller sur la terre lors-
qu'on les arrose. De plus ils em-
pêchent la terre de se tasser, de dur-
cir et de se fendre sous l'action des
arrosages, du soleil et des vents. Ils
évitent les sarclages en empêchant
les mauvaises herbes de se dévelop-
per. On peut remplacer ces maté-
riaux par des bandes de papier noir
ou de couleur foncée qui absorbera
la chaleur solaire et maintiendra
l'échauffement du sol. On ménagera
au pied des plantes un espace libre,
ainsi les eaux de pluie et d'arrosage
égaleront sur le papier et viendront
baigner les pieds.

Les bûches. — A défaut de paillis,
recourons aux bûches. Un bûche
vaut deux arrosages : dit justement
un diction. Bûche c'est briser la croûte
superficielle du sol à l'aide de la
binette. Vous entendrez dire que
cette croûte est utile parce qu'elle
forme un bon couvercle contre l'éva-
poration. C'est une erreur. En effet,
la croûte arrêtant l'évaporation, il
ne saurait plus y avoir d'humidité
à la surface. Dès l'instant où elle
est brisée et pulvérisée l'humidité
du fond remonte à la surface par
l'effet de la capillarité et apporte
aux racines la fraîcheur dont elles
étaient privées. Cette croûte est
encore préjudiciable à la végétation,
en ce sens que : 1° elle empêche les
agents atmosphériques de pénétrer
dans le sol ; 2° elle rend difficile la
pénétration des eaux de pluie et des
eaux d'arrosage. Il faut biner au
moins trois fois : 1° au printemps,
quand les plantes ont développé leurs
premières feuilles ; 2° trois semaines
après ; 3° quand les plantes ont
grandi et que les mauvaises herbes
croissent autour d'elles. Un bûche
sera toujours suivi d'un léger tasse-
ment.

Les arrosages. — Il ne faut pas
arroser en plein soleil, quand la
terre surchauffée et desséchée à sa
surface se trouve dans les conditions
les plus contraires à la descente de
l'eau dans sa masse. Arroser dans
de pareilles conditions c'est perdre
une grosse proportion de l'eau ré-
pondue parce qu'elle s'échappe en
partie et instantanément à l'état de
vapeur. Les arrosages naturels, c'est-
à-dire les pluies, ne se produisent
jamais en plein soleil.
Arrosons donc l'été soit le soir
quand la terre a perdu une partie
de la chaleur emmagasinée pendant
le jour, soit le matin de bonne heure
avant qu'elle ait eu le temps de
s'échauffer à nouveau. Tant que les
gelées nocturnes sont à craindre, il
faut toujours arroser le matin.

Les arrosages doivent toujours être
abondants et atteindre l'extrémité
des racines. Il vaut mieux, si l'eau
est rare, arroser moins souvent mais
mouiller bien à fond. Cependant
quand il s'agit d'arroser des jeunes
plantes dont les racines sont courtes,
il est au contraire préférable d'ar-
roser peu à la fois mais souvent pour

maintenir la surface constamment
humide. C'est ce que l'on appelle
laine des bassins. Les bassinsages
se font sur les semis pour en faci-
liter la levée. Il sont particulière-
ment utiles sur les semis de radis,
navets et choux, parce qu'ils éloi-
gnent les alaises ou puces de terre.
Pour activer la levée d'un semis on
peut, après l'avoir arrosé, le recou-
vrir d'une toile. Dès que les germes
apparaissent, il faut enlever cette
toile pour éviter l'étiollement des
jeunes plantes.

Bien des gens croient que l'eau de
pluie est la meilleure eau d'arro-
sage parce qu'elle est aérée, et que
si l'on ne dispose que d'eau de puits
il est indispensable de la laisser
s'aérer dans des bassins pendant un
jour avant de la distribuer aux
plantes. Et cependant des expériences
ont montré que nous avons faites prou-
vent que des plantes arrosées d'une part
avec de l'eau de pluie, d'autre part
avec de l'eau de source végétale
de l'autre absolument identiques. Et
cela s'explique dans ce fait que le
sol étant très poreux l'eau se sature,
à son contact, des éléments gazeux
qu'il renferme. Une eau privée d'air
recueillie après son passage à tra-
vers la terre possède autant d'élé-
ments gazeux que celle provenant
des pluies.

On croit aussi que l'eau doit être
à la même température que le sol,
cela peut être vrai pour les arrosages
faits sur les plantes qui peuvent
sans souffrir recevoir aussi des dou-
ces froides. Mais pour ce qui est
des arrosages faits entre les lignes
nous ne pensons pas qu'il soit indis-
pensable de réchauffer préalable-
ment l'eau au contact de l'air. Jetez
sur un pot à fleurs de l'eau à 2° et
sur un autre pot de l'eau à 45°, ces
deux eaux auront à leur sortie sen-
siblement la même température. La
terre étant très poreuse le contact
s'établit de toutes parts et la quan-
tité d'eau versée n'est pas suffisante
pour échauffer ou refroidir la terre.
A notre avis l'eau d'arrosage ne
peut ni réchauffer ni refroidir la
terre : c'est celle-ci qui lui commu-
nique sa propre température.

LE VIEUX JARDINIER.
(Reproduction interdite.)
Dans les terriers des RATS
Mettez des
appâts au
VIRUS ROUGE
vous sauvez
POULES et LAPINS
sans danger

La Vie Syndicale
Herbignac
Dimanche 13 Mai, à 9 h. 30 du
matin (heure légale), Salle du Pa-
tronage à Herbignac, réunion syn-
dicale de défense agricole. Confé-
rence par M. R. FAIVRE sur des
sujets d'actualité. Tous nos adhé-
rents de la région sont instamment priés
d'y assister et d'y amener leurs amis.

Saint-Lyphard
Dimanche 13 Mai, à la sortie de
la grande messe, salle Taconnet, à
Saint-Lyphard, réunion syndicale et
conférence agricole par M. R. FAIVRE.
Questions importantes. Tous
nos adhérents de la région sont priés
d'y assister.

Saint-Julien-de-Concelles
Bûches producteurs de chanvre et
d'osier sont priés de bien vouloir
assister à la réunion annuelle qui
aura lieu le dimanche 13 Mai, à 10
heures (heure légale), à l'Ecole des gar-
çons, de Saint-Julien-de-Concelles.
Les membres du Bureau voudront
bien arriver ¼ d'heure avant la
réunion.
Ordre du jour
Renouvellement des membres du
Bureau.
Questions diverses.
Coopérative Agricole
de Boulangerie de Pornic
L'assemblée générale de la Société
coopérative agricole de boulangerie
de Pornic aura lieu le dimanche 13
mai prochain à dix heures du ma-
tin, à la mairie de Pornic.
L'ordre du jour comprend notam-
ment, outre diverses questions inté-
rieures, celle importante du recen-
sement des blés disponibles chez les
adhérents, tant pour les besoins de
la coopérative elle-même, que pour
les opérations de report de la ré-
colte de 1933 sur celle de 1934 pré-
vues par la dernière loi du 17 mars
1934.

Si vous voulez une
ONOUATION ELECTRIQUE INDEFINISSABLE
garantie malgré la pluie...
chez CALLOUX
10, Rue Crébillon - NANTES
Vous aurez un travail soigné et
conscientieux aux plus bas prix.

Machines Agricoles

Herses articulées en Z
Herses à 3 flèches par compartiment
Entièrement en acier livrées avec
barres d'assemblage, volée d'attelage
chaînettes centrales d'articulation.
Dents de 13", 15", 17", 19", 21", 23", 25", 27", 29", 31", 33", 35", 37", 39", 41", 43", 45", 47", 49", 51", 53", 55", 57", 59", 61", 63", 65", 67", 69", 71", 73", 75", 77", 79", 81", 83", 85", 87", 89", 91", 93", 95", 97", 99", 101", 103", 105", 107", 109", 111", 113", 115", 117", 119", 121", 123", 125", 127", 129", 131", 133", 135", 137", 139", 141", 143", 145", 147", 149", 151", 153", 155", 157", 159", 161", 163", 165", 167", 169", 171", 173", 175", 177", 179", 181", 183", 185", 187", 189", 191", 193", 195", 197", 199", 201", 203", 205", 207", 209", 211", 213", 215", 217", 219", 221", 223", 225", 227", 229", 231", 233", 235", 237", 239", 241", 243", 245", 247", 249", 251", 253", 255", 257", 259", 261", 263", 265", 267", 269", 271", 273", 275", 277", 279", 281", 283", 285", 287", 289", 291", 293", 295", 297", 299", 301", 303", 305", 307", 309", 311", 313", 315", 317", 319", 321", 323", 325", 327", 329", 331", 333", 335", 337", 339", 341", 343", 345", 347", 349", 351", 353", 355", 357", 359", 361", 363", 365", 367", 369", 371", 373", 375", 377", 379", 381", 383", 385", 387", 389", 391", 393", 395", 397", 399", 401", 403", 405", 407", 409", 411", 413", 415", 417", 419", 421", 423", 425", 427", 429", 431", 433", 435", 437", 439", 441", 443", 445", 447", 449", 451", 453", 455", 457", 459", 461", 463", 465", 467", 469", 471", 473", 475", 477", 479", 481", 483", 485", 487", 489", 491", 493", 495", 497", 499", 501", 503", 505", 507", 509", 511", 513", 515", 517", 519", 521", 523", 525", 527", 529", 531", 533", 535", 537", 539", 541", 543", 545", 547", 549", 551", 553", 555", 557", 559", 561", 563", 565", 567", 569", 571", 573", 575", 577", 579", 581", 583", 585", 587", 589", 591", 593", 595", 597", 599", 601", 603", 605", 607", 609", 611", 613", 615", 617", 619", 621", 623", 625", 627", 629", 631", 633", 635", 637", 639", 641", 643", 645", 647", 649", 651", 653", 655", 657", 659", 661", 663", 665", 667", 669", 671", 673", 675", 677", 679", 681", 683", 685", 687", 689", 691", 693", 695", 697", 699", 701", 703", 705", 707", 709", 711", 713", 715", 717", 719", 721", 723", 725", 727", 729", 731", 733", 735", 737", 739", 741", 743", 745", 747", 749", 751", 753", 755", 757", 759", 761", 763", 765", 767", 769", 771", 773", 775", 777", 779", 781", 783", 785", 787", 789", 791", 793", 795", 797", 799", 801", 803", 805", 807", 809", 811", 813", 815", 817", 819", 821", 823", 825", 827", 829", 831", 833", 835", 837", 839", 841", 843", 845", 847", 849", 851", 853", 855", 857", 859", 861", 863", 865", 867", 869", 871", 873", 875", 877", 879", 881", 883", 885", 887", 889", 891", 893", 895", 897", 899", 901", 903", 905", 907", 909", 911", 913", 915", 917", 919", 921", 923", 925", 927", 929", 931", 933", 935", 937", 939", 941", 943", 945", 947", 949", 951", 953", 955", 957", 959", 961", 963", 965", 967", 969", 971", 973", 975", 977", 979", 981", 983", 985", 987", 989", 991", 993", 995", 997", 999, 1001, 1003, 1005, 1007, 1009, 1011, 1013, 1015, 1017, 1019, 1021, 1023, 1025, 1027, 1029, 1031, 1033, 1035, 1037, 1039, 1041, 1043, 1045, 1047, 1049, 1051, 1053, 1055, 1057, 1059, 1061, 1063, 1065, 1067, 1069, 1071, 1073, 1075, 1077, 1079, 1081, 1083, 1085, 1087, 1089, 1091, 1093, 1095, 1097, 1099, 1101, 1103, 1105, 1107, 1109, 1111, 1113, 1115, 1117, 1119, 1121, 1123, 1125, 1127, 1129, 1131, 1133, 1135, 1137, 1139, 1141, 1143, 1145, 1147, 1149, 1151, 1153, 1155, 1157, 1159, 1161, 1163, 1165, 1167, 1169, 1171, 1173, 1175, 1177, 1179, 1181, 1183, 1185, 1187, 1189, 1191, 1193, 1195, 1197, 1199, 1201, 1203, 1205, 1207, 1209, 1211, 1213, 1215, 1217, 1219, 1221, 1223, 1225, 1227, 1229, 1231, 1233, 1235, 1237, 1239, 1241, 1243, 1245, 1247, 1249, 1251, 1253, 1255, 1257, 1259, 1261, 1263, 1265, 1267, 1269, 1271, 1273, 1275, 1277, 1279, 1281, 1283, 1285, 1287, 1289, 1291, 1293, 1295, 1297, 1299, 1301, 1303, 1305, 1307, 1309, 1311, 1313, 1315, 1317, 1319, 1321, 1323, 1325, 1327, 1329, 1331, 1333, 1335, 1337, 1339, 1341, 1343, 1345, 1347, 1349, 1351, 1353, 1355, 1357, 1359, 1361, 1363, 1365, 1367, 1369, 1371, 1373, 1375, 1377, 1379, 1381, 1383, 1385, 1387, 1389, 1391, 1393, 1395, 1397, 1399, 1401, 1403, 1405, 1407, 1409, 1411, 1413, 1415, 1417, 1419, 1421, 1423, 1425, 1427, 1429, 1431, 1433, 1435, 1437, 1439, 1441, 1443, 1445, 1447, 1449, 1451, 1453, 1455, 1457, 1459, 1461, 1463, 1465, 1467, 1469, 1471, 1473, 1475, 1477, 1479, 1481, 1483, 1485, 1487, 1489, 1491, 1493, 1495, 1497, 1499, 1501, 1503, 1505, 1507, 1509, 1511, 1513, 1515, 1517, 1519, 1521, 1523, 1525, 1527, 1529, 1531, 1533, 1535, 1537, 1539, 1541, 1543, 1545, 1547, 1549, 1551, 1553, 1555, 1557, 1559, 1561, 1563, 1565, 1567, 1569, 1571, 1573, 1575, 1577, 1579, 1581, 1583, 1585, 1587, 1589, 1591, 1593, 1595, 1597, 1599, 1601, 1603, 1605, 1607, 1609, 1611, 1613, 1615, 1617, 1619, 1621, 1623, 1625, 1627, 1629, 1631, 1633, 1635, 1637, 1639, 1641, 1643, 1645, 1647, 1649, 1651, 1653, 1655, 1657, 1659, 1661, 1663, 1665, 1667, 1669, 1671, 1673, 1675, 1677, 1679, 1681, 1683, 1685, 1687, 1689, 169

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 7 Mai 1934

ANIMAUX	Arrivages	Ventes	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2.692	2.500	6 70	5 50	4 40	7 70	4 02	3 02	2 02	4 77
Vaches.....	3.745	1.000	6 70	5 00	4 20	8 10	4 02	2 75	2 10	5 18
Taureaux.....	530	510	4 90	4 30	3 90	5 60	2 95	2 35	1 95	3 47
Veaux.....	2.456	2.300	10 00	8 20	6 30	11 80	6 00	4 67	3 45	7 08
Moutons.....	9.658	9.550	16 30	12 40	10 50	17 10	8 10	5 82	4 62	8 55
Porcs.....	1.826	1.826	6 42	5 42	3 86	7 14	4 50	3 80	2 70	5 00

En raison des Fêtes de l'Ascension les Cours de la Villette du Jeudi 10 mai ne nous sont pas parvenus.

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS. — 4937 : Maine-et-Loire, 415 ; Sarthe, 280 ; Mayenne, 115 ; Loire-Inférieure, 280 ; Indre-et-Loire, 75 ; Deux-Sèvres, 130 ; Vienne, 365 ; Vendée, 320. MOUTONS. — 9658 : Vienne, 88 ; Ariège, 590 ; étrangers, 1358. VEAUX. — 2456 : Maine-et-Loire, 150 ;

LA COLORATION DU JAUNE DE L'ŒUF

Sur la fin de l'hiver, et en particulier vers le mois de janvier et février, le consommateur reproche fréquemment aux œufs d'élevage d'avoir un jaune pâle en même temps qu'une coquille fragile et comparant cet œuf à l'œuf fermier, il formule généralement une appréciation peu flatteuse pour les fermes industrielles de ponte où, d'après les médecins, les poules sont élevées avec des poudres chimiques, ne sortent pas et ne reçoivent jamais la moindre verdure.

Ce grief est-il fondé ? Voilà ce que nous allons essayer d'éclaircir dans cette petite étude.

Bien entendu, le reproche de nourrir des poules avec des « poudres chimiques » ne peut être retenu par qui sait avec quels soins minutieux sont préparées les pâtes en farines ou les comprimés de pâte sèche qui entrent dans une certaine proportion et concurremment avec les grains, dans l'alimentation des poudeuses.

Chacun sait que ces pâtes ne contiennent que des farines d'origine végétale ou animale judicieusement combinées pour constituer un mélange rationnellement équilibré.

Le reproche de ne pas donner de verdure pourrait, dans certains cas, être plus justifié, car il est évident que dans certaines années particulièrement sèches, celle-ci peut faire défaut à l'automne.

Mais les éleveurs sérieux s'arrangent pour avoir au moins jusqu'aux premières gelées des choux fourragers en abondance que l'on remplace ensuite par des betteraves et de l'avoine germée.

Ce n'est pas, dans tous les cas, au manque ou à l'insuffisance de verdure qu'il faut imputer les jaunes pâles et la coquille fragile.

Quant à la question de claustration ou d'élevage en liberté, nous ne pensons pas non plus qu'elle puisse jouer un rôle si capital et influencer, à la coquille, ni le jaune, mais d'autres qui font de la claustration l'étroite jusqu'en mars, constatant que dès qu'ils lâchent leurs poules en liberté, ces incidents de ponte disparaissent.

Il y a là pure coïncidence le plus souvent, les poules, dès le mois de mars, reprenant leur ponte normale, comme nous allons le démontrer tout à l'heure.

La meilleure preuve, d'ailleurs, en faveur de la claustration, n'est-elle pas fournie actuellement par l'élevage intensif des poudeuses en cages individuelles.

Pour nous résumer, nous dirons que les poules des établissements individuels reçoivent donc en général une excellente nourriture, suffisamment de verdure et que le régime de la claustration qui a le gros avantage de soustraire les poules aux méfaits des intempéries, ne peut que favoriser leur état de santé et par conséquent leur ponte.

Ceci ne veut pas dire naturellement que nous nions les avantages d'une grande liberté, sur des parcours herbeux de grande étendue lorsque la température le permet.

Quelles sont donc les véritables raisons auxquelles nous devons imputer les jaunes pâles et les coquilles fragiles ?

Si nous considérons une poulette de bonne lignée ayant hérité de bonnes aptitudes excellentes à une ponte d'hiver abondante et continue, nous observons d'abord, que si cette poulette est de race Leghorn, par exemple, nous la faisons naître sur un marais ou avil pour qu'elle pondre dès le mois d'octobre.

Nous lui demandons de poursuivre sa ponte sans interruption pendant douze mois consécutifs à une moyenne de quinze œufs par mois, soit un œuf tous les deux jours environ, ponte naturelle, obtenue sans excitants chimiques.

Au début de sa ponte, notre poulette est dans un état de santé parfait, elle est même légèrement grasse, sans excès cependant.

Nous lui donnons une ration globale qui se divise théoriquement en deux parties que nous dénommerons : ration d'entretien et ration de production.

La ration d'entretien servira à maintenir l'organisme en parfait état, la ration de production servira à donner à l'animal la matière première nécessaire à la fabrication de ses œufs.

Si nous supposons que cette ration totale est parfaitement composée de farines excellentes, que se produit-il ?

Tout d'abord, notre poulette va pondre au ralenti puis va accélérer sa ponte au mois de novembre nous obtiendrons déjà 40 ou 50 œufs ; au mois de décembre, si les froids ne viennent pas trop tôt, nous verrons du 60.

Mais dès l'apparition des premiers froids nous constaterons une légère diminution de la ponte.

Si le froid est intermittent, la ponte sera alternativement en hausse et en baisse.

Le froid n'influence cependant qu'indirectement la ponte, car voilà ce qu'il se produit :

La poulette ne boit volontiers qu'autant que l'eau qu'on lui donne est à une température convenable.

Si elle boit peu, elle mange peu ; si elle mange peu, elle pond moins, et si elle pond moins elle arrive à peine à pondre, cette ponte en souffrira et ce sera l'apparition des jaunes pâles et des coquilles fragiles.

La poulette qui ne boit pas et qui, par conséquent, ne mange pas suffi-

samment, vit uniquement sur sa ration d'entretien et si son aptitude naturelle à la ponte intensive la pousse à produire quand même des œufs, ceux-ci doivent emprunter les matières qui les composent aux réserves de l'organisme.

Il se produit alors, à un moment donné, le phénomène de la « réabsorption », c'est-à-dire que, certains organes qui ont contribué à un certain moment, par leurs réserves, à pallier l'absence de la ration de production, finissent par être défectueux.

Ils empruntent donc eux-mêmes à d'autres organes ce qui leur manque, et si l'on observe, à ce moment, on constate que certaines ovules qui étaient prêtes à se détacher se vident lentement vers d'autres organes, de leur contenu.

Si on pèse la poulette, son poids par rapport à celui qu'elle avait avant son entrée en ponte est moindre, son squelette lui-même pèse moins, car il a contribué à fournir à la chambre coquillière le calcaire nécessaire.

Au cours de ces différentes phases de la « réabsorption », si la poulette continue à pondre, il est évident que ses œufs auront à souffrir de l'état défectueux de son organisme et cela explique que pendant un certain temps elle pondra des œufs à coquille fragile ou des œufs dont le jaune sera légèrement plus pâle.

Quelques « œufs » auront l'un et l'autre défaut. Cela n'entraîne aucune qualité à l'œuf bien entendu et n'empêche pas la fécondation, ces œufs pouvant donner naissance à des poussins très vigoureux.

La poulette n'est donc pas malade, mais ce phénomène de « réabsorption » ne va-t-il pas lui aussi déclencher une petite mue partielle, parfois à peine visible qui entrainera, soit un ralentissement, soit un arrêt complet de la ponte, car à ce moment les organes de la poule auront à faire face à tellement de besoins à la fois qu'ils ne pourront plus fournir les éléments nécessaires à la formation des œufs.

Au mois d'avril, au plus tard, la poulette retrouve tous ses moyens et sa ponte redevient normale, les coquilles sont dures, les jaunes sont très colorés.

Par contre, au mois de janvier et février, vous ne constaterez pas de jaunes pâles ou de coquilles fragiles parmi les œufs de vieilles poules de 2 ans et plus, qui ont commencé leur ponte en septembre et ont repris leur ponte dans d'excellentes conditions vers la fin de décembre début de janvier, mais ces œufs, à cette époque de l'année, sont généralement destinés aux incubations, et non à la consommation.

Comme les œufs de ferme qui sont pondus à cette époque de l'année sont pour la plupart des œufs provenant de poules en deuxième année de ponte, vous ne constaterez pas non plus parmi ces œufs une grande quantité de coquilles fragiles et de jaunes pâles.

Mais le public, lui, comparera vos œufs de poulettes à ces œufs de poule et formulera les critiques connues malgré le caractère absolument passager de cet état de chose.

Comment y remédier ?

Tout le problème tient, à notre avis, dans le principe suivant :

En tout temps une poule doit boire beaucoup. Il faut donc lui donner, en hiver, de l'eau tiède et, en été, de l'eau fraîche en abondance, car, si pendant l'hiver elle boit peu parce que l'eau est trop froide, en été, elle n'aime se désaltérer que d'une eau propre et bien fraîche. Les mues précoces, en juillet et août, n'ont pas d'autre origine.

Certains croient avoir tourné la difficulté en employant des pâtes chaudes et humides pendant l'hiver. Ils se trompent, car la pâte humide est d'abord le meilleur véhicule de toutes les épidémies.

La poule s'en gavera peut-être, mais elle ne mangera moins qu'elle ne mangera de la pâte sèche, si on lui donne à part une boisson à la température convenable.

Il faut de l'eau, beaucoup d'eau à la poule, parce que l'œuf en contient 85 % dans l'albumen et 50 % dans le jaune et que, pendant l'été, la quantité d'eau absorbée par une bonne pouleuse atteint souvent 1/3 de litre par jour.

Comment procurer cette eau à la température voulue ?

Ceci est un autre problème que nous ne voulons pas aborder ici, cette étude n'ayant qu'un but, celui de démontrer que la décoloration du jaune de l'œuf n'est pas, comme on pourrait le supposer, le résultat d'une alimentation mal étudiée ou insuffisante en verdure ou en vitamines, mais la simple conséquence du fait que la poule qui, ne boit pas, ne mange pas assez, et que la poule qui ne mange pas suffisamment pondra mal ou pondra moins.

Nous dédions ces lignes, non seulement aux éleveurs sérieux, mais aux fabricants honnêtes de pâtes pour volailles qui cherchent la bonne formule pour obtenir une belle coloration du jaune de l'œuf.

Nous leur demandons surtout, de ne pas essayer cette coloration par un produit chimique, s'ils ne veulent pas s'exposer aux pires déboires.

G. AYME.

Sous quelle forme faut-il donner l'azote aux betteraves ?

Dans le compte rendu du Centre national d'expérimentation de Rennes (Ferme de la Harpe) pour 1933 figurent les résultats d'essais comparatifs dont le but était de déterminer sous quelle forme l'azote était le mieux assimilé par la betterave.

On sait, en effet, que les engrais azotés du commerce sont de trois types principaux : les engrais ammoniacaux (à action lente et continue), les engrais nitriques (à action rapide mais de courte durée), enfin les engrais ammoniacaux-nitriques ou ammonitrés, qui, comme leur nom l'indique, contiennent l'azote moitié sous forme ammoniacale, moitié sous forme nitrique.

Les essais entrepris par M. Baillarge, directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Rennes, à la ferme de la Harpe, ont mis en comparaison une fumure azotée uniquement ammoniacale, une fumure azotée uniquement nitrique et une fumure mixte mi-nitrique, mi-ammoniacale.

L'ensemble du champ avait reçu une même fumure de base phosphatée et potassique, savoir :

Fumier 50.000 kilos à l'hect. Sylvinite 800 Superphosphate 500

La pièce avait été divisée en six parcelles de même dimension, dont une servant de témoin. Les cinq autres parcelles reçurent des doses d'engrais azotés calculées de façon que la quantité d'azote fût rigoureusement la même (69 kilos 750 à l'hectare), la forme seule étant différente.

Les résultats ont été les suivants :

PARCELLES
I. — Témoin sans azote 330
II. — 69 kil. 750 d'azote sous forme ammoniacale 1.010
III. — 69 kil. 750 d'azote sous forme ammonitré (mélange sulfate d'ammoniaque, nitrate de soude) 1.210
IV. — 69 kil. 750 d'azote sous forme ammonitré (ammonitré) 1.250
V et VI. — 69 kil. 750 sous forme nitrique (moyenne des deux parcelles) 1.141

Ces résultats confirment donc les données que l'on a sur la fumure de la betterave, données d'après lesquelles l'association ammoniacale-nitrique se montre généralement supérieure à l'emploi exclusif de l'une ou de l'autre forme d'azote.

Sur certaines autres cultures, les céréales par exemple, on considère en général que l'association de l'azote ammoniacal et de l'azote nitrique est surtout recommandable par sa régularité d'action. On dit communément que c'est une assurance contre l'excès de sécheresse ou d'humidité et on admet que les rendements obtenus par cette formule moyenne peuvent être intermédiaires entre ceux obtenus par les nitrates et ceux obtenus par les engrais ammoniacaux.

Mais en ce qui concerne spécialement la betterave, la formule moyenne donne des résultats nettement supérieurs à ceux de la fumure ammoniacale et à ceux de la fumure nitrique.

Il est intéressant de constater que les ammonitrés se comportent comme le mélange sulfate d'ammoniaque-nitrate de soude, très souvent utilisé dans la pratique.

Il faut noter cependant que, pratiquement, l'emploi de l'ammonitré a été plus rémunérateur, car, d'une part, on a évité les manutentions nécessaires par la confection du mélange et, d'autre part, on a obtenu 10 quintaux de plus (ce qui s'explique par l'apport de chaux fourni par l'ammonitré).

Il n'est pas douteux que des essais aussi probants que ceux de M. Baillarge méritent un grand retentissement dans les milieux betteraviers, déjà très favorables en général à la fumure ammoniacale-nitrique et ne viennent donner à l'emploi des ammonitrés un nouvel essor.

R. DE CASTELET,

Ingénieur agronome.

Chemin de Fer de Paris à Orléans

La Compagnie d'Orléans a l'honneur de faire connaître que dans le but de faciliter les déplacements de marchandises ou objets vendus par le commerce, une consigne spéciale destinée à recevoir ces marchandises ou objets est établie à la gare de Saint-Nazaire.

MM. les commerçants qui désirent profiter des avantages de cette mesure pourront s'adresser au chef de gare de Saint-Nazaire qui leur fournira tous renseignements sur le fonctionnement de ce service spécial.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 14 mai. — Fresnay.
Mardi 15. — Le Bignon, Le Loroux-Bottard, Legé, Varades.
Mercredi 16. — Geneston, Châteaubriant.

Jeudi 17. — Ancenis, Hérie.
Vendredi 18. — Nort-sur-Erdre.
Samedi 19. — Guenrouët.

Dimanche 20. — Le Temple-de-Bretagne.

L'Institut Dentaire National et sa Clientèle

En plus des avantages nombreux que l'Administration de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL peut donner à ses clients pendant les exécutions, elle leur assure, après terminaison, la sécurité de leur avenir dentaire.

En effet, toutes les personnes passant à l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL, acquièrent un droit de contrôle permanent sans dépense de leur part.

Elles peuvent, tous les trois mois, se présenter à toutes vérifications des soins et travaux effectués dans leur bouche.

Cette forme de garantie matérielle, ment possible qu'à l'organisation puisante de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL, crée un cas d'espèce unique en France.

Les tarifs officiellement pratiqués à l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL sont les suivants :

SOINS
Extraction, la première 8 fr. »
les autres 4 fr. »
Plombage 12 fr. »
Traitement racine 12 fr. »

PROTHESE
Dentier à la dent 16 fr. 65

EXEMPLE
Dentier 10 dents 2 crochets et une base 203 fr. 15
Dentier complet, haut 14 dents plus 1 base, bas 14 dents plus 1 base 499 fr. 50

L'Institut Dentaire National
23, Place de la Bourse
(angle rue de la Fosse) — NANTES

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

53. — Vente en confiance de VACHES et GENISSES Normandes, sélectionnées et de race pure, S'adresser au Bureau du Syndicat.

60. — A vendre, cause double emploi, POMPE bon état, aspirante et élévatrice (Brian et Soudé), chemise cuivre, à main ou à moteur. S'adresser à M. Garaby de Pierrefort, Manoir de Perennes, Surzur (Morbihan).

DEMANDES

45. — MENAGE toutes mains, jardinage et maison, est demandé pour environs de Nantes. Ecrire, 1, boulevard Delorme, Nantes. Références exigées.

46. — Je recherche UN MENAGE VACHER, logé, chauffé, éclairé, le lait et un morceau de vigne pouvant fournir 3 ou 4 barriques à l'an : 500 francs par mois, avec ou sans enfants. S'adresser au Syndicat.

50. — TONNELIER demandé, pouvant avoir logement. S'adresser jeudi matin, 17 mai, chez M. Grégoire, Vins, à Beaufort, Vertou (L.-I.).

Chemin de Fer de l'Etat

EXPOSITION DE LA SAINTE TUNIQUE DU CHRIST
A LA BASILIQUE D'ARGENTEUIL
Pendant cette exposition, qui a lieu jusqu'au 21 mai 1934, des fêtes grandioses, sous la présidence de hauts dignitaires ecclésiastiques français et étrangers, se dérouleront aux dates ci-après :

Le 13 mai, grande fête de la Jeunesse.
Le 20 mai (Pentecôte), commémoration de la translation de la Sainte Tunique à Paris, sous la présidence de Son Eminence le cardinal Verdier, archevêque de Paris.

Le 21 mai, clôture solennelle, sous la présidence de Son Excellence Monseigneur Magliano, nonce apostolique.

Des billets à prix réduits de 40 % et d'une validité de 4 jours seront délivrés par toutes les gares du Réseau pour assister à ces magnifiques fêtes.

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

P.-O. - Midi

BILLET A PRIX REDUIT
A l'occasion des Fêtes religieuses qui ont lieu à Argenteuil (Seine-et-Oise) depuis le 31 mars et jusqu'au 21 mai prochain, des billets spéciaux d'aller et retour de toutes classes, valables 4 jours sans faculté de prolongation, à prix réduit de 40 % sur le double du prix des billets simples, seront délivrés les 5, 6, 12, 13, 19, 20 et 21 mai, au départ de toutes les gares des sections de : Saumur au Croisic et Guérande, Châteaubriant à Nantes, Angers, Saumur, Sables, La Suze, Châteaude-Loir à La Flèche et Le Mans à Aubigné.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser aux gares intéressées.

BILLET A DEMI-TARIF POUR ANGERS

A l'occasion de la Foire-Exposition d'Angers qui doit avoir lieu du 31 mai au 10 juin, des billets spéciaux d'aller et retour de toutes classes, à demi-tarif, valables le jour de la délivrance sans faculté de prolongation seront délivrés pour Angers, les dimanches 3 et 10 juin 1934, au départ de toutes les gares des sections d'Angers à Angers, Saumur à Angers et La Flèche à Angers.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser aux gares intéressées.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU

Beurre, la livre, 5 à 5,50 ; œufs, la douz. 2 à 2,25 ; poulets gros, la couple, 35 à 50 ; moyens, 38 à 43 ; petits, 25 à 30 ; canards, la pièce, 11 à 13 ; pigeons, la couple, 5 à 6 ; lapins, la pièce, 11 à 15.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

Le Gérant : A. FAIVRE.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 9 mai.
Farine de froment, 175
Blé (d'après la nouvelle loi) 128 50
Avoines grises ou noires 54
Avoines bigarrées 47
Sarrasin Bretagne 102
Sarrasin Loire-Inférieure 70
Orge indigène 102
Son bonne fabrication 34 Nantes
Ces prix s'entendent par wagon complet, départ lieux de production.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé en bottes 220 à 225
Paille de blé piquée 220 à 225
Foin, les 500 kilos 230 à 250

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE
Cours du 4 mai
VEAUX : 565. — Le kilo sur pied : 4,25 à 5,50. Tous les kilos payables.
BOEUF : 7. — Le demi-kilo : Devant : 1^{re} qualité, 2 à 2,50 ; 2^e qual., 1,50 à 2 fr. ; 3^e qual., 1 à 1,50. — Derrière : 1^{re} qualité, 4,25 à 5 fr. ; 2^e qual., 3,25 à 4 fr. ; 3^e qual., 2,25 à 2,75.
MOUTON : 324. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 7,50 à 8,50 ; 2^e qual., 6,50 à 7,50.
AGNEAUX. — Sans tarif.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE CAMPAGNE ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 565. — Le kilo sur pied : 3 à 5,25.
Il est à observer que ces prix s'entendent rentrés en ville, frais de marché, perte de kilo à déduire : 0 fr. 80. Moyenne : 3 fr. 30.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS
Nantes, le 9 mai.
Artichauts, les 12, 18 fr. — Asperges, la botte, 5 fr. — Carottes nouvelles, la botte, 1 fr. 50. — Carottes vieilles, la botte, 2 fr. 40. — Choux pommes nouveaux, les 16, 10 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. 25. — Cresson, les 12, 7 fr. — Epiards, le kilo, 1 fr. — Laitues, le cent, 20 fr. — Navets, la botte, 1 fr. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 6 à 10 fr. — Radis, les 12, 3 fr. — Salsifis, le paquet, 1 fr. 50. — Serranoises, le paquet, 1 fr. 50. — Pommes de terre Normandier, le kilo, 2 fr. 25 ; d'Algérie, 2 fr. 30.

Cours des Vins

Muscadet 1933, la barrique, 100 à 800
Gros-plant 1933, la barrique, 250 à 350
Seibels nouveaux, la barrique, 275 à 325
Othello nouveaux, la barrique, 250 à 300
Nouveau, la barrique, 175 à 225

MARCHÉS RÉGIONAUX

Le demi-kilo :
Beuf — 1^{re} catégorie, 6,50 à 12 fr. ; 2^e cat., 1,50 à 2 fr. ; 3^e cat., 0,50 à 1 fr.
Veau. — 1^{re} catégorie, 5 à 9 fr. ; 2^e cat., 4,50 ; 3^e cat., 3 à 4 fr.
Mouton. — 1^{re} catégorie, 9 à 10 fr. ; 2^e cat., 7 à 8 fr. ; 3^e cat., 4 fr.
Porc. — 5 à 7 fr. 50.
Œufs. — La douzaine, 2,50 à 2,75.
Lapins. — 6 fr.
Poulets. — 9 à 10 fr.

ORGE, 75-80 les 100 kilos ; avoine, 65-75 fr. les 100 kilos ; seigle, 65-70 les 100 kilos ; maïs, 20-25 les 100 kilos ; foin, 450-500 les 1.000 kilos.
Poules, la couple, 38-40 ; poulets, 36-38 la couple ; canards, 36-38 la couple ; lapins, 10 à 12 la pièce, pigeon, 9 à 11 la paire ; chapons, 2 à 2,25 la douz. ; beurre, la livre, 5 à 5,50.
Pores gras, 4 à 4,50 le kilo.
Pores maigres, 140 à 270 pièce.
Porcillons, la pièce, 80-115.

PRIX-COURANT (valable sauf variations et jusqu'à nouvel avis)

Alimentation du Bétail

Remoulages de fèves.....	50 »
Fiz Saigon n° 1.....	60 »
Quantité importante, diminution.	
Riz Paddy (non décortiqué, pour chevaux et volailles),	60 »
Graines de Betteraves (nous consulter).	
Brisures de Riz.....	manque
Issues de Riz.....	45 »
Farine de Manioc.....	72 »
Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil.	72 »
départ.....	71 »
Farine Arachide « Armor ».	72 »
Farine « Kystett ».....	175 »
Farine lactée T. T.....	175 »
Mais pour volailles.....	au cours
Tourteau Coprah, en plaques	82 »
Tourteau améloré Chepleline	82 »

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE
Provençale « Sucraff » N° 1... 67 »
« Sucraff » N° 2... 65 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 %
avoine, 35 % mélasse, logé 81 »
Aliment « Le Picotin », pour
chevaux de campagne (suc-
cédané, avoine, tourte.) logé 85 »

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement
des porcs..... 81 »
Optima pour porcelets et
truies..... 101 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-
Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION DES BOEUFs VACHES ET VEAUX

Optima lait :
cordon vert..... logé 75 »
cordon rouge..... logé 88 »
Optima engraissement :
pour boeufs..... logé 84 »
Optima veaux d'élevage :
cordon vert..... logé 75 »
cordon rouge..... logé 88 »
Farine lactée Optima
pour veaux, le sac de 5 kil... 11 »
Quantité importante, nous consulter

Provençale

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

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poisson..... 165 »
Granulé condensé..... 115 »
Grande Pondeuse..... 130 »
Farine de viande alimentaire 165 »
Farine d'os alimentaire..... 87 »
Coquilles huîtres broyées..... 55 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aliments mélassés

Mélasse Say..... 69 »
Son mélassé Say..... 66 »
Paille mélassée Say, 50 %... 60 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-
Gobelins et Pont-d'Ardes.

Société anonyme "Ovox"

Boulettes « OVOX » n° 1 pour
pondeuse..... 117 »
N° 2 pour sujets en crois-
sance..... 122 »
N° 2 bis, pour poussins..... 150 »
N° 2 ter, pour poussins..... 130 »
N° 3, pour poules en mue..... 130 »

Coquilles d'huîtres, logées... 61 »
Boulettes « LAPOX », logées... 98 »
Farine de viande, logée..... 190 »
par 50 kilos, majoration ; toiles
facturées 2.50 non reprises

Biscuits pour Chiens

Dog Cake n° 1 (biscuits fa-
rine de blé)..... 140 »
Dog Cake n° 2 (biscuits fa-
rine de blé avec viande)..... 145 »
Ces prix s'entendent aux 50 kilos,
franco de port et emballage en pe-
tite vitesse, pour un minimum de
50 kilos poids brut.

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure
assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, œil-
lets cuivre tous les mètres, 1^{er} 30 de
corde à chaque coin, ou cordes à cou-
lisse sur les largeurs, au choix du pre-
neur. Marques comprises, marchandise
rendue franco toutes gares de Loire-
Inférieure.

Pour le mètre carré confectionné

Jute : vert gras..... 11 50
Lini et Jute : vert gras..... 12 30
Lini : vert gras..... 13 60
Chanvre : N° 1 vert gras ou
cachou enduit..... 14 65
N° 2 vert gras ou
cachou enduit..... 15 70
N° 3 vert gras..... 18 85
Coton : A vert gras..... 13 60
B vert gras..... 15 15
C vert gras..... 16 50
D vert gras..... 18 85

Passer les commandes au Syndicat.
Ne pas oublier d'indiquer l'inscrip-
tion, ou sinon, les bâches seront
adressées sans marque.

Chaux

Grosse chaux en belles pier-
res blanches..... 95 »
Les 1.000 kilos en vrac sur wagon
Chaudfontains et par 8.000 kilos mi-
nimum.

Chaux blutée pour amende-
ments, suivant emballage..... 105 »
Fleur de chaux ventilée pour
vigne et arbres fruitiers..... 160 »

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

La chaux blutée peut être livrée
en sacs papier « Kraft » à trois épais-
seurs, très résistants, pouvant con-
tenir 45 kilos de chaux, moyennant
une légère majoration par tonne.

Engrais

Engrais composés :

2 1/2 azote am, 10 acide phosph.
5 potasse, 3 azote am, 9 acide
phosphorique..... 47 50
10 potasse, 3 azote am, 10 acide
de phosphorique..... 58 »

Nous pouvons faire toutes autres
formules ; nous demander les prix.

Phosphate Alg. tamis 100, 26 %
Maroc 33 %..... 26 25
Superphosphate 14 %..... 24 75
18 %..... 27 25

Scories 14 %..... 24 50
16 %..... 27 »
18 %..... 29 50

Poudre de vert 4 azote orga-
nique, 20 acide phosph.
Noir spécial « Intensator »
2 azote org., 10 acide phosph. 37 80

Sylvinite riche 18 %..... 28 50
Chlorure de potassium 49 % 82 »
Nitrate de soude broyé, réglé
15,50..... 90 50
Sulfate d'ammoniaque 20, 40 % 92 50
Cyanamide S.P.A. 20 % en bid. 102 »
15 % en sacs..... 92 »

Nota. — Les prix que nous donnons
ci-dessus pour les engrais s'entendent
pour marchandises prises à Nantes
ou sur wagon Nantes, au détail. Ceux
qui désirent des prix franco ou
par wagons complets en groupement
sont priés de nous écrire et nous leur
ferons des conditions spéciales.

Huiles à Machines

Nous pouvons fournir à nos Adhè-
rents huiles et graisses de première
qualité, marchandise rendue franco
toutes gares. Les tonneaux 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 :

Demi-fluide..... 3 » 3 20 3 80
Epaissie..... 3 20 3 40 4 »
P. cylindre vapeur..... 3 80 4 » 4 60
Pour Moteurs..... 3 20 3 40 4 »
P. Transmissions..... 3 » 3 20 3 80
P. Moteur Electr. 4 » 4 20 4 80

Pour Ecrèmeuses :

Fl. de vase! (Ford) 3 » 3 20 3 80

Blanche pure..... 4 60 4 80 5 40

Pour Moteurs et Autos :

Très fluide (Ford) 3 70 3 90 4 50

Fluide, 1/2 fluide..... 4 » 4 20 4 80

1/2 épaisse..... 4 20 4 40 5 »

Epaissie..... 4 50 4 70 5 30
Huile Noire épaisse
pour boîtes de
vitesses..... 4 » 4 20 4 80
Huile « Evergreen »
toujours verte, su-
périeure. Fluide,
demi-fluide ou de-
mi-épaissie..... 7 » 7 20 7 80
Huile de ricin pure 8 » 8 20 8 80
Huile pour Moteur
Diesel..... 5 60 5 80 6 40

Graisses Agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la
boîte de 1 kg., en vente au Syndi-
cat, ou franco par 24 boîtes.
Par tambours de 25 ou
50 kilos franco..... 4 30 le kilo
Par fût de 100 kil. franco 3 60 le kilo

Graisse rose pure ; Graisse vaseli-
née et Valvol, Nous consulter.

Graines

Nous consulter.

Huiles Comestibles

Etablissements H. de la Tuillaye

HUILE D'OLIVE
Logée en estagnons, franco gare
Les 5 lit. : 47 fr. 50. Les 10 lit. : 91 fr.

HUILE « LA DELICATE »

5 litres logés..... 25 25 31 »
10 — — — — — 49 50 58 50

Sel dénaturé

21 fr. les 100 kil. logés, départ Batz.

Par wagon complet, 19 fr. nu ou 24 fr.

logé franco gares grands réseaux.

Produits viticoles

SULFATE DE CUIVRE

Sulfate français, belge..... 130 »
anglais..... manque
Les 100 kilos départ Nantes.
Par grosses quantités, nous consulter.

BOUILLIE BAROUSSE 66

En caisse de 12 paquets carton de
2 kil., 46 fr. la caisse, départ Nantes.

BOUILLIE PERDOUX

63 % Sulfate de cuivre

En sacs de 50 kilos..... 165 »
En sacs de 25 kilos..... 168 »
En sacs de 10 kilos..... 175 »
franco gare grands réseaux par
500 kilos.

BOUILLIE AZUR

En caisse..... 160 »

Fardeaux..... 155 »

Les 100 kilos départ Nantes.

Quantité importante, nous consulter.

Sulfosteatite cuprique..... 120 »

BOUILLIE MACCLESTFIELD

60 % en sacs de 50 kilos..... 150 fr.

50 % en sacs de 100 kilos..... 140 fr.

les 100 kilos franco gares grands
réseaux, par 500 kilos minimum.

Pour quantité inférieure, majora-
tion de 5 fr. aux 100 kilos.

Savons

Marque G. H. D., blanc extra.

Savon Croix d'Or extra pur,
72 % d'huile..... 225 »
Les 100 kilos départ Nantes, par
caisse de 50 kilos, en barres ou en
morceaux d'une livre, au choix.

TEUILLETON DU Bulletin 12



Cette belle déclaration fit de nouveau
sourire étrangement l'automobiliste.

Mais homme du monde impeccable, il
n'insista pas. Se tournant vers moi, il
s'inclina après m'avoir, de nouveau,
adressé quelques mots de remerciement.

Je remis Mascotte en marche et nous
reprîmes Bernard et moi notre promenade
interrompue.

Après avoir parcouru une centaine de
mètres sans parler, je tournai la tête car
je n'entendais pas l'automobile démarrer.

Le chauffeur était au volant prêt à
partir, mais l'étranger se tenait encore
debout, à la place même où nous l'avions
laissé.

Immobilisé, il nous suivait des yeux !

— Hein ! je lui en ai bouché un coin,
à ce particulier-là ! s'exclama Sauvage
d'un ton plein de rancune. Non, mais

Pavez-vous entendu parler de son « homme
d'affaires... » parce que la Châtaigneraie
est en vente, ça se voit déjà déguisé en
châtaignier.

— Hélas, mon brave Bernard, ce ne sont
pas vos objurgations qui empêcheront la
vente... Si ce n'est pas cet homme-là qui
l'achète, ce sera un autre. Et moi, tant
lui qu'un autre. Il a l'air d'un homme bien
élevé... avez-vous vu comme il a inter-
rompu son chauffeur qui se permettait de
sottises plaisanteries.

— C'est vrai ! Le maître a été poli. N'em-
pêche que ça m'a fait un rude coup
d'apprendre que la Châtaigneraie était en
vente, parce que cette fois-ci cela m'a l'air
sérieux. Voilà un acquéreur en chair et
en os ! C'est pas du chiqué. Et si on n'an-
nonce pas la vente à coups de tambour,
du moins la pousse-t-on sérieusement en
dessous.

Il garda un instant le silence, puis
s'écria :

— Bon sang de bon sang ! Est-ce que
Madame de Borel ne pourrait pas em-
pêcher cela ?

J'avais eu la même pensée...
Je ne répondis pas, tant d'impossibilités,
je le sentais, se dressaient devant pareil
espoir.

Mais nous étions arrivés à la petite
maison de Sauvage.

Je descendis avec lui et acceptai la tasse
de lait qu'il m'offrait pendant qu'il buvait,
coup sur coup, trois verres de cidre.

— Ça m'a donné la fièvre cette nouvel-
lé ! J'en suis tout remué.

— Moi, je remercie Dieu qui a permis
que je l'apprenne ainsi... après la vente,
cela m'aurait donné un coup plus rude
encore.

— Est-ce que vous espérez pouvoir l'em-
pêcher. Ah, si c'était possible !

— Je ne crois pas, je n'ose rien espérer !

En ce moment, je suis comme assommé...
La maison fermée, le grand parc désert
me paraissent être un peu à moi : c'était
encore à mon père puisque ce ne paraîs-
sait être à personne. Mais si j'y vois des
visages nouveaux et de l'animation, il me
semble que ce sera la fin de tous mes
espoirs. Comment, après cela, pourrai-je
espérer encore que mon père revienne.

Sauvage donna un grand coup de poing
sur la table. En cette minute, il était inca-
pable d'autre chose que de la violence.

— S'il avait suffi, tout à l'heure, d'étran-
gler le bonhomme pour empêcher la vente
du château, je l'aurais fait, quitte à payer
de ma vie ce geste homicide ! mais après
lui un autre viendra et ça n'en finira plus !

— Allons, calmez-vous. Demain, nous
verrons s'il y a quelque chose à faire.

Pour le moment, écoutez-moi, je voudrais
visiter la Châtaigneraie... Mathieu Savalle
a les clefs ; demandez-lui qu'il vous les
confie ou vous accompagne là-bas... vous
le dites dévoué aux anciens maîtres, ne lui
cachez pas que c'est moi qui le prie...

— Oh, sur ! il ne refusera pas !

— Alors, en route. J'ai hâte de retour-
ner aux Tourelles... je veux essayer quel-
que chose.

Avant de partir, cependant, Bernard me
montra la photographie dont il m'avait
parlé. Les couleurs en étaient un peu effa-
cées et l'épreuve, somme toute, avait été
grossièrement faite.

Je contemplai néanmoins bien longue-
ment le joli garçonnet aux traits décidés
malgré leur finesse, qui plus tard était
devenu mon père.

J'eus la tentation de demander à Ber-
nard de me confier ce portrait, mais je
songeais qu'il représentait aussi l'image
de sa mère et que je n'avais pas le droit
de priver ce brave garçon d'un si précieux
souvenir.

A peine fus-je rentrée aux Tourelles et
eus-je changé de costume que, mettant à
exécution le plan que j'avais conçu, je
rejoignis ma mère dans le petit boudoir
qu'elle se tient habituellement.

Je me sentais très fermement décidée à
lui parler et cette résolution, bien arrêtée,
me laissait calme, prête à envisager toutes
les réponses qu'elle allait me faire.

— Pardonnez-moi, ma mère, d'interrom-
pre votre lecture, lui dis-je en m'asseyant
auprès d'elle, mais j'ai à vous entretenir
de choses que je crois très graves et que
je n'ose différer.

— De quoi s'agit-il, mon enfant ? fit-elle
étonnée en laissant reposer sur ses ge-
noix le livre qu'elle parcourait lorsque

j'étais entrée.

— Saviez-vous que la Châtaigneraie fut
en vente, repris-je courageusement.

Elle tressaillit.

— Non, nul ne m'en a parlé, répondit-
elle, son regard étonné levé vers moi.

— Un hasard me l'a appris ce matin,
repris-je.

Et je lui contai notre rencontre de
l'automobile en panne et les renseigne-
ments demandés et donnés par l'inconnu.
Je lui passai sous silence, naturellement,
les réflexions passionnées de Bernard.

C'est la première fois que j'entends par-
ler de cette vente, dit ma mère lorsque
j'eus terminé mon récit, mais je ne vois
pas bien en quoi elle nous intéresse si
fortement.

Malgré moi, je bondis.

— Oh, mère ! m'écriai-je. Cette maison
nous a appartenu autrefois... la pensée
que des étrangers vont y demeurer à notre
place, me bouleverse. Il me semble que
c'est un mauvais rêve qu'il va me falloir
vivre... Je vous en prie, si vous voyez la
possibilité d'empêcher cette vente, au nom
du ciel, ma mère, agissez.

Ma mère se redressa avec vivacité.

— Je vous en prie, Solange, calmez-
vous !... Et raisonnez un peu !... Voyons,
mon enfant, cette demeure ne nous appar-
tient plus. Maître Piémont l'a achetée il
y a bien longtemps, s'il veut la revendre
aujourd'hui, il en est maître et je n'ai
aucune autorité pour aller lui conseiller

d'agir différemment.

— Mais vous, mère, ne pouvez-vous
l'acheter ?... Le notaire vous donnerait
sûrement la préférence.

— Tu ne songes pas à ce que tu dis, ma
pauvre petite. Cette maison vaut au moins
un million et je ne possède pas pareille
somme.

— Même en vendant les fermes, les prés,
les Tourelles ?

— Tu déraisonnes, Solange ! Je suis née
aux Tourelles et compte bien y mourir.

Comment peux-tu me demander de tout
sacrifier pour acheter une propriété qui
exige un revenu énorme pour être habitée.

Qu'est-ce que tu ferais de la Châtaigneraie ?

— Nous irions y demeurer.

— Et après ?

— Nous y vivrions en attendant...

— En attendant quoi ?

Je fus sur le point de répondre : « en
attendant le retour de mon père », mais je
me retins. A quoi bon ! Est-ce qu'il revien-
drait jamais à présent !

Comme je restais silencieuse, véritable-
ment accablée, ma mère allongea le bras
vers moi et me prit la main.

— Voyons, ma Solange, Pourquoi te tra-
cas-tu ainsi inutilement ? Comprends
bien que ce que tu me demandes est im-
possible : je ne puis pas, je ne possède
pas assez pour payer la Châtaigneraie,
même si je sacrifierais tout comme tu me le
proposais tout à l'heure. (A suivre).

Notre Syndicat est une force agis-
sante qui défend inlassablement vos
intérêts.

Contribuez à accroître cette force
en nous présentant de nouveaux
adhérents.

CIDRE
COLORE - BONIFIE
CONSERVE-CLARIFIE
MALADIES QUÉRIES
PAR LES
PRODUITS GATÉ
EXIGER LA VRAIE MARQUE
THE PHARMACIE E. CALICHÈRE - ST-LO

Dépôts : Pharmacies Orion, à Nozay ;
Prevost, à Héric ; Sicard, à Fay-de-Bre-
tagne ; Garnier, à Pont-Château ; Alain
Lagat, à Savonay ; Thibault, à St-Mar-
la-Jaille ; Turpin, à Nort-sur-Erdre ; Le-
roux, à Piessé.



Dents
résistantes
et indéformables
Grâce à leur forme
particulière les dents
ont une résistance
considérable, elles ne
se déforment pas et
défilent l'usure.
Demandez la four-
che en acier à
haute résistance

PEUGEOT
FRÈRES
VALENTIGNY
En vente chez tous les quincailliers

Plus de Chevaux poussifs

Guérison radicale et rapide
de toutes les affections des
bronches et du poulmon par
le renommé « SIROP FRUCTUS » du
vétérinaire suisse J. Bellwald. Le Sirop
Fructus (brevet) est un remède végétal.
Nombreuses années de succès constants.
Milliers de remerciements des proprié-
taires. Ne confondez pas mon produit
avec d'autres que des gens qui ne sont
pas de la partie essaient de vendre au
détriment de vos chevaux. Prix de la
boîte de 14 tubes, impôts et frais com-
pris, Fr. 31.50 franco.

Des avis pratiques concernant le régi-
me et soins aux chevaux, ainsi que le
mode d'emploi accompagnent chaque
envoi. Afin d'éviter de graves erreurs,
adressez-vous directement à l'unique
dépositaire.

Monsieur le Professeur P. PARAT
Saint-Jean-de-Côle (Dordogne)
Compte chèque postal 45782, Bordeaux.
Tous les envois se font par poste. En-
voyer mandat ou virement postal avec
commande.

Conservation parfaite des œufs
par les excellents et pratiques
COMBINES BARRAL
5 COMBINES BARRAL
pour traiter 500 œufs
11 francs
Adressez les commandes
avec mandat-poste dont le
talon sert de reçu à
M. P. RIVIER
fabricant des COMBINES BARRAL
8, villa d'Alesia, Paris 14^e (Prospectus gratuits)



SI VOUS TROUVEZ LE VIN TROP CHER
faites vous-même avec
L'EXTRAIT PICARD
votre
(à base d'Extrait de Plantain)
BOISSON de MÉNAGE
agréable à boire, saine et économique,
ayant le goût du cidre, et revenant à
25 CENTIMES LE LITRE
Le flac. 10 fr. ; franco contre mandat 11 fr. ; éco. cont. remboursement 12 fr.
Les 3 flacons..... 30 fr. ;..... 32 fr.
LABORATOIRES 112, Boulevard Saint-Martin, PARIS - X

VIN garanti nat. en p. 210 l. 1.1 fr. 60
port, fort, resté, absolu, coupé,
Ech. 2 fr. Malgré ce bas prix vous ga-
gnez encore le fut, Mlle Marie SUDRE,
propriété, St-Roch, n° 58, près MONT-
PELLIER.

Très nourrissant
Apportant sous un
faible poids un
grand nombre
d'unités nutritives
(env. 20 % de plus
que le blé), l'alim-
ent de choix - intéressant
pour l'entretien, idéal pour
l'engraissement - qui com-
plètera économiquement
la ration de vos animaux.

c'est le RIZ!
Efforts au Bureau de Propagande
62, Rue de Richelieu, Paris (2^e)