

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 Cheques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central.
285.10 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.



PAINS DE REGIME : Le Journal Officiel du 20 juin a publié un décret relatif à la fabrication des pains de régime et aux conditions que doivent remplir les moutons utilisant des farines extraites à un taux différent du taux légal.

LES CONTINGENTS D'IMPORTATION des marchandises étrangères, pour le 3^e trimestre 1934, viennent d'être publiés au Journal Officiel : La quote-part des Etats-Unis en pommes et poires a été fixée à 112 tonnes 1/2 ; celle des fruits italiens à 662 tonnes 1/2 ; celle des fruits belges à 317 tonnes 1/2 ; celle des fruits espagnols à 260 tonnes, etc... La France est le pays des poires !

HORTICULTURE : Le Congrès National des Horticulteurs s'est ouvert lundi dernier, à Lyon, sous la présidence de M. Herriot.

LA DEFENSE DU VIN : A l'Office International du Vin, M. Donache, directeur, a présenté une série de résolutions en vue d'assurer la défense du vin dans tous les pays, aussi bien producteurs que consommateurs.

TROP DE SARDINES ! A Concarneau, par suite de trop grands arrivages, on vient de rejeter à la mer 200.000 sardines qui, ayant fait le sacrifice de leur vie, ne demandaient qu'à être mangées.

En raison de la période des gros travaux le Bulletin ne paraîtra pas

SAMEDI 14 JUILLET

Le prochain numéro sera daté du 21 Juillet.

Encouragement à la Culture du Chanvre

Le « Journal Officiel » du 29 juin publie le décret ci-après :

Article premier. — Tout cultivateur ayant loué, à ses risques et périls, une terre à un cultivateur pour la culture du chanvre, sera considéré comme chanvriériste et aura droit à la totalité des avantages accordés aux chanvriers, en ce qui concerne la prime prévue par la loi du 2 mars 1932.

Tout cultivateur semant du chanvre en compte à demi avec le chanvriériste sera considéré comme chanvriériste et aura droit à la moitié de la récolte.

Dans les deux cas, la déclaration de récolte devra préciser la situation respective du cultivateur et du chanvriériste.

Art. 2. — A partir de la récolte 1934, les chanvriers (producteurs de chanvre) devront exiger de tout commissionnaire agissant pour le compte d'une tierce personne un reçu libellé d'un carnet à souches et libellé suivant le modèle n° 7 ci-joint.

BEURRE ET MARGARINE

Avant la guerre, il se vendait 26.000 tonnes de margarine.

Aujourd'hui il s'en vend 35.000 tonnes.

Le chiffre d'affaires relatif à la margarine s'élève à un milliard et demi de francs. Celui du beurre à deux milliards et demi.

Ainsi le produit naturel est peu à peu rattrapé par le produit artificiel.

Est-ce ainsi qu'on défend les intérêts du producteur et la santé du consommateur ?

Sommes-nous protégés ?

Au lendemain de la guerre nous exportions 200.000 quintaux de fromages et nous en importions 100.000. A présent nous importons 200.000 et nous avons peine à en exporter 100.000.

Sommes-nous vraiment protégés ?

Une visite aux champs d'expériences... Un Brin de Causette... ...de l'Ecole de La Mothe-Achard (Vendée)



Les épis sont lourds et vont déjà tomber au passage de la moissonneuse. De nombreux cultivateurs, venus de loin, admirent et comparent les multiples variétés de blés, cultivées méthodiquement dans les champs d'essais de La Mothe-Achard. Nous publierons, en temps voulu, les rendements et les observations de chacune de ces variétés.



— Alors, y sont partis !
— Qui ça... les doryphores ?
— Tu y es point, mon vieux Jeannot ! C'est des coureurs que je parle. T'as dans point vu qui sont partis, mardi dernier, pour le 28^e Tour de France ?

— Dame j'en point le temps de m'occuper des choses parcellaires et pis, entre nous, mon p'tit Polo, les sports c'est bon pour la jeunesse... j'me voye point faire des courses de bécanes. C'était bon quand j'avais ton âge !

— N'empêche que c'est un sport épauant et que si j'avais de la gallette j'm'entraînerais comme y faut.

— Queque t'attend pour suivre le Tour de France ? Demande à ton père de t'acheter un vélo, j'te paierai la casquette et t'auras pu qu'à pédaler, pour faire, comme les autres.

— Sans compter, mon vieux Jeannot, que c'est point un sot métier, qui en a, qui ramassent de la gallette.

— Et d'autres qui ramassent des bûches, quand c'est qui remportent point une veste.

— Regarde dan un peu Francis et André, si qui sont point arrivés, si an'hui l'ont point des jolies rentes et la popularité par d'ssus le marché.

— Francis et André... qui que c'est ces deux là ?

— Allons, tu connais point Francis Pelissier et André Leduq, le populaire « Dédé » vainqueur de deux tours de France ? Tu connais point non pu Maurice Archambaud, Charles Pelissier, Georges Peicher, Roger Lapebie, Antonin Magne ?

— Dame, mon p'tit Polo, j'suis point calé comme toi en Histoire de France... Si encore tu parlais de Napoléon, de Vercingétorique, ou de Clémenceau.

— Mais y faisaient point du vélo, ces gars là !

— N'empêche qui se portaient comme le Pont neuf. Et pis y a point besoin d'être un « géant de la route » ou ben un « as » de la pédale, pour aimer le vélo. Ben sûr c'est une belle invention que c'te mécanique, mais elle est faite pour faire des p'tites courses, pour aller d'un endroit dans l'autre, ou faire des ballades par p'tites étapes.

— En fait de p'tites étapes, les coureurs du « Tour », mon vieux Jeannot, y vont s'appuyer 4.363 kilomètres ! Les pus longues, c'est Paris-Lille 262 km., Belfort-Evian 293 km., Nantes-Caen 275 km... on les voit passer du 27 juillet !

— Si tu trouves ça une rigolade de voir pédaler des bonhommes, suant à grosses gouttes, buffant, la tête baissée, plein de poussière, passant en trombes à travers les foules de curieux et les trompettes d'automobiles...

— Mais tu comprends point que c'est du sport, que c'est passionnant comme toutes les courses, qu'on voye de vraies performances, des étalées de la pédale. Y aura 40 as et 20 individus. Les as seront groupés par équipes de huit hommes et y aura six pays en concurrence : la France, la Belgique, l'Italie, l'Allemagne, l'Espagne et la Suisse.

— Mais, y'a que tu m'parles de géographie à présent. L'est vrai que la Société des Nations est à la mode, même pour le vélo.

— Partout on s'intéresse aux exploits des gars du Tour de France ; dans les trains, les auto-cars, les cafés, les ateliers, les bureaux, les bourgeois, les conversations roulent sur le « Tour » et y'a que toi qui voulais rester indifférent.

— Que veux-tu, mon p'tit Polo, chacun jugeons à sa manière. J'admire ceusses qui font des tours de force et j'comprends qu'un bonhomme fasse crever son vélo... mais les vélos sont tout même point faits pour crever les bonhommes !

— Maître Jeannot

Instruire les agriculteurs, faire leur éducation corporative, les organiser, les protéger, les défendre, tel est notre but. Cultivateurs, aidez-nous ! Propagez ce Bulletin. Présentez-nous de nouveaux adhérents !

La 4^e Loi SUR LE BLÉ est enfin votée !



Après la visite des champs de blés, sous un soleil ardent, les cultivateurs se sont rafraîchis à l'ombre et ont bien voulu poser devant notre objectif, dans la cour de l'Ecole d'Agriculture. Au centre, on aperçoit M. Bulon, l'éminent directeur de l'Ecole, et M. de Dreux le conférencier bien connu de nos populations rurales.

LOI tendant à assurer la loyauté du commerce des fruits et légumes et à réprimer la vente des fruits véreux

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté, Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article premier. — Tout colis dans lequel des fruits ou légumes sont placés en vue de la vente doit porter, en caractères bien apparents et indélébiles, le nom et l'adresse de l'expéditeur de la marchandise et de celui qui a procédé à son emballage, ou être muni d'une indication prévue par arrêté ministériel et permettant de l'identifier.

Les indications ci-dessus visées devront être effacées ou oblitérées avant usage des emballages par un nouvel expéditeur ou emballer.

Tout colis ne portant pas d'indication concernant l'emballer sera considéré, sauf preuve contraire, comme ayant été emballé par l'expéditeur de la marchandise.

Art. 2. — Des arrêtés ministériels pourront décider dans quelles conditions il sera fait usage d'une mention garantissant que des fruits français mis dans le commerce ne contiennent pas de vers. Les agents du service de la répression des fraudes auront le droit d'inscrire, en caractères indélébiles, les mots « fruits véreux », sur les colis de fruits qui contiendront un pourcentage de fruits véreux supérieur à celui qui aura été déterminé par les arrêtés ci-dessus visés et qui porteront néanmoins la mention de garantie.

Art. 3. — Lorsque la situation de l'arboriculture française le permettra, le Gouvernement pourra, sur avis conforme d'une commission nommée par le ministre de l'Agriculture, interdire, par voie de réglementation d'administration publique, la mise en vente, pour la consommation de table, de fruits contenant un pourcentage de fruits véreux supérieur à un taux déterminé, qui pourra être modifié ultérieurement par arrêté du ministre de l'Agriculture.

Art. 4. — Les colis de fruits et légumes dont la partie visible ne correspondra pas à la moyenne de la marchandise contenue dans le colis pourront être signalés à l'acheteur par les mots « colis falsifié », inscrits en caractères indélébiles par l'agent verbalisateur.

Art. 5. — Les infractions aux dispositions de l'article 1^{er} de la présente loi et aux dispositions des arrêtés pris pour l'application de cet article, ou pour l'application de l'article 2, seront punies des peines prévues à l'article 13 de la loi du 1^{er} août 1905, modifiée par la loi du 21 juillet 1929.

Quiconque mettra en vente sciemment des fruits contenant un pourcentage de fruits véreux supérieur à celui qui aura été déterminé par les arrêtés ministériels prévus à l'article 2 et apposerà sur les colis dans lesquels ces fruits seront emballés la mention de garantie sera passible des peines prévues à l'article 1^{er} de la loi du 1^{er} août 1905. Les mêmes peines seront applicables à celui qui aura fait usage, dans les conditions

qui viennent d'être indiquées, de colis ou emballages déjà revêtus de la mention de garantie.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 29 juin 1934, Albert LEBRUN.

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

Les indications ci-dessus visées devront être effacées ou oblitérées avant usage des emballages par un nouvel expéditeur ou emballer.

Tout colis ne portant pas d'indication concernant l'emballer sera considéré, sauf preuve contraire, comme ayant été emballé par l'expéditeur de la marchandise.

Art. 2. — Des arrêtés ministériels pourront décider dans quelles conditions il sera fait usage d'une mention garantissant que des fruits français mis dans le commerce ne contiennent pas de vers. Les agents du service de la répression des fraudes auront le droit d'inscrire, en caractères indélébiles, les mots « fruits véreux », sur les colis de fruits qui contiendront un pourcentage de fruits véreux supérieur à celui qui aura été déterminé par les arrêtés ci-dessus visés et qui porteront néanmoins la mention de garantie.

Art. 3. — Lorsque la situation de l'arboriculture française le permettra, le Gouvernement pourra, sur avis conforme d'une commission nommée par le ministre de l'Agriculture, interdire, par voie de réglementation d'administration publique, la mise en vente, pour la consommation de table, de fruits contenant un pourcentage de fruits véreux supérieur à un taux déterminé, qui pourra être modifié ultérieurement par arrêté du ministre de l'Agriculture.

Art. 4. — Les colis de fruits et légumes dont la partie visible ne correspondra pas à la moyenne de la marchandise contenue dans le colis pourront être signalés à l'acheteur par les mots « colis falsifié », inscrits en caractères indélébiles par l'agent verbalisateur.

Art. 5. — Les infractions aux dispositions de l'article 1^{er} de la présente loi et aux dispositions des arrêtés pris pour l'application de cet article, ou pour l'application de l'article 2, seront punies des peines prévues à l'article 13 de la loi du 1^{er} août 1905, modifiée par la loi du 21 juillet 1929.

Quiconque mettra en vente sciemment des fruits contenant un pourcentage de fruits véreux supérieur à celui qui aura été déterminé par les arrêtés ministériels prévus à l'article 2 et apposerà sur les colis dans lesquels ces fruits seront emballés la mention de garantie sera passible des peines prévues à l'article 1^{er} de la loi du 1^{er} août 1905. Les mêmes peines seront applicables à celui qui aura fait usage, dans les conditions

qui viennent d'être indiquées, de colis ou emballages déjà revêtus de la mention de garantie.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 29 juin 1934, Albert LEBRUN.

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

Les indications ci-dessus visées devront être effacées ou oblitérées avant usage des emballages par un nouvel expéditeur ou emballer.

Tout colis ne portant pas d'indication concernant l'emballer sera considéré, sauf preuve contraire, comme ayant été emballé par l'expéditeur de la marchandise.

A la veille de la récolte, la Chambre a enfin voté, mardi 3 juillet, le projet de loi relatif au blé, avec les modifications apportées par la Haute Assemblée, par 365 voix contre 202.

En fait, le Sénat a apporté de nombreux changements au premier texte de la Chambre, publié par les journaux. Le temps matériel, pour notre mise en page, ne nous permet pas de commenter, aujourd'hui, la nouvelle loi, comme nous aurions voulu le faire. Mais nous donnons à nos lecteurs le texte même de cette loi, qui leur permettra de se faire une opinion... C'est le Ministre de l'Agriculture qui fixera le prix minimum du blé, qui déterminera le poids au-dessous duquel le blé ne sera plus marchand, qui réglera le taux d'extraction des farines et les conditions de l'admission temporaire.

La nouvelle loi fera-t-elle ressembler les excédents ?... Enfin, n'oublions pas que le problème du blé est étroitement lié à celui des céréales secondaires et ne peut être isolé de toute notre politique agricole.

VOIR PAGE 3 LE TEXTE DE LA LOI

Les Bénéfices et Impôts de l'Agriculture comparés à ceux du Commerce et de l'Industrie

L'« Action Agricole » a publié une longue lettre de M. R. d'Albenas, propriétaire agriculteur et viticulteur, dont nous sommes heureux de donner ci-après de larges extraits.

« Nous traversons, actuellement, une période particulièrement délicate pour l'agriculture. Le Gouvernement s'est engagé dans la politique de déflation. Il se défend de vouloir agir sur les prix à la production et parait décidé à comprimer l'écart entre les prix de vente au consommateur et les prix de revient à la propriété.

Réussira-t-il ? Ne sera-t-il pas tenté devant le mur solide qu'opposent certainement des détaillants piliés depuis un siècle à la discipline syndicale, d'agir au contraire sur les prix à la production comme le suggèrent certains journalistes financiers à l'esprit faux, pour lesquels le salut consiste à vendre en France le blé à 45 francs, cours mondial théorique, ou à 14 francs le quintal, prix réel de vente en Europe Centrale ? N'ouvrira-t-on pas les portes toutes grandes à l'importation sous la pression des Associations commerciales ?

Fera-t-on enfin quelque chose pour ramener la stabilité en maintenant le niveau de la production agricole à son chiffre de 1913 (chiffre d'ailleurs peu dépassé en France, mais fortement augmenté dans nos colonies, et encore plus aux U. S. A., Canada, Australie, etc.) ? Autant de points d'interrogation.

Il est incontestable que l'agriculteur aura à se défendre contre certains assauts et qu'on l'accusera encore dans certains milieux peu avisés, mais puissants du commerce, de ne pas payer d'impôts.

Justice a déjà été faite de cette thèse. Mais il faut y revenir (1) et, une fois de plus, réfuter la thèse de l'agriculture privilégiée, par des arguments simples mais convaincants. Les voici :

1^o Le propriétaire agriculteur (le paysan, si l'on veut) représente un nombre important d'individus en

France. Comparativement, beaucoup plus nombreux que le commerçant et est individuellement beaucoup moins riche. Nous avons, sur ce point, une statistique précise : celle de la viticulture.

Il y a en France 1.500.000 viticulteurs qui récoltent une moyenne de 37 hectolitres de vin (chiffres de 1932 et 1933). Sur ce nombre 2.700 seulement déclarent et récoltent plus de 1.000 hectos, c'est-à-dire gagnent au plus 30.000 francs nets les bonnes années. Ce chiffre de 30.000 francs nets est le bénéfice minimum d'un des... bouchers de France. (Tout boucher vendant 100 kilos de viande par jour, soit 3.000 kilos par mois, gagne de 4.000 à 6.000 francs par mois.)

Il serait certainement aussi intéressant de faire des comparaisons analogues entre le producteur de blé et le boulanger.

2^o Il ne faut pas oublier qu'à l'impôt d'Etat s'ajoute l'impôt départemental et communal qui représente 30 milliards. Or cet impôt est presque exclusivement supporté par « la terre » dans les communes rurales.

Le fisc ne s'inquiète pas du chiffre d'affaires du paysan, de ses amortissements ou de ses grosses réparations, du personnel qu'il emploie ou qu'il n'emploie pas. Le paysan est tout rasé, que l'année soit bonne ou mauvaise, qu'il ait gelé ou pas, que la sécheresse ou les inondations aient enlevé ou épargné la récolte.

Le commerçant, lui, paie sur son chiffre d'affaires et non sur la su-

(1) Un tract apposé sur les murs du IX^e arrondissement, à Paris, n'hésite pas à dire : Pour 60.000 francs de revenu, un député paie 700 francs ; un agriculteur 6.000 francs ; un commerçant 9.000 francs.

Nous venons d'entendre dire dans une réunion de commerçants que c'étaient eux qui alimentaient les budgets départementaux et communaux.

Nous verrons plus loin ce qu'il faut penser de cette affirmation.

perficie de son magasin et de ses lagères.

3° Certains s'indignent que les départements de la Seine et du Nord paient la moitié des impôts de la France. Si on leur faisait bonne mesure ne devraient-ils pas payer plus encore ?

Une grande Société de Crédit annonce en 1933 :

a) Un chiffre brut d'affaires dépassant un milliard ;

b) Un bénéfice net et coquet de 150 millions, soit du 15 %.

Ce taux de bénéfice est normal dans le commerce et l'industrie qui le justifient par des prétendus risques, moins graves que la gelée, la sécheresse, l'inondation, la verse des blés, le mildiou de la vigne, la fièvre aphteuse ou la clavelée, etc... Il est anormal dans l'agriculture.

J'ai cherché à quoi pouvait correspondre dans l'agriculture le chiffre brut d'affaires d'un milliard.

a) Aux cours actuels du vin, il représente la récolte totale du plus riche département viticole de la Métropole — l'Hérault — qui, avec une récolte de 10 à 12 millions d'hectos et un prix de 80 à 100 francs l'hecto, encaisse un milliard environ.

b) A 1.200 francs la vache, cours actuel du bétail dans le Nord, le chiffre d'affaires d'un milliard représente la vente de 800.000 bovins.

c) A 100 francs le quintal de blé — prix pratiqué de vente et non pas prix légal — et au rendement moyen de 18 quintaux à l'hectare, le chiffre d'affaires précité représente la valeur totale de la récolte en blé de 600.000 hectares, c'est-à-dire d'un des plus gros départements producteurs de blé.

Je doute fort que l'Institut de crédit dont l'étude le bilan ait payé des impôts égaux à ceux des agriculteurs, éleveurs ou viticulteurs du plus riche de nos départements agricoles.

Il y a dans les seuls départements de Seine et Seine-et-Oise 36.000 Sociétés anonymes. Quel capital cela ne représente-t-il pas ? 2.700 propriétaires viticulteurs récoltant plus de 1.000 hectolitres.

Poursuivant ma comparaison dans le même sens j'ai été amené à évaluer l'actif de quelques grosses Sociétés d'après leurs bilans. Cet actif varie de 1 à 3 milliards (je ne nommerai personne pour ne pas faire de jaloux).

En Sologne, l'hectare de terrain, malgré la chasse, ne vaut pas plus de 1.000 francs à l'heure actuelle. En Beauce ou en Brie, ou dans la Somme et le Nord, les bonnes terres à blé ne dépassent pas 7.000 à 8.000 francs l'hectare.

Dans l'Hérault, les plus beaux vignobles ne trouvent pas acquéreurs, aujourd'hui, à plus de 25.000 francs l'hectare.

Une de nos grandes Sociétés anonymes avec son capital de 2 milliards représente ainsi :

— Deux fois la valeur de 1 million d'hectares de terrains pareils à ceux de la Sologne, c'est-à-dire quatre fois la valeur des 500.000 hectares de la Sologne.

— Deux fois la valeur des terres d'un des plus riches départements de blé.

— Quatre fois la valeur du vignoble de 200.000 hectares de l'Hérault.

Ces constatations simples mériteraient, il me semble, d'être soumises par une plume autorisée à tous ceux qui vont clamant et proclamant que le commerce et l'industrie paient beaucoup trop d'impôts et l'agriculture pas assez.

Il est vrai que nous vivons à une époque singulière. Des esprits primaires dominent l'économie du pays et proposent de mirifiques systèmes de rénovation en ignorant complètement que :

— La viticulture avec ses 50 millions d'hectolitres de vin égale en importance l'industrie des bouilleries (50 millions de tonnes extraites) ;

— Le blé, avec ses 80 millions de quintaux représente une richesse égale (sinon plus) à celle des mines et minières de fer (40 millions de tonnes) ;

— En 1930, la valeur de production agricole française s'élevait à 100 milliards ;

— Le personnel employé à la fabrication de l'humble roquefort et du modeste camembert (bergers, bouviers, fermiers, trayeurs, préparateurs, etc.) s'élève à quelque 250.000 à 300.000 chefs de famille ou cili-baires, c'est-à-dire à un nombre de Français supérieur à celui de l'industrie métallurgique de l'automobile.

Seuls les colporteurs de la Branche ont tous garantis d'un composé chimique extra-dur efficace contre feu, vol et chahouzeau.

Liens de Gerbes

Liens de gerbe Sisal câblés, trois fils, qualité extra. Longueur 1^{re} 40 garantie avec boucle et bout rouge. 98 francs le mille ; prix net départ Nantes, jusqu'à épuisement. Nous transmettons les ordres dès maintenant.

Billes à Gerbes

Aiguilles de fer, qualité extra, pour lier les gerbes. Prix net pour nos adhérents : 10 francs. A prendre à Nantes à nos bureaux.

Aux Producteurs de Blé

Producteurs... Attention !!! Lisez cette note attentivement, critiquez-la... si vous le désirez... mais saluez-en toute l'importance.

Une évolution est nécessaire dans la culture du blé.

Vous devez de soutenir votre meunerie locale et régionale, vos groupements agricoles, vos négociants, si vous voulez rétablir vos marchés en voie de disparition, si vous voulez éviter le retour de la mévente actuelle, par l'écoulement facile de nos excédents départementaux vers les régions déficitaires.

Réfléchissez-y bien, l'avenir immédiat en dépend.

La meunerie ne paiera pas les nouvelles variétés plus cher que les anciennes, mais si elle accepte les nouveaux blés de bonne qualité, elle refusera ou sous-paiera les anciens. Faites-y bien attention !!

Cependant, vos intérêts ne peuvent ni ne doivent en souffrir.

Il vous faut donc rejeter toutes les variétés qui, sous prétexte de bonne qualité boulangère, vous donnent des rendements aléatoires ou diminués.

Il faut vous orienter vers les variétés que nous vous indiquons, qui expérimentalement ont fait leurs preuves, qui résistent aux rouilles, aux maladies, et vous assurent sur les anciens types un rendement aussi élevé, sinon plus, une sécurité de rendement plus grande et aussi une qualité très largement augmentée qui les fait accepter, voire même rechercher par tous les usagers.

Vous n'avez donc aucune hésitation à avoir et si nous demandons que l'effort d'amélioration soit poursuivi aussi bien par le meunier par l'amélioration de sa technique, que par le boulangier par l'amélioration de sa fabrication du pain, il faut bien que nous comprenions que nous sommes à la base de cette évolution générale par la culture de meilleurs blés.

Voici les principales variétés qui donnent à la fois : gros rendement, sécurité dans le rendement, et excellente qualité boulangère :

Chanteclair : à ensemercer partout où l'on emploie les blés du type Vilmorin 23. — Gluten sec, 8,88 ; extensimètre, W. 121 ; qualité boulangère, 137,5.

Champ Joli : à ensemercer partout où l'on emploie les blés type Bon Fermier, Hâit Inversable, Préparateur Etienne, etc. — Gluten sec, 8,23 ; extensimètre, W. 116 ; qualité boulangère, 138.

Inversable Bordeaux : partout où l'on enseme les blés type Bordeaux, Japhet, même en terres sèches ou sablonneuses. — Gluten sec, 8,99 ; extensimètre, W. 153 ; qualité boulangère, 140.

Saint-Pierre : en terres riches à betteraves ou toutes autres plantes sarclées, bien fumées. — Gluten sec, 8,96 ; extensimètre, W. 112 ; qualité boulangère, 140.

P. L. M. 1 : pour les pentes terres où l'on enseme les blés de pays. — Gluten sec, 9,05 ; extensimètre, W. 170 ; qualité boulangère, 143.

D. C. : pour les défrichements de légumineuses ou de prairies. — Gluten sec, 9,10 ; extensimètre, W. 143 ; qualité boulangère, 142.

H. 77 : blé des régions centrale et sud-ouest, quelque peu sensible au charbon, mais très résistant à l'échaudage. — Gluten sec, 8,60 ; extensimètre, W. 90 ; qualité boulangère, 137.

Vilmorin 27 : blé bien connu, bon rendement et la qualité sont excellentes. — Gluten sec, 8,85 ; extensimètre, W. 121 ; qualité boulangère, 140.

Voici tout une gamme de variétés qui permettent d'assurer à la fois le rendement, la sécurité dans le rendement et la qualité absolument nécessaire.

Employez-les si vous voulez éviter et annuler les graves ennemis et la situation délicate que nous avons aujourd'hui.

Destruction des Chenilles

Cette année, comme en toutes périodes de sécheresse, les chenilles sont particulièrement nombreuses.

Les chenilles du chou causent déjà de nombreux dégâts. Nous rappelons les conseils que nous donnons, chaque année, à cet effet :

Il est facile de se débarrasser des chenilles du chou, en épanchant le matin, à la rosée, dès l'apparition des premières chenilles, du superphosphate en poudre sur les choux, à la dose de 5 à 8 kilos à l'are.

On peut aussi les détruire par des pulvérisations d'infusion de feuilles de sureau, pulvérisations que l'on effectue de préférence pendant la partie la plus chaude de la journée. Toutes les chenilles qui sont touchées tombent sur le sol et meurent.

On signale également, de tous côtés, de nombreuses attaques de chenilles du pommier ou chenilles fileuses.

Contre ces chenilles, il faut utiliser des pulvérisations aux arse-niaux, à la dose de 2 kilos pour 100 litres d'eau dans les quarante heures de leur apparition.

Lorsque les chenilles ont atteint leur complet développement, elles sont plus résistantes et il est plus difficile de les détruire.

LES ENGRAIS ORGANIQUES sont de plus en plus appréciés

Les maisons d'ENGRAIS qui, naguère, critiquaient les engrais organiques, se mettent à en fabriquer en hâte !

C'est le meilleur hommage rendu aux ENGRAIS SALMON, la grande marque expérimentée et si connue dans tout l'Ouest.

Dans cette fabrication difficile et spéciale entre toutes, la Fabrique des ENGRAIS SALMON (Loire-Inférieure) garde son avance considérable de 40 années d'expérience et de preuves incontestées. Elle garde aussi son tour de main de fabrication.

C'est pourquoi :

"On imite les produits SALMON"
"Un ne les remplace pas...."

Vins voyageant en Eté

Les voyages ont toujours une influence, au moins temporaire, sur les qualités organiques des vins même en bouteille ; aussi les expéditeurs avisés ont bien soin de recommander à leurs clients de laisser les vins fins se remettre de leur fatigue du voyage par un repos en cave d'un à deux mois ; mais les influences permanentes sont beaucoup plus intenses sur les vins en grands récipients et surtout en petits fûts, et c'est dans la saison chaude que les modifications sont les plus importantes et doivent être rapportées à deux ordres de phénomènes possibles : oxydations et multiplication de microorganismes.

Oxydations et Caves. — Tout vin au contact de l'air dissout l'oxygène qui ne tarde pas à se fixer sur les corps oxydables, tannins, colorants, alcool, etc., et qui oxydés ajoutent leurs odeurs et saveurs propres à celles déjà acquises par le vin. S'il s'agit d'un contact très court, soulagement à l'air, mise en bouteille, provoquant passagèrement le goût de battu, dit aussi maladie de la bouteille avec certains vins très oxydables ; on se rend compte que dans les transvasements qui précèdent et suivent les transports et surtout pendant ceux-ci par suite de l'état de vidange des récipients, des secousses fréquentes, le contact de l'air a une influence croissante avec les distances, les températures élevées ; d'ailleurs cette oxydation par l'action des voyages a été utilisée autrefois pour la maturation des vins à oxydabilité trop lente (vin-retour des Indes) tandis qu'elle est parfois un obstacle à l'expédition très oxydables (vins cassants qui arrivent très troubles, etc.).

Multiplications microbiennes. — Les vins contiennent plus ou moins de microorganismes pour lesquels ils sont un bouillon de culture d'autant plus favorable que la température est plus élevée et qu'ils fermentent encore du sucre non fermenté. Les aérobie ne sont à craindre que pour les récipients en vidange en repos, car pendant les déplacements, les secousses ne permettent guère la formation des voiles mycéodermiques dont les plus à craindre sont les voiles de l'accescence qui donnent d'autant plus de la piqure,

perceptible en quelques jours, que la température est plus élevée et l'accès de l'air plus facile.

Quant aux autres microorganismes presque toujours présents dans la plupart des vins de l'année, les secousses du voyage, les vibrations du matériel provoquent le dégagement du gaz carbonique dont les vins nouveaux sont toujours sursaturés et dont les bulles remontent en suspension des colonies par des vibrations ; disséminées dans la masse du vin, elles y trouvent une nourriture sans cesse renouvelée, ce qui favorise la multiplication de nouvelles colonies, d'où des reprises de fermentation alcoolique qui est le moindre mal pour le vin, à part les fuites des récipients ou même leur éclatement, et aussi des développements de tournes bactériennes avec accroissement de l'acidité volatile, troubles par précipitations diverses et en particulier de la couleur, petite effervescence agissant sur les bouquets et les saveurs, d'abord favorablement et ensuite donnant les caractères des vins vieillards, etc.

Vins débiles. — Ces faits expliquent l'opinion parfois accréditée que certains vins ne peuvent être envoyés en pays éloignés surtout à climat chaud ; en réalité, il s'agit là de cas particuliers de vin soit à oxydabilité anormale, soit de vins débiles, de degré insuffisant, ensemençés au départ de germes susceptibles de se développer. C'est ce qui a conduit à utiliser le vinage autorisé en franchise pour exportation, quand on ne veut pas recourir à la pasteurisation applicable à la plupart des vins.

Meures de prudence. — L'assant de côté les vins dont la richesse en alcool atteint 15 à 16 degrés et les vins de liqueur qui dépassent largement des degrés assurant la résistance de leurs sucres à la vie microbienne, on se rend compte qu'il est prudent, même pour les voyages à courte distance en été de tenir compte, pour les vins de consommation courante, de ces influences des voyages en n'expédiant que des vins à oxydabilité normale, sans aucune tendance aux diverses casses, et aussi dépourvus de possible de microorganismes, surtout avec les vins présentant encore quelques grammes de sucres, même non sensibles dans la saveur, avec une acidité volatile un peu élevée sans cependant être perceptibles ; une clarification préalable aussi stérilisante que possible, sera une précaution suffisante, à moins de voyages lointains et de séjours prolongés à des températures extérieures élevées.

Prof. L. MATHIEU,

Directeur de l'Institut Oenotechnique de France.

LIMPIDITÉ

C'est par l'oxygène que elle dégage au contact des matières organiques colorées, putrides, contaminées, que l'Eau de Javel agit ; elle les rend alors, par oxydation, incolores, inodores, aseptiques, d'où son emploi pour blanchir, désodoriser, désinfecter.

Le gros avantage de l'Eau de Javel est d'être toujours prête à l'usage ; elle doit être d'une grande limpidité et ne présenter aucun dépôt, dangereux pour le linge en particulier.

La meilleure garantie de qualité réside dans le choix d'une Eau de Javel, fabriquée par une puissante organisation industrielle, de marque connue et réputée.

Extrait des recettes de JAVEL LA CROIX

Sevrage d'un Poulain

Le sevrage d'un poulain doit se faire entre six à sept mois ; donnez-lui alors une nourriture fortifiante ; augmentez la ration d'avoine qui donne la taille, la force, fait ressortir les muscles et contribue à la beauté du sujet. Il faut s'occuper également de très bonne heure du dressage, habituez le poulain à être attaché, caressez-le, levez-lui les pieds et accourez-les à un léger piquage. Enfin, les poulains hongres sont plus faciles à élever que les animaux entiers ; l'âge de 18 à 20 mois paraît le plus favorable ; le poulain est moins disposé à contracter les tares, se nourrit mieux, a un caractère plus facile, et enfin obtient un meilleur prix.

Contre le Doryphore

Nous disposons à Nantes d'un certain nombre de pulvérisateurs à dos en cuivre très épais, contenant 15 litres, simples et robustes, pour le traitement des pommes de terre contre le doryphore, ou pour la vigne.

Nous pouvons livrer ces pulvérisateurs instantanément, au prix net de 158 francs pour nos adhérents, franco leur gare, ou 150 francs pris à Nantes, 2, rue Scribe.

Pommade contre le Varron

5 francs le pot ou 9 francs les deux pots.



La culture du Navet

Le navet aime les sols légers, perméables, riches en fumier décomposé.

Les engrais qui lui conviennent le mieux sont les scories de déphosphoration à la dose de 12 kilos à l'are enfoncés six mois avant le semis, et 3 kilos à l'are de chlorure de potassium distribué au sol huit jours avant les semailles par un simple crocheteur. Si l'on ne dispose pas de ces engrais on jette du purin sur le sol quelques jours avant les semailles. Ajoutons que la fleur de soufre, semée en même temps que la graine, active beaucoup la végétation.

Au printemps et en été la culture du navet est difficile car les plantes montent vite et ne donnent pas de racines. Les semis faits à partir du mois d'août réussissent mieux et les produits qui en proviennent ne montent plus. Si l'on sème trop tard on obtient des navets de belle venue mais qu'on ne peut conserver l'hiver.

Le navet se sème toujours à la volée, sur un sol préalablement tassé. Les graines étant petites on les mélange à de la terre pour éviter de semer trop dru. On enterre les graines légèrement, on couvre la planche d'un peu de terreau ou d'un paillis et on arrose souvent pendant les cinq ou six jours qui suivent les semailles. Quand les plantes ont trois feuilles on les éclaircit de façon à laisser entre elles 12 centimètres au moins. On désherbe et on enterre à la faucille par de fréquents arrosages, surtout si la saison est sèche.

Au printemps, à partir du 15 mars, on sème les variétés suivantes : navet blanc hâtif, navet demi-long des vertus race Marteau et navet rond des vertus. C. variétés hâtives peuvent encore être semées dans la première quinzaine de septembre et donner leurs produits avant l'hiver. En août on sème les variétés suivantes : navet des vertus race Marteau, navet long de Meaux navet blanc dur d'hiver.

Les jeunes semis sont ravagés par les alises ou pures de terre. On les arrose abondamment en plein soleil et on y jette de la suie, des cendres fines ou même de la poussière pour salir les feuilles.

Voici d'autres procédés pour combattre l'altise, ce grand ennemi des crucifères :

Faire macérer des champignons en décomposition dans de l'eau. Arroser le sol.

Solution de 10 gr. de savon noir par litre d'eau. Arroser le sol.

Mélange à parties égales de chaux en poudre et de fleur de soufre. Saupoudrer le sol.

Crotin de cheval émietté. Saupoudrer le sol.

Mélange à parties égales de sable et de naphtaline. Saupoudrer le sol.

En novembre, avant les gelées, on arrache les navets à la main ou avec fourche à deux dents. On les laisse se ressuyer sur le sol pour leur permettre de se débarrasser de leur terre, on coupe leurs collets et on les conserve en cave dans du sable ou dans des silos peu profonds. Il ne faut jamais les laver car cela nuirait à leur conservation. Les navets sont d'ailleurs assez peu sensibles à la gelée. Bien des jardiniers les laissent passer l'hiver en terre et se contentent de les garantir avec des feuilles sèches et une litière légère.

LE VIEUX JARDINIER.

Un nouveau Parasite des Pommes

A la Section des études scientifiques de la Société nationale d'Horticulture de France, M. Barthet, du Centre national d'études agronomiques de Versailles, a fait une intéressante communication sur un champignon parasite des pommes, le « Gloeosporium pomigenum », dont l'existence se traduit par la présence, à la surface de l'épiderme des fruits, d'un enduit noirâtre ressemblant à celui des diverses fumigines.

Ce champignon n'a été étudié et déterminé que depuis deux ans. Il déprime énormément les fruits, ce qui chagrine les négociants à les nettoyer, mais comme la substance noirâtre est plus adhérente que celle de la fumigine, on n'a pas réussi à l'enlever en utilisant les procédés adoptés pour le traitement des pommes atteintes par ce dernier parasite. On a utilisé avec succès, pour nettoyer les pommes sales par le « Gloeosporium pomigenum », une solution à 8 % d'eau de Javel dans laquelle les fruits sont d'abord brassés ; ils sont ensuite rincés à l'eau claire et mis à sécher.

Le traitement préventif des arbres par les procédés en usage contre la lachryère a permis de lutter victorieusement contre ce parasite et d'en éviter les dégâts.

Graines

Nous pouvons fournir à nos Adhérents toutes graines de la célèbre Maison Vilmorin-Andrieux, de Paris, et les faire bénéficier d'une petite ristourne syndicale.

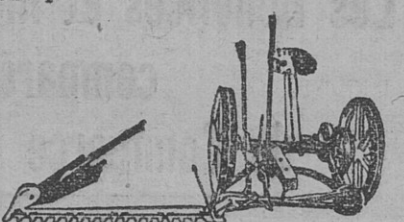
Nous pouvons fournir toutes semences d'autres Maisons les plus réputées. Nous questionner ou nous transmettons les ordres au Syndicat, à Nantes.

Machines Agricoles

Faucheuses

Une des premières et des plus anciennes marques françaises, de supériorité incontestable. Fabriquées avec le meilleur acier électrique, elle comporte des engrenages hélicoïdaux, silencieux, de faible usure, semblables à ceux des différentiels d'automobiles ; cinq coussinets bronze et des roulements à billes, une vitesse de coupe accélérée et des organes très élevés au-dessus du sol.

Nouveau graissage automatique sous pression « Lub ».



Notices et catalogues sur demande. Machines visuelles à Nantes. Ces faucheuses se font toutes coupes à droit et sont livrées avec 3 lames, franco de port, et une garantie de 1 an, contre tous défauts de construction, ou de bon fonctionnement.

Modèles 1934, derniers perfectionnements :

Barre 1 m., att. à 1 cheval. 1.825 fr.
Barre 1 m. 15, att. à bœufs, à chx ou lim. 1.000 »
Barre 1 m. 30, att. à bœufs, ou chevaux. 1.075 »
Remise à nos adhérents.

APPAREIL A MOISSONNER, pour ces trois modèles : 215, 225 ou 235 fr. Autres marques et FAUCHEUSES A MOTEUR, nous consulter.

Couveuses et Eleveuses

Marque « La Nationale », à régulateur bi-métallique ; aucune surveillance ; depuis 30 œufs jusqu'à 600 œufs, à partir de 395 francs. Eleveuses au pétrole et au charbon. Couveuses Mammouth, à chauffage central, jusqu'à 40.000 œufs. Eleveuses industrielles à sections, avec chaudière de 1.000 à 10.000 poussins. S'adresser au Syndicat.

Machines à Laver

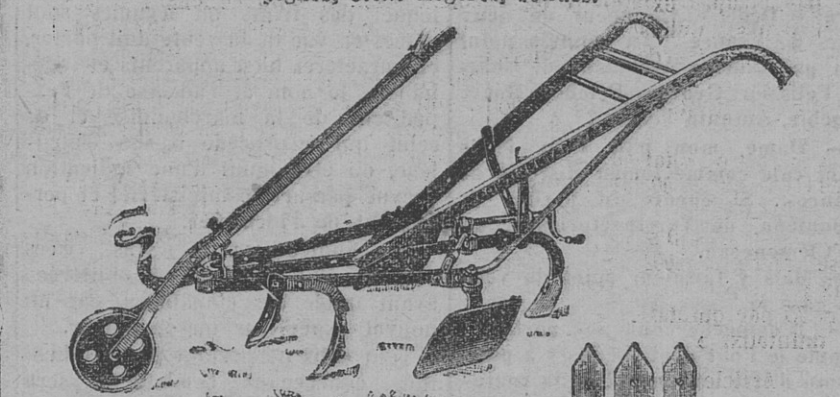
En tôle d'acier galvanisée. Sans fourneau, avec robinet : 405 fr. Avec fourneau et robinet : 730 fr. Avec moteur électrique et inverseur : 1.905 fr. Prix départ et remise aux Syndiqués.

Soufreuses à dos

« Solfatare » double effet, à hélice 139 fr.
« Mistral » double effet, à brosse 139 »
Petite jaune, simple effet, à brosse 114 »
Ces prix s'entendent nets et franco gares de nos adhérents.

Houes-Cultivateurs

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



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

Type 5 : Livré avec 2 lames de 75 m/m, 2 socs triangulaires de 250 m/m et 1 soc triangulaire de 300 m/m à l'arrière (pour travaux de sarclage). 183 fr.

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

Remise aux adhérents et port déduit sur facture gares grands réseaux

Majoration de 10 fr. pour Manchérons en bois

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

Râteaux

Entièrement en acier ; dents plates, embayage très doux. Roues renforcées avec large bandage à nervures de roulement. Pédale soulevant les dents pour reculer. Siège à ressort réglable. Fonctionnement doux et silencieux. Modèles robustes, simples et durables.

Séries à dents serrées et types légers sur demande.

Type Fort, roues 1 m. 40 avec coussinets à roulements :

22 dents, larg. travail 1^{re} 95. 1.060 fr.
24 — — — 2^{re} 10. 1.100 »
26 — — — 2^{re} 25. 1.140 »
28 — — — 2^{re} 40. 1.180 »

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents et Bonifications de transport déduites sur facture.

Clapier pratique

Clapier pratique, solide et économique ; armature entièrement en acier. Peinture deux couches de produit antirouille qui assure une préservation très longue des fers. Portes grillagées en fort fil galvanisé n° 8. Entourage en fibrociment épais et de bonne qualité absolument impu-tréscible.



6 cases de 0*50x0*55x0*70

Prix : 390 francs

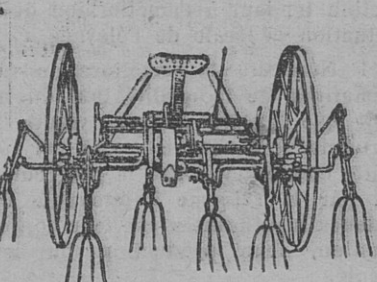
Pour les particuliers et petits éleveurs, nous pouvons fournir un type 2 cases à 150 francs, ou 4 cases à 280 francs.

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

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

Faneuses

Modèles à 4 roues, engrenages « enroulés » ; bielles extérieures doubles avec larges coussinets sur l'essieu. Bati extra fort indéformable. Pâtiers gresseurs au vintrequin à bague. Roues 1 m. 30 remorquées avec amortisseur, relevage au pied et à la main, avec ressort d'équilibre. Travail perfectionné, travail 2 mètres.



Avec 6 fourches en 1 pièce. 1.260 fr.

Modèle léger, à roues basses. 1.200 »

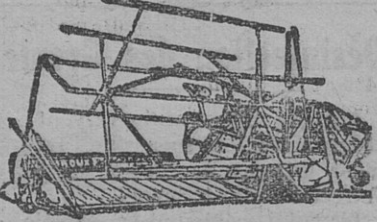
Livrées montées, port rembouré sur facture (gares grands réseaux). Remise aux adhérents.

Faneuses Rotatives à 5 rangs de dents. Largeur 1 m. 85, 2.000 francs. Tous modèles. Nous consulter.

Lieuses

Nouvelles neuses renforcées, soigneusement étudiées. Robustesse des organes ; grande simplicité ; vite brequin en acier forge d'une seule pièce. Graissage facile ; fortes toiles ; roues renforcées ; faible largeur de voie ; emplacement des leviers évitant tout accident. Nouveau modèle très précis, ne donnant aucun ennui au conducteur.

Machine garantie 10 ans.



Dernier modèle tout acier.

Coupe 1^{re} 50 avec charriot... 5.850 fr.
— 1^{re} 80 — — — 6.000 »
— 2^{re} 10 — — — 6.350 »
Grand porte-gerbes... 250 »

Conditions pour nos adhérents.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 2 Juillet 1934

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} quai	2 ^e quai	3 ^e quai	extra	1 ^{er} quai	2 ^e quai	3 ^e quai	extra
Bœufs.....	3.109	3.000	6 60	5 50	4 48	7 40	3 95	3 02	2 20	4 58
Vaches.....	2.073	1.985	6 40	4 70	4 00	7 80	3 85	2 58	2 00	4 98
Taureaux.....	430	415	4 70	4 20	3 80	5 20	2 82	2 30	1 90	3 22
Veaux.....	2.436	2.300	8 90	7 20	5 50	10 20	5 35	5 10	3 02	6 12
Moutons.....	11.694	11.500	14 80	10 60	8 90	15 80	7 40	4 98	3 78	7 90
Porcs.....	1.892	1.892	6 28	5 72	3 86	7 00	4 40	4 00	2 70	4 90

Du Jeudi 5 Juillet 1934

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} quai	2 ^e quai	3 ^e quai	extra	1 ^{er} quai	2 ^e quai	3 ^e quai	extra
Bœufs.....	1.529	1.400	6 60	5 40	4 30	7 40	3 95	2 97	2 15	4 60
Vaches.....	999	900	6 40	4 60	3 90	7 80	3 85	2 53	1 95	5 00
Taureaux.....	295	28	4 70	4 10	3 70	5 20	2 92	2 25	1 85	3 22
Veaux.....	1.981	1.800	8 80	7 10	5 40	10 10	5 28	4 05	2 97	6 05
Moutons.....	5.360	5.300	14 80	10 60	8 90	15 80	7 40	4 98	3 78	7 90
Porcs.....	1.691	1.691	6 28	5 72	3 86	7 00	4 40	4 00	2 70	4 90

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.009. — Maine-et-Loire, 400; Sarthe, 350; Mayenne, 350; Loire-Inférieure, 215; Indre-et-Loire, 65; Deux-Sèvres, 70; Vienne, 70; Vendée, 345.
VEAUX : 2.436. — Maine-et-Loire, 130; Sarthe, 420; Mayenne, 40; Loire-Inférieure, 40; Indre-et-Loire, 15; Deux-Sèvres, 15; Vienne, 10; Vendée, 25.
MOUTONS : 11.694. — Maine-et-Loire, 265; Sarthe, 77; Mayenne, 100; Vienne, 175; Afrique, 2.660.
PORCS : 1.892. — Maine-et-Loire, 170; Sarthe, 180; Loire-Inférieure, 210; Indre-et-Loire, 95; Deux-Sèvres, 115; Vienne, 50.

Chronique des Marchés

Le mois de juin a été caractérisé par un affaiblissement général des cours sous l'influence de la température qui a ralenti les besoins et celle de la sécheresse qui a provoqué une augmentation de tous les arrivages, en particulier sur le marché de Paris.

A la Villette, la hausse de soudure enregistrée en mai sur le gros bétail avait pu se maintenir pendant la première quinzaine de juin en dépit de ressources un peu élevées. Après quelques jours de chaleur qui avaient provoqué un engorgement du marché et entraîné un recul des cours, la situation est devenue un peu plus saine mais avec une tendance plus faible.

Le marché du veau est le plus atteint. Les arrivages n'ont jamais été aussi importants. Depuis le début du mois les cours se tassent un peu à chaque réunion et ont perdu ainsi 0 fr. 50 à 0 fr. 60.

Le mouton, après être resté ferme le mois dernier, s'est affaibli régulièrement à chaque marché, aussi bien en agneaux, dont la demande est assez réservée en ce moment, que sur les sortes secondaires. Les cours ont perdu 0 fr. 60 à 0 fr. 70 depuis le début de juin.

En porc, le marché est resté aussi difficile, les cours ont peu varié sur les maigres, mais la marchandise grasse et les cochons sont presque totalement délaissés.

La Situation

Le mois de juin a été défavorable à l'ensemble du marché de la viande. Comme nous l'avons indiqué, les nouveaux contingents, qui viennent d'être fixés, présentent quelques réductions et nous ouvrent en particulier une possibilité d'exportation supplémentaire de 5.000 porcs en Sarre.

L'élément étranger disparaît donc pratiquement de notre marché.

L'offre intérieure, par contre, est restée très abondante. La sécheresse, ou, au début, la crainte de celle-ci, a provoqué, en bovins tout au moins, des expéditions d'animaux non finis qui n'ont pu s'écouler qu'avec les plus grandes difficultés. Nous devons souhaiter que les pluies d'orage qui tombent un peu partout depuis quelques jours soient suffisantes pour remettre les herbes en bon état. La demande est très réduite depuis la venue des chaleurs et ne semble pas devoir s'améliorer d'une manière continue pendant la période d'été. Tout au plus suivra-t-elle les variations de la température.

Les cours se sont tassés d'une façon générale, et ils restent faiblement orientés en toutes catégories de bétail.

Pour éloigner les taupes

Les taupes sont, on le sait, les ennemies des jardiniers qui n'hésitent pas à poser des pièges ou même à faire le guet pour détruire ces infatigables fouilleuses.

Les dégâts, considérables dans le potager, sont désastreux dans une couche : tout est bouleversé et l'on ne peut plus recommencer et il ne risque fort, si les malins animaux n'ont pas été pris, d'avoir à déplorer une nouvelle destruction.

Il existe, paraît-il, un moyen très simple pour, non pas détruire, mais éloigner les taupes. Il suffit, en effet, en constituant la couche, de mettre au ras du sol une bonne épaisseur de fumier de porc, sur laquelle on tasse comme d'habitude le fumier de cheval et le terreau.

Ce moyen est très simple, à la portée de tous ceux qui engraisent un porc et il est, dit-on, très efficace.

Insecticide pour Cultures maraîchères et fruitières

Produit spécial pour détruire les pucerons, chenilles, altises, etc., ne contenant aucun poison, agissant par simple contact, par pulvérisation. Prix : 10 fr. le flacon, pour faire 50 à 60 litres de solution.

LE LAIT et les produits laitiers

Les cultivateurs et producteurs de lait ont appris ces jours-ci par les journaux que le Gouvernement et le Parlement ont décidé d'exonérer de la taxe sur le chiffre d'affaires prévue au programme fiscal, les produits agricoles, lorsqu'il n'y aura pas acte de commerce, — et, dans tous les cas, les produits laitiers — nous nous en félicitons vivement car cette taxe est encore allongée pour le producteur le poids des sacrifices que la situation lui a, hélas ! imposés.

Remercions spécialement MM. les Parlementaires qui se sont rangés aux suggestions et aux réclamations que nous leur avions adressées au nom de tous les producteurs de lait de la région de l'Ouest, que nous avons l'honneur de représenter. Sachons gré, aussi, au Ministère des Finances et au Président du Conseil d'avoir retiré de leur projet ce qui nous avait si profondément émus et qui menaçait si gravement les producteurs paysans.

Et maintenant, faisons tous, généreusement, nos efforts, dans une belle et utile union, pour organiser et discipliner notre production en quantité et en qualité : ce sera la meilleure sauvegarde de nos foyers terriens.

P. LE QUEN,

Président de la Fédération régionale des Groupements producteurs et Producteurs de lait de l'Ouest, Administrateur de la Fédération nationale des Coopératives laitières et de la Confédération Générale des Producteurs de lait.

HALTE!
ICI VOUS TROUVEZ
LE SUR-CARBURANT
OLAZUR

ET L'HUILE POUR AUTOS

OLAZUR
de DESMARIS FRÈRES

LA FABRICATION DU BEURRE

Pour que la fabrication du beurre se fasse dans de bonnes conditions il faut que l'acidité de la crème soit de 55 à 60° Dornic.

Il faut donc aussitôt l'écoulement refroidir la crème et la maintenir à une température voisine de 15° C en dirigeant la fermentation de manière à obtenir le degré d'acidité voulu.

La température du battage doit être de 15° donc refroidir en été si c'est nécessaire. Le battage doit durer trente-cinq à quarante minutes et être poussé jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur d'une tête de grosse éponge. Si le grain est aussi fin que l'indique votre correspondance, c'est parce qu'il ne pour- suit pas l'opération assez longtemps.

Quand le beurre est ainsi fait, ajoutez un peu d'eau à 15° et on soutire le babeurre.

On lave ensuite le grain avec de l'eau à la même température et de cette façon le grain du beurre s'accroît, on renouvelle l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire et que le grain ait la grosseur d'une grosse noix.

Donc surveiller l'acidité de la crème et sa température, pousser le battage jusqu'à ce que le grain ait la grosseur voulue.

Echelles

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

La Loi sur le Blé

Article Premier

« Les dispositions des lois des 10 juillet 1933, 28 décembre 1933 et 17 mars 1934 sont applicables à la récolte de blé de 1934, sous réserve des modifications et additions prévues dans les articles ci-après. »

Article 2

« La loi du 10 juillet 1933, modifiée par les lois des 28 décembre 1933 et 17 mars 1934, est ainsi complétée :

« Art. 1 bis. — A partir du 16 juillet 1934 (sauf pour les blés reportés de 1933), le prix minimum au-dessous duquel ne peut être vendu le quintal de blé destiné à la consommation humaine est déterminé en tenant compte du cours moyen mondial et du droit de douane inscrit au tarif minimum.

« Ce prix est fixé par arrêté du ministre de l'Agriculture qui détermine, suivant l'importance et la qualité de la récolte :

« 1° Les caractéristiques du blé de qualité soignée, locale et marchande ;

« 2° La durée de l'application de ce prix ;

« 3° S'il y a lieu, le taux et le point de départ des majorations pour conservation ou pour poids spécifique.

« Sont interdits la circulation, la mise en vente et l'achat de blés qui ne correspondent pas aux conditions fixées par l'arrêté visé ci-dessus, à moins que ces blés aient été au préalable dénatés dans les conditions fixées par le ministre de l'Agriculture.

Article 3

En plus des blés payés par l'intermédiaire d'une Caisse régionale de Crédit agricole ou d'une Caisse locale agréée par elle, en application de l'article 6 de la loi du 17 mars 1934, les commerçants et les grains patentés, les meuniers et les sequestrés désignés par une décision de justice devenue définitive pourront être autorisés par le ministre de l'Agriculture dans les huit jours qui suivront la promulgation de la présente loi, à faire reporter des blés de la récolte 1933, dans la limite des quantités déclarées par eux, en exécution de l'article 9 de la loi du 28 décembre 1933 et de l'article 1^{er} de la loi du 17 mars 1934.

« Pour chaque commerçant ou meunier la quantité totale de blé admise à faire l'objet d'un contrat de report ne pourra dépasser la quantité la plus faible indiquée par lui dans l'une de ses déclarations du 31 décembre 1933 et du 14 mai 1934.

« Un arrêté du ministre de l'Agriculture fixera les conditions d'application du présent article.

« L'emploi des blés reportés par application du présent article ne pourra être imposé aux minotiers qu'à partir du 1^{er} novembre 1934. »

Article 3 bis

« L'alinéa 10 de l'article premier de la loi du 10 juillet 1933, modifiée par les lois des 28 décembre 1933 et 17 mars 1934, est complété ainsi qu'il suit :

« Toutefois, ces dispositions seront rendues applicables à partir du 16 juillet 1934 aux blés ayant fait l'objet de contrat de stockage à vente échelonnée, lorsque ces contrats auront été transformés en contrats de report, avec prise d'effet au 16 juillet. »

Article 5

Les articles 2 et 3 de la loi du 17 mars 1934 sont remplacés par les dispositions suivantes :

« 1° Les blés ayant fait l'objet de contrats de stockage ou de report devront être accompagnés, pour leur circulation, de pièces établies par un arrêté du ministre de l'Agriculture ;

« 2° Dans le délai d'un mois après la promulgation de la présente loi, le ministre de l'Agriculture est chargé de fixer par décret, suivant les besoins du marché, le taux d'extraction et le nombre de kilogrammes de farines, d'une quantité au moins égale à un type déterminé et, à défaut de produits de remplacement que les meuniers devront obligatoirement éliminer par dénaturation ou exportation ;

« 3° En vue de contrôler la fois l'utilisation, par les meuniers, des blés stockés et l'application des mesures d'élimination de farine, toutes les farines panifiables seront accompagnées, pour leur circulation, d'un titre de mouvement délivré par le service local des contributions indirectes ;

« 4° Pour obtenir ces titres de mouvement, les meuniers devront au préalable :

« a) Justifier par la production des titres de mouvement l'emploi des pourcentages de blés stockés ou reportés fixés par le ministre de l'Agriculture ;

« b) Justifier par la production du certificat visé par la douane ou de dénaturation établi par les contributions indirectes, l'élimination des quantités de farine ou produits correspondants fixés par le ministre de l'Agriculture ;

« 5° Les infractions, aux prescriptions du présent article ainsi qu'aux décrets rendus pour son application, seront constatées, poursuivies et jugées comme en matière de contributions indirectes. Elles seront punies d'une amende fiscale égale à 10 fois la valeur des marchandises sur lesquelles elles porteront, sans que cette amende, à l'égard de laquelle le directeur général des Contributions Indirectes aura pouvoir de transaction, puisse être inférieure à 500 francs.

« Il est fait exception aux dispositions du présent article dans les conditions prévues à l'article 23 bis de la loi du 10 juillet 1933, modifiées par les lois des 28 décembre 1933 et 17 mars 1934. »

Article 5 bis

« L'article 27 de la loi du 10 juillet 1933, modifié par l'article 6 de la loi du 17 mars 1934, est complété comme suit :

« Le Gouvernement pourra, par décret rendu en conseil des ministres, subordonner l'importation des blés tendres et des blés durs pour l'admission temporaire à l'exportation compensatrice préalable de produits équivalents admis à l'apurement des acquits permettant l'entrée de ces blés étrangers. »

Article 6

« L'article 13 de la loi du 17 mars 1934 est modifié ainsi qu'il suit :

« A partir de la promulgation de la présente loi, la quantité de farine de fève qui peut être incorporée dans la farine panifiable ne peut dépasser 1 %. Cette farine de fève devra provenir de la métropole, des colonies, des pays de protectorat ou des territoires sous mandat.

« Les farines panifiables qui contiendront de la farine de fève porteront sur l'étiquette de garantie l'indication de cette incorporation.

« Les infractions à cette disposition seront punies des peines prévues par l'article premier de la loi du 1^{er} août 1905. »

Article 6 bis

« L'article 17 de la loi du 10 juillet 1933 est complété comme suit :

« Toutefois, seront dispensés de l'emploi des blés de stockage et de report les meuniers travaillant à façon ou par voie d'échange soit avec les agriculteurs, soit avec les boulangers, soit avec les boulangeries coopératives agricoles.

« Cette dispense s'appliquera exclusivement aux blés exemptés de la taxe de 3 francs par quintal par application de l'alinéa 2 de l'article 23 bis de la présente loi. »

Article 7

« Les quatre premiers alinéas de l'article 22 de la loi du 10 juillet 1933 sont modifiés ainsi qu'il suit :

« La taxe à la mouture prévue par l'article 21 est due par tous les exploitants de moulins.

« Elle est établie, contrôlée, recouvrée et poursuivie comme en matière de contributions indirectes.

« Elle est perçue sur les quantités totales de blé mises en œuvre dans l'année par chaque exploitant dans un ou plusieurs moulins.

« Elle est calculée de la manière suivante :

« 1 franc par quintal jusqu'à 50.000 quintaux ;

« 1 fr. 25 par quintal sur la fraction comprise entre 50.001 quintaux et 100.000 quintaux ;

« 1 fr. 50 par quintal sur la fraction comprise entre 100.001 et 300.000 quintaux ;

« 1 fr. 75 par quintal au-dessus de 300.000 quintaux. »

Article 7 bis

« L'alinéa 2 de l'article 23 bis de la loi du 10 juillet 1933, modifiée par les lois des 28 décembre 1933 et 17 mars 1934, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Lorsqu'il existera des usages locaux anciennement établis, seront exonérés de la taxe de 3 francs par quintal dans la mesure de trois quin-

Les Appareils de Saison a la Ferme

Saison de chaleur, dans les pâturages, les bêtes ont soif. Mettez à la disposition de votre bétail des bacs et abreuvoirs pratiques, confortables et surtout hygiéniques. Les fabrications marque ERNEST RONOY répondent à toutes ces conditions.

Les Bacs sont galvanisés après



fabrication, munis de poignées on peut. Quoique très maniables, ils peuvent être montés sur roues pour faciliter le déplacement. En tôle d'acier de 3 m/m entièrement rivés, bords arrondis, ils sont résistants. Vous trouverez des Bacs rectangulaires ou cylindriques de toutes contenances.

Pour approvisionner ces bacs, abreuvoirs, un tonneau s'impose. Le TONNEAU IDEAL est tout indiqué. Sa capacité peut aller jusqu'à 1.500 litres. En tôle d'acier de premier choix, galvanisé après fabrication. Il est léger, robuste et étanche, se transporte facilement dans tout terrain. Il vous sera très utile pour le vidage de la fosse à purin et l'épandage de ce purin. Il se livre avec ou sans pompe.

Pour renseignements détaillés sur ces appareils et tous autres, demandez aujourd'hui même, aux Etablissements ERNEST RONOY, à SAINT-DIZIER (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré n° 59.



« La présente loi est applicable à l'Algérie. »

taux par an et par personne vivant ou travaillant à demeure sur l'exploitation, pour la consommation familiale, les cultivateurs qui livreront aux minotiers le blé récolté par eux ou qui feront, avec le boulanger ou la coopérative agricole, l'échange de ce blé ou de farine contre du pain dans les conditions déterminées par arrêté préfectoral. »

Article 8

« L'alinéa 6 de l'article 23 bis de la loi du 10 juillet 1933, modifiée par la loi du 28 décembre 1933 et par la loi du 17 mars 1934, est remplacé par la disposition suivante :

« Sur le produit de cette taxe, le ministre de l'Agriculture est autorisé à prélever, dans une proportion qui ne pourra dépasser 10 % des sommes encaissées, les frais de contrôle nécessaires par la présente loi. »

Article 9

« L'article 14 de la loi du 10 juillet 1933 est ainsi complété :

« Toutefois, dans l'intervalle des sessions du Comité national, le Gouvernement pourra prendre, s'il en reconnaît l'urgence, lesdits décrets et arrêtés, à charge d'en saisir le comité national, lors de sa plus prochaine réunion. »

Article 10

« Le ministre des finances est autorisé, notamment pour faciliter le financement de la récolte de blé de 1933 et de 1934, à mettre à la disposition de la caisse nationale de crédit agricole, pour la durée d'un an au plus, des avances aux taux d'intérêt de 2 %. »

Article 10 bis

Pour les paiements faits par l'intermédiaire du Crédit Agricole, les acheteurs verseront, en sus du prix, à la Caisse de Crédit, à titre de rémunération, une somme égale à 0,50 pour mille du montant de ce prix.

Article 11

Dans les conditions fixées par l'article 31 ter de la loi du 10 juillet 1933, modifiée par la loi du 28 décembre 1933 et en plus du personnel visé à cet article, est autorisé le détachement à l'administration centrale du ministère de l'Agriculture, d'un directeur des services agricoles et de cinq professeurs d'agriculture, et à défaut, de fonctionnaires des services extérieurs du ministère de l'Agriculture de grade équivalent.

« Ne pourront être présentés à l'agrément du ministre de l'Agriculture pour concourir, à côté du cadre administratif, à la recherche et à la constatation des infractions à la législation en vigueur sur l'organisation et à la défense du marché du blé que les agents proposés par les comités départementaux institués par l'article 8 de la loi du 10 juillet 1933 et agréés par les préfets.

« A dater de la promulgation de la présente loi, toutes dispositions antérieures contraires au texte ci-dessus sont abrogées. »

Article 12

L'article de la loi du 17 mars 1934 est ainsi complété :

« La taxe prévue au présent article est applicable dans les départements de la Moselle, du Haut-Rhin et du Bas-Rhin. »

Article 13

L'emploi pour la fabrication de la bière de produits autres que le malt d'orge et de houblon est toléré jusqu'à concurrence de 15 %.

Article 13 bis

Dans tous les cas où, dans un contrat, le prix calculé en quintaux de blé sera stipulé payable en argent et durant la période d'application du prix minimum prévu par la présente loi, le preneur pourra solliciter termes et délais conformément aux dispositions de l'article 1244 du Code Civil si le propriétaire ne veut accepter en paiement les quantités de blé prévues au bail.

Les clauses résolutoires pour défaut de paiement insérées dans les baux à ferme pourront être suspendues par décision du juge des référés lorsque le preneur justifiera qu'il n'a pas vendu une quantité de blé ou reçu des avances suffisantes pour lui permettre d'acquiescer son terme et, quant outre, la culture du blé forme l'élément principal des ressources de l'exploitant.

Article 13 quater

Dans le délai de trois mois, à compter de la promulgation de la présente loi, les diverses dispositions relatives au marché du blé seront codifiées en un seul texte, par un décret rendu sur la proposition du ministre de l'Agriculture.

Article 13 quinquies

« La présente loi est applicable à l'Algérie. »

« Un décret fixera les détails d'application et un arrêté des ministres de l'Intérieur, de l'Agriculture, pris sur la proposition du Gouverneur général, le prix minimum, après avis des Chambres d'Agriculture.

Filtres à Lait « Motho »

Ces filtres ont été expérimentés au Stand du lait à la Foire de Nantes. Quelques modèles sont en vente au Syndicat, à Nantes. Nous consulter.

L'Institut Dentaire National

LA CHATAIGNERAIE

Grand Roman inédit
PAR
MAX DU VEUZIT

J'avais eu un choc au cœur. Mais j'étais trop fier et trop droit pour accepter de dissimuler plus longtemps avec un homme qui me donnait de telles preuves de dévouement.

— Ne vous rétractez pas, monsieur, en disant « mon père », dis-je avec une simplicité un peu triste. Je suis bien la fille de Frédéric de Borel et c'est à ce titre que je cherche si ardemment à savoir ce qu'il est devenu.

— J'avais deviné cela l'autre jour, mademoiselle, fit le Colonel avec émotion. Il ajouta en me serrant paternellement la main :

— Comptez sur moi, comme sur un vieil ami. Je ferai l'impossible pour vous faire retrouver les traces de celui que vous cherchez.

Comme il n'avait plus rien à m'appren-

dre, je me levai pour prendre congé. Il m'imita.

— Je ne vous donne pas ces papiers, fit-il en me montrant les lettres qu'il avait obtenues en réponses aux siennes. Je puis avoir besoin de les relire ou d'y puiser un renseignement que ma mémoire usée pourrait n'avoir pas conservé.

— Oh, je n'en ai pas besoin ! Je crois que je n'oublierai aucun des noms que vous avez prononcés et, puisque vous voulez bien me prêter votre concours, ces papiers vous seront plus utiles qu'à moi.

— Quand nous fûmes sur le point de nous séparer, j'indiquai à Bernard au vieil officier :

— Si vous avez besoin de me voir ou de me faire parvenir quelque renseignement, voulez-vous m'écrire chez cet homme, car ne tenant pas à troubler ma pauvre maman déjà si triste, je vais lui laisser ignorer nos recherches jusqu'à ce que nous ayons obtenu des résultats définitifs.

Le Colonel examina Sauvage.

— Cet homme est votre domestique ?

questionna-t-il.

— Oh ! non. C'est un ancien zouave retraité ; c'est aussi un ancien compagnon d'enfance de mon père auquel il est resté profondément attaché. Ma mère a en lui une confiance aveugle puisqu'elle lui confie le soin de veiller — par moi-même et par vous — sur son enfant.

— Ah ! vous avez été dans les zouaves ?

dit mon interlocuteur s'adressant amicalement à Bernard.

— Oui, mon colonel. Je suis resté huit ans là-bas. Voici treize mois que je suis de retour.

— Eh bien, passez ici, quelquefois. Si j'ai du nouveau pour Mademoiselle de Borel, je vous chargerai de le lui transmettre.

— Bien, mon colonel !

Je serrai longuement la main de l'excellent homme avant de le quitter.

Sa belle ardeur à m'aider m'avait à nouveau redonné confiance en l'avenir.

Je n'étais plus seule à m'agiter devant un problème difficile, presque insoluble. Quelqu'un d'éclairé, ayant l'expérience voulue et surtout ayant toute latitude pour agir, avait embrassé ma cause et s'en occupait sérieusement.

Les renseignements obtenus au sujet de mon père, m'apparaissent d'ailleurs véritablement encourageants.

Déjà nos recherches sont aiguillonnées et il ne s'agit plus d'une période de quinze années en arrière à franchir dans l'ignorance absolue.

Non, à présent, j'ai l'intime conviction que mon père vivait encore il y a peu d'années, et il ne me reste plus qu'à retrouver une trace toute récente.

12 Juin. — Dix heures sonnaient exactement quand je suis arrivée à la Châtagneraie, ce matin.

Il tombait de l'eau à torrents.

Je m'y suis donc rendue, non à cheval comme d'habitude, car j'aurais été inondée, mais en voiture, dans notre vénérable

victoria dont le siège du cocher a été supprimé, ce qui me permet de la conduire moi-même.

C'est fait maître Piémont qui m'accueillit des l'entree.

— Vous êtes exacte, mademoiselle Solange, s'écria-t-il à ma vue. Mais je ne le suis pas moins : voici un quart d'heure que je suis arrivé et j'en ai profité pour faire allumer un bon feu dans la salle afin que nous y soyons bien au chaud.

La salle à manger où il m'introduisit était en effet bien accueillante. Un grand feu de bois flambait dans l'âtre immense et deux larges fauteuils avaient été roulés tout auprès.

— Voyez, fit le tabellion en me montrant la table dont la moitié avait été coquettement dressée et servie. Monsieur James Spinder a pensé qu'on ne causait jamais si bien que devant un bon pâté et une bouteille de vieux vin. Il nous a fait préparer l'un et l'autre.

— Il est véritablement trop aimable et je le remercierai vivement, dit-elle touchée de tant d'attention.

Il est un peu souffrant, ce matin, mais je pense qu'il viendra vous saluer avant votre départ. Voulez-vous me permettre de le remplacer, en vous faisant les honneurs de la table, ma chère enfant.

Et maître Piémont poussa, devant moi, une assiette et un petit pain doré.

La dinette était si imprévue, si appétissante aussi, que je ne résistai pas à l'ai-

mable invitation. Je m'installai en face du tabellion et pris ma part des mets préparés en notre honneur.

— Eh bien, fit-il dès le début, causons en mangeant. Qu'avez-vous donc, mademoiselle Solange, de si grave à me demander.

J'allais répondre, mais il me parut à cet instant, entendre du bruit derrière moi et je tournai la tête, croyant à la présence d'un domestique.

Il n'y avait personne. Je m'étais trompée, nous étions bien seuls, le notaire et moi, dans la vaste salle aux meubles anciens et aux lourdes armures.

— Je vous écoute, dit le notaire qui devait croire, sans doute, à une hésitation de ma part.

Alors, sans tergiversation, j'attaquai le sujet qui me tenait tant au cœur :

— Je voudrais savoir exactement, cher monsieur Piémont, quels ont été les conditions de vente de la Châtagneraie, il y a quinze ans.

Le notaire sursauta de surprise.

— Voici un sujet bien grave et bien vieux pour vous, mon enfant, protesta-t-il paternellement.

— Oh ! je suis bien que je n'ai pas encore l'âge de vous demander des comptes, repris-je avec fermeté ; mais je ne pense pas que, de vous à moi, il y ait le moindre empêchement à ce que vous me répondiez.

— Madame votre mère a dû vous dire...

— Ah, non ! je vous en prie, laissons de

côté ma mère, interrompis-je mutine. Ce n'est pas elle qui vous interroge et qui me répond... c'est vous et moi !

— Et alors ?

— Alors, je voudrais savoir si la Châtagneraie, il y a quinze ans,

— Il y a quatorze ans.

— Soit ! Il y a quatorze ans, a-t-elle bien effectivement été vendue par mon père ?

— Cela ne fait aucun doute puisque c'est moi-même qui...

— Oui, je sais ! On a dit ça...

— Comment, « on a dit » ? protesta-t-il.

— On a dit aussi autre chose, continua-t-elle tranquillement. Ainsi, on a affirmé que la vente n'avait pas eu lieu, et qu'en réalité il ne s'agissait que d'une vente fictive.

— Les gens sont idiots ! font courir de tels bruits. Depuis quatorze ans, j'habite, chaque année, la Châtagneraie.

— Oh ! vous l'habitez. Une partie seulement, et encore !

— Je l'entretiens.

— Parlons-en ! m'écriai-je en riant car décidément la stupéfaction du brave notaire m'amusa.

— Enfin, je touche les fermages et paye les impôts.

— Comme le ferait n'importe quel autre régisseur.

Le front du tabellion se plissa, mes remarques éveillaient sa susceptibilité.

(A suivre).

Prix-Courant (DÉTAIL)

Alimentation du Bétail

Remoulages de fèves.....	50 »
Riz Saigon n° 1 (sera disponible vers le 15 juillet).	
Riz Paddy (non décortiqué, pour chevaux et volailles).	65 »
Graines de Betteraves (nous consulter).	
Brisures de Riz.....	manque
Issues de Riz.....	50 »
Farine de Manioc.....	75 »
Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil. départ.....	74 »
Farine Arichide « Armor » qualité courante.....	70 »
qualité extra-blanche.....	75 »
Farine « Kystell ».....	175 »
Farine lactée T. T.....	175 »
Mais pour volailles.....	au cours
Tourteau Coprah, en plaques.....	72 »
Tourteau amélioré Chepteline.....	83 »

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE
Proviend « 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 (sucédané, 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 BOEUF VACHES ET VEAUX

Optima lait :
cordon vert..... logé 70 »
cordon rouge..... logé 88 »
Optima engraissement :
pour boeufs..... logé 84 »
Optima vaches d'élevage :
cordon vert..... logé 75 »
cordon rouge..... logé 88 »
Farine lactée Optima pour vaches, le sac de 5 kil... 11 »
Quantité importante, nous consulter

Provendine

Pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 14 fr. la boîte, 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 Verton.

Aliments mélassés

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

Société anonyme «Ovox»

Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuse..... 117 »
N° 2 pour sujets en croissance..... 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 farine de blé)..... 140 »
Dog Cake n° 2 (biscuits farine de blé avec viande)..... 145 »
Ces prix s'entendent aux 50 kilos, franco de port et emballage en petite vitesse, pour un minimum de 50 kilos poids brut.

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, ceinture à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les bords, au choix du preneur. Marques complètes, marchandise rendue FRANCO TOUTES GARES de Loire-Inférieure.

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert gras..... 11 50
Lin et Jute : vert gras..... 12 30
Lin : 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'inscription, ou sinon, les bâches seront adressées sans marque.

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 »

Dep. Nantes Arçay gare
5 litres logés..... 25 25 31 »
10 — — — — — 49 50 58 50

Huiles à Machines

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

Pour Machines Agricoles :

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 Ecrémuses :
H. de vaseur jaune 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, supérieure. Fluide, demi-fluide ou demi-épaisse.....

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 Syndicat, ou franco par 24 boîtes. Par tambours de 25 ou 50 kilos franco..... 4 30 le kilo
Par fût de 100 kil. franco 3 60 le kilo

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

Produits viticoles

SULFATE DE CUIVRE

Sulfate français, belge..... 135 »
— anglais..... 140 »

BOUILLIE BAROUSSE 60°

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

BOUILLIE AZUR

En caisse..... 165 »
Fardoux..... 160 »

Les 100 kilos départ Nantes. Quantité importante, nous consulter.

Sulfosteatite cuprique.....

120 »

BOUILLIE MACCLESFIELD

60 % en caisse de 50 kilos..... 175 »
50 % en caisse de 50 kilos..... 165 »
Diminution de 25 fr. en sacs.

Sel dénaturé

19 fr. les 100 kil. logés, départ Batz. Par 500 kilos, 18 fr.

Savons

Marque G. H. B. blanc extra, 72 % d'huile, garanti..... 105 »
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.

NOS MERCURIALES

Les 100 kilos départ Nantes, par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux d'une livre, au choix.

Les 100 kilos départ Nantes, par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux d'une livre, au choix.

Grains et Farines

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

Nantes, le 5 juillet.

Farine de froment..... 115
Blé (d'après la nouvelle loi) 131 50
Avoine grise ou noire..... 56 50
Avoine bigarrée..... 49
Sarrasin Bretagne..... 101
Sarrasin Loire-Inférieure..... 102
Orge indigène..... 70
Son bonne fabrication..... 86

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

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE

Cours du 29 juin

VEAUX : 462. — Le demi-kilo sur pied, 1re qualité, 3,75 à 4,75. Tous les kilos payables.

BOEUF : 19. — Le demi-kilo : Devant : 1re qualité, 2 à 2,50 ; 2e qual., 1,50 à 2 fr. ; 3e qualité, 1 à 1,50. — Derrière : 1re qualité, 4,25 à 4,75 ; 2e qual., 3,25 à 3,75 ; 3e qual., 2,25 à 2,75.

MOUTONS : 231. — Le demi-kilo : 1re qualité, 7 à 8 fr. ; 2e qual., 6 à 7 fr. AGNEAUX. — Sans tarif.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE CAMPAGNE

ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 462. — Le kilo sur pied : 2 fr. 50 à 4 fr. 50.

Il est à observer que ces prix s'entendent net, après déduction de la perte de kilo à déduire : 0 80.

Moyenne : 2 fr. 70.

Plus de Chevaux

poussifs

Généralisation radicale et rapide de toutes les affections des bronches et du poulmon par le renommé « SIROP FRUCTUS » du vétérinaire suisse, Dr. Bellwald. Le Sirop Fructus (bravé) est un remède végétal. Nombreuses années de succès constants. Milliers de remerciements des propriétaires. 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 compris, Fr. 31,60 franco.

Des avis pratiques concernant le régime 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 chèques postal 45782. Bordeaux

Tous les envois se font par poste. Envoyer mandat ou virement postal avec commande.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 4 juillet.

Abricots, le kilo, 2 fr. — Artichauts, les 12, 10 fr. — Asperges, la botte, 3 fr. — Carottes nouvelles, le paquet, 0 fr. 75. — Céleri branches, 5 fr. — Choux pommés, les 15, 15 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. — Cigouilles, les 12, 10 fr. — Cèpes, le kilo, 2,50 à 5 fr. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 4 fr. — Escaroles, les 12, le cent, 15 fr. — Melons nantais, de 3 à 8 fr. — Navets, la botte, 0 fr. 60. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons nouveaux, le kilo, 1 fr. — Poireaux nouveaux, la botte, 5 fr. — Petits pois, le kilo, 2 fr. 75. — Prunes, le kilo, 3 fr. — Pêches, le kilo, 3 fr. — Radis, les 12, 5 fr. — Tomates, le kilo, 2 fr. 50. — Pommes de terre du pays, le kilo, 0 fr. 80.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 4 juillet.

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos, wagons départ, marchandise logée : Barbentane, 55 à 60 ; Cavaillon grosses triées, 85 à 90 ; Pérignat, 65 ; Saint-Malo, 60 ; Palm-pot, 55 à 60 ; Rosefort, 52 à 60 ; Saint-Pol, 54 à 55 ; saucisse rouge de Bretagne, 70 à 75 ; Hénaut parisienne, ordinaire 60 à 70, qualité supérieure jusqu'à 100 ; Gerstelingen, 60 à 70 ; Algérie, saucisse rouge (en gare Paris), de 170 à 180.

CAROTTES. — Tendances faibles. La demande étant très modérée, on fait 34 fr. pour Auxonne.

OIGNONS. — Les affaires demeurent très calmes avec cours faibles. On fait aux 100 kilos départ, marchandise logée : Albi, 48 à 50 ; Cavaillon, 59 ; Aubagne, 38 ; Vendée, 60.

PAILLLES ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre.

Les pailles pressées sont faibles et les fourrages fermes.

On cote par balles pressées, haute densité, aux 100 kilos, départ, Centre, Ouest, Nord, Est :

Paille de blé 9 à 11 ; d'avoine, 8 à 8,50 ; d'escourgeon, 8 à