

BULLETIN DU Syndical 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,
2.051.10 pour la Coopérative,
2.051.24 pour la Société Mutuelle,
147.13 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense contre les
Ennemis des Cultures.

Un Brin de Causette...



V'là enfin l'ouverture de la chasse. Ça va être le moment d'en mettre un coup, susse au gibier de piume et de poil, pour les tuer tous ! Je pense que vous êtes fin prêts, avec vos attrails et que vous aurez bon pied, bon œil, pour trotter bré-

la journée et point rentrer bré-

douille à la maison. Reste, comme de juste, à savoir si qui aura autant de gibier qu'on croyait ? Les temps sèches et chauds, sans excès, sont bons pour le gibier, alors que les grandes saisons de pluies font pourrir les nids et les terriers, tuent les couvées et les portées. Les perdrix ont eu de belles pontes au printemps.

Les lièvres, ces braves capucins, qui s'accommodent de tous les terrains, seront assez nombreux à ce qui paraît ; mais les caillies y en aura point beaucoup et c'est bien malheureux pour les amateurs. Y aura-t-il des râles de genêts, qui se débattaient avec leurs pattes à travers les broussailles et pis des grives, qui sont pépées à manger... faute de grive on tuye des merles.

Vous attaquez point aux trop grosses bêtes, ou alors, si que vous aimez les fortes émosions, partez comme Tartarin chasser les lions, les tigres, les crocodiles et les rhinocéros au centre de l'Afrique. Et pis, chassiez point sans permis, ou sans flingot, rapport que c'est vous qui pourriez ben être pris au collet par la maréchaussée !

L'armée des chasseurs augmente chaque année. Et on parle de désarmement ! Y a des engagements et des rengagements, des « bleus » et des brisards, des adroits et des Jean-foute qu'avant jamais tenu un flingot. C'est la raison de toujours se méfier, rapport au trop grand nombre d'accidents. En 1857, alors que le permis coûtait 25 francs, y avait 120.000 chasseurs dans tout la France ; en 1876 y en avait 360.000 ; en 1911 y avait 561.750 demandés de permis ; en 1931 y dépassaient 1.573.000 et l'année dernière, en 1933, y a eu 1 million 900.000 chasseurs officiels, connus... sans parler des inconnus de ceuse qui vivent de la braconne.

C'est ben étonnant, à ces conditions, qui reste encore du gibier chez nous ! Si que ça continue, d'ici trente années, d'après des connaissances, y restera quasiment pu ni bête à poil, ni à piume. La question est grave et pis elle est importante, pour les chasseurs comme pour l'Etat, pis-que'elle rapporte bon au mal au, pus de cinquante millions de francs au Trésor avec les permis de chasse, les taxes sur les gardes, la vente de la poudre... sans parler des recettes d'octrois pour les grandes villes. On dit même que c'est l'année, avec la réforme du permis, la chasse rapportera 75 millions.

Seulement, y nous manque une poulitue de la chasse : Faudrait d'abord boucler les ennemis du gibier et pis favoriser les repeuplements, comme dans certains pays, en Autriche, en Tchécoslovaquie, en Pologne, où à des immenses étendues, clôturées, pour l'élevage des chevreuils, des faisans, des perdrix et des lièvres.

Pour ce qui est des ennemis du gibier, faudrait commencer par tuer les renards (mangeurs de perdrix), les fouines, les belettes, les putois, les furets, les faucons, les éperviers, les buses, les pies, les geais qui détruisent terribles les pauvres bêtes, qui sont pour sûr point à la noce dans les sillons, ou au fond des terriers. Et pis, y a l'ennemi à deux pattes, le braconnier qui fait des hécatombes à lui tout seul, ben pus qu'une guéroucée de chasseurs. Y a ben des gardes et des gendarmes, mais y sont point assez nombreux, ni aussi rusés que ces lascars là... et pis des fois, quand on leur flanque une contravention, y a une intervention électorale pour la leur faire enlever. Allez dan après rester honnête et vous lamenter si qui a point de vrai gibier.

maître jannot

LES CHAMPIGNONS

En cette saison, il est un fait-divers devenu banal, car on le trouve partout et presque chaque jour : c'est l'histoire de la famille imprudente qui s'est empoisonnée avec des champignons vénéneux. Disons bien « imprudent » car le nombre est incalculable de gens qui cueillent au petit bonheur le cryptogame si savoureux quand il est bon et si redoutable lorsqu'il ne l'est pas. Or, il faut bien se mettre dans la tête que les champignons à l'aspect agréable et rassurant sont parfois des poisons violents et que d'autres, par contre, dont la mine est rien moins qu'agréable, sont parfaitement inoffensifs. Seulement, il faut savoir les distinguer et c'est un art qui n'est pas répandu.

Les conseils donnés au sujet des champignons, les manuels, les images sont innombrables. Mais personne n'a fait une campagne aussi active que celle entreprise dans cet ordre d'idées par un médecin parisien, M. le docteur Azoulet, et aucune n'a été plus féconde.

Le docteur Azoulet organisa, lui-même une propagande étendue ; il envoya aux instituteurs des notices et des affiches mettant en garde enfants et parents contre des imprudences trop communes ; de nombreux journaux publièrent une de ces notices ; enfin les bureaux d'hygiène lui prêtèrent leur concours. Et voici ce que le docteur Azoulet a déclaré à un de nos confrères parisiens :

« Je suis heureux, a-t-il dit, de constater que ma campagne fait son chemin ; jusqu'à présent, un grand nombre d'instituteurs ayant reçu mes affiches les ont apposées et commentées dans leurs écoles. A Paris, une nouvelle ordonnance relative aux champignons, inspirée par un projet de loi que j'ai conçu, a remplacé l'ancienne loi qui datait de 1820. Les résultats commencent à se faire sentir. Mais il faut faire plus encore. La vérification des champignons sur les marchés, qui existe déjà dans certaines villes, doit être généralisée. Rien ne doit être négligé pour avertir le public. »

Nous avons pris connaissance d'une de ces notices destinées aux écoles. Elle est conçue avec autant de sens pratique que de précision. « Méfiez-vous, disent-elles, des champignons que vous cueillez ! Ils peuvent donner la mort ! » Deux images illustrent cet avertissement ; des champignons d'une part ; d'autre part une tête de mort sur deux tiges croisées.

Au-dessus, on lit les trois conseils essentiels à suivre pour éviter les intoxications : « Ne manger que des champignons que vous connaissez parfaitement, si vous êtes absolument sûr et si vous avez l'habitude d'en manger. »

« Sinon, faites vérifier, un par un, par une personne instruite et savante en champignons, ceux que vous avez cueillis. »

« N'achetez que des champignons de couche ou autres vérifiés par les agents de l'autorité. »

Suivent maintes erreurs populaires qui sont dénoncées comme très dangereuses parce que crues aveuglément.

Combien de fois en effet, n'avons-nous pas entendu dire des choses comme celles-ci, dont l'expérience de tous les jours a démontré la fausseté ?

« Les champignons qui, en cuisant, ne font pas noircir une pièce ou une cuillère d'argent sont bons. »

« Ceux qui sont mangés par les limaces, les vers, les bêtes sont bons, comme ceux qui ont la bague. Les champignons vénéneux ne font pas de mal quand ils sont jeunes ; ils sont toujours bons s'ils poussent à côté des bons. Les champignons sont bons : quand ils ont bonne odeur ; quand ils ont bon goût ; quand ils poussent dans les lieux découverts ; quand ils ont la chair ferme, cassante ; quand ils sont blancs ; quand ils ont des lames roses. Les champignons même vénéneux ne font pas de mal : quand on les fait bouillir dans une ou plusieurs eaux que l'on jette ; quand on les passe à l'eau vinaigrée ou salée, bouillante ou froide ; quand on pèle bien le chapeau ; quand on le sèche ; quand on le garde dans la saumure, etc. »

En réalité, autant de mots, autant d'erreurs. En protestant contre elles, M. le docteur Azoulet leur oppose les

vraies précautions à prendre et, aux trois conseils énoncés plus haut, il ajoute ceux-ci :

« Cueillez les champignons toujours entiers, en les détachant pour en voir tous les détails. Les cueillir trop jeunes, ni trop vieux et en bon état. Les vérifier avec soin, un à un, avant de les faire cuire. Prendre les mêmes précautions pour ceux que l'on veut sécher ou mettre en conserve et n'acheter des champignons que s'ils sont vérifiés au marché ou dans les magasins autorisés. Enfin, bien cuire les champignons frais et les manger le jour même où on les a cueillis ou achetés, et les champignons secs le jour où on les a mis à tremper. »

Ces mesures mettront les consommateurs à l'abri de bien des risques, mais la meilleure prudence est encore de ne se fier qu'à l'expérience affirmée et certaine de personnes connaissant bien les champignons et qui, en outre, ont la sagesse de limiter leur choix aux variétés très courantes dont l'aspect ne peut tromper, par exemple les cèpes, les girolles, les morilles, les chanterelles et les champignons roses des prairies.

Si malgré ces précautions, une erreur est commise et si l'ingestion de mauvais cryptogames cause des troubles, il faut se garder d'appliquer des remèdes de commerce qui, le plus souvent, aggravent le mal et il faut se hâter de faire appel aux soins d'un médecin.

Marcel FRANCE.

Une délibération de notre Chambre d'Agriculture

La Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure, après avoir examiné la situation agricole en général et celle du marché du blé en particulier ;

Constatant la « situation très difficile » des agriculteurs, par suite des « prix dérisoires » auxquels sont tombés tous leurs produits et par suite de l'impossibilité de vendre leur blé, sont incapables de faire face à leurs dépenses qu'ils ont pourtant restreintes, parfois même au-dessous du strict nécessaire ;

Constatant avec regret l'abaissement rapide du « niveau moral » naguère si élevé dans nos campagnes ; abaissement dû à la fraude qu'on a laissée s'introduire du haut en bas dans le commerce du blé par des lois mal faites et inappliquées ;

Constatant les sentiments d'inquiétude, de perte de confiance, de découragement, d'irritation qui règnent partout dans les populations rurales ;

Attire l'attention des Pouvoirs publics sur les « dangers » très graves de cette situation au point de vue économique et social ;

Demande à nouveau et très énergiquement l'adoption d'une politique agricole, ferme et cohérente, basée sur une entente franco-coloniale.

Pour le marché du blé :

Elle affirme, à nouveau, que seule la « réorption rapide et effective » des excédents peut avoir un effet salutaire, à condition toutefois que le marché soit garanti contre l'envasement des céréales et produits secondaires ;

Elle remercie le Gouvernement d'être entré dans la voie de l'exportation ;

Elle déplore cependant que des semaines aient été perdues et qu'ainsi, cette année encore, on ait laissé passer, sans en profiter, une hausse des cours mondiaux.

Elle conjure les Pouvoirs publics :

1° D'utiliser sans délai, au maximum, les possibilités d'exportations d'une part et, d'autre part, de consommation de blé ou de farine dénaturés, par les animaux, consommation due à la sécheresse et à la pénurie de fourrages ;

LES VENDANGES DE MUSCADET

Avis aux Vignerons

Le Muscadet de 1934 peut être très bon. Si nous venons de traverser cinq jours de temps frais, quelques simples orages de mer, pourquoi n'aurions-nous pas un très beau mois de septembre. Qu'on ne se démoralise pas.

Déjà par les pesées faites par des vignerons pressés, on a trouvé un degré intéressant. Il est acquis. Nous sommes très loin encore de la date favorable à la cueillette. Avant le 17 septembre, il ne faut rien ramasser. Le raisin est sain, il n'y a pas de cochyliis, la vendange ne pourrira pas. Pour le moment le raisin est trop vert... comme celui de Madoire Renard.

Qu'on se souvienne de 1930 ; de concert avec la Station Agronomique nous avons poursuivi de très intéressantes études de maturation prolongée. Les grappes restées sur pied jusqu'au 20 octobre pesaient 10¹/₂, celles coupées le 1^{er} octobre ne pesaient que 9¹/₂.

Donc pas de hâte à vendanger. Du 17 au 30 septembre on aura tout le temps de faire la récolte, les premiers vins seront bons, les derniers encore meilleurs.

DE CAMBRIAN.

Avis aux Consommateurs

On va vendre dans les cafés des vins nouveaux dès maintenant. Souvent même il sera dit que cela est du Muscadet. C'est faire grand tort au reste. Amateurs, gardez-vous bien de juger notre récolte 1934 d'après ces vert-jus. Quelquefois il s'agit de moûts du Gaillicais, importés à grande vitesse par le commerce ; le plus souvent ce sont des moûts d'hybrides américains précoces.

Avant le 17 septembre il ne peut pas avoir de vrai Muscadet normal à boire à Nantes.

Application de la Loi du 29 Juin 1907 tendant à prévenir le Mouillage des Vins et les Abus de Sucrage

Délai de Déclaration
ARRÊTÉ

Le Préfet de la Loire-Inférieure, Officier de la Légion d'honneur, Croix de guerre,

Vu les lois des 29 juin 1907, 5 décembre 1922 et 4 juillet 1931 ;
Vu l'avis du Conseil général en date du 25 avril 1934 ;

Considérant qu'aux termes de l'article premier de la loi sus-visée, tout propriétaire, fermier, métayer, récoltant du vin, est tenu de déclarer à la Mairie de la commune où il fait son vin :

1° La superficie des vignes en production qu'il possède ou exploite ;
2° Distinctement, les quantités respectives de vin blanc, et de vin rouge ou rosé produites, ainsi que celles restant en stock des récoltes antérieures ;

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids de vendanges fraîches qu'il aura expédiées, du le volume ou le poids de celles qu'il aura reçues ;

4° S'il y a lieu, la quantité de moûts qu'il aura expédiée ou reçue.

Qu'aux termes de l'article 2 de la même loi, toute personne recevant des moûts ou des vendanges fraîches est assimilée au propriétaire récoltant et tenue à la déclaration dans les trois jours de la réception ;

Qu'il appartient au Préfet, après avis du Conseil général, de déterminer, chaque année, le délai dans lequel les déclarations devront être faites ;

ARRÊTÉ :

Article premier. — Les déclarations prévues par les dispositions législatives et des règlements sont reçues dans les Mairies de la Loire-Inférieure, jusqu'au 30 novembre prochain, inclusivement.

Article 2. — MM. les Sous-Préfets, le Directeur des Contributions Indirectes et les Maires du département sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au « Recueil des Actes administratifs ».

Nota. — Aucune autorisation pour déclaration tardive ne sera accordée.

Les Ennemis du Blé

Il nous est revenu que des agriculteurs se plaignent de la présence par trop abondante de l'altécite dans la récolte du blé.

L'altécite, teigne des céréales, pour volant, connue aussi sous le simple nom de papillon, existe dans les grains à l'état de larve ou petit ver blanc qui vit aux dépens de la farine qu'ils contiennent sans jamais dégrader l'enveloppe corticale du grain. De la sorte, aucun signe apparent ne dévoile la présence de l'altécite et ce n'est que par la diminution progressive du poids des grains ou par leur écrasement sous la pression des doigts que l'on s'en aperçoit.

A l'état adulte, l'altécite est un papillon nocturne, couleur gris-cendré, mesurant six à sept millimètres de longueur. A l'époque de la fécondation, la femelle pond de 70 à 80 petits œufs rouges microscopiques, ces œufs déposés dans l'intérieur du sillon du grain, soit sur pied ou dans les greniers, donnent naissance, huit ou dix jours après, à un petit ver blanc, armé déjà de fortes mâchoires à l'aide desquelles il pratique dans le grain une ouverture presque imperceptible par où il pénètre dans l'intérieur. Une vingtaine de jours après, cette larve se chrysalidise et sort à l'état de papillon au bout de dix jours.

Cette première génération provient en grande partie du blé employé pour semence et contenant des insectes qui ont passé l'hiver dans la terre, les papillons issus de cette génération s'accroissent à leur tour et pondent sur les grains une quantité aussi considérable d'œufs que la première et chaque femelle dépose un œuf sur chaque grain jusqu'à complet achèvement de sa ponte.

Ces indications permettent, à elles seules, de juger du chiffre véritablement effrayant d'insectes que produisent ou peuvent produire chaque année les deux pontes. Et si l'on ajoute à cela que l'altécite se propage avec une très grande facilité, soit par la migration des papillons emportés par les vents, soit par les transports que fait le commerce de blés dans lesquels l'insecte est renfermé sans qu'on le sache, on comprendra aisément l'intérêt que présente l'extermination, ou sinon l'atténuation des dégâts d'un insecte qui enlève des millions à l'agriculture.

Le blé altécité, par la disparition de la substance farineuse des grains, perd de 10 à 50 % de son poids ; il devient impropre à la semence par suite de la destruction de l'embryon ; et le pain fait avec de la farine provenant de ce blé peut causer des troubles en raison de la propriété vésicante de la larve de l'altécite.

La présence de l'altécite est facile à reconnaître : il suffit de jeter quelques grains dans l'eau. Ceux altécités surnagent et l'on constate qu'ils sont piqués et cèdent sous la pression des doigts.

En remuant les blés, réunis en gerbes, les papillons qui en échappent sont une preuve certaine de l'infection et il est indispensable de battre et de vendre le plus vite possible.

A côté de l'altécite, les grains de céréales ont à souffrir des déprédations de la teigne des blés, ou fausse-teigne, plus connue sous le nom de ver du blé ou mite.

Cet insecte diffère de l'altécite en ce que sa larve ou plus communément

même à titre exceptionnel, après l'expiration du délai fixé à l'article premier.

Sucrage des Vendanges

ARRÊTÉ

Article premier. — Le sucragage des vins dans le département de la Loire-Inférieure pourra avoir lieu, aux conditions contenues dans les dispositions législatives ci-dessus rappelées, pendant la période des vendanges, qui est fixée du 1^{er} septembre au 15 novembre prochain inclusivement.

Art. 2. — M. le Directeur des Contributions Indirectes est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera inséré au « Recueil des Actes administratifs ».

Nota. — Aucune autorisation pour sucragage tardif ne sera accordée.

ment sa chenille s'échappe du grain dès qu'on le remue. Il est caractérisé surtout par sa faculté de sécréter un liquide avec lequel il tresse un réseau de fils soyeux qui réunit ensemble plusieurs grains de blé. Ceux-ci sont attaqués par le gros bout et on remarque sur leur surface des dépôts blanchâtres d'excréments qui ne se produisent pas avec l'altécite.

Au bout d'un certain temps, le ver du blé quitte le tas de blé et monte le long des murs et des poutres du grenier pour se cacher et se transformer en chrysalide.

La fausse-teigne aime le repos et l'obscurité. En contrariant ce goût par des pelletages, on peut inévitablement détruire un certain nombre de ces insectes ou tout au moins prévenir leurs dégâts.

Le pesage des grains au tarare, au trieur, ou à la machine à battre, permet, dans une certaine mesure, de limiter l'invasion de l'altécite ou de la fausse-teigne ; mais ce moyen est dans certains cas insuffisant, pour l'altécite surtout.

L'emploi de foyers lumineux pour la destruction des papillons nocturnes, qui donne de si bons résultats pour la pyrale de la vigne, peut être ici très utilement employé. Il suffit de disposer dans les greniers un ou deux foyers lumineux dans le genre de ceux employés dans les vignobles pour détruire un nombre considérable de papillons d'altécite ou de fausse-teigne.

Le meilleur procédé pour les petites exploitations est encore l'emploi du sulfure de carbone. Disons tout d'abord que cette pratique exige l'absence de toute lumière ou tout corps en ignition à proximité en raison de la facilité d'inflammation des vapeurs de sulfure de carbone. En pratique, on verse le sulfure sur les grains de blé, préalablement introduits dans des tonneaux, à raison de deux grammes par hectolitre. Les tonneaux sont soigneusement bouchés et au bout de quelques heures les larves sont détruites.

Dans les grandes exploitations, on jette le sulfure de carbone sur une surface quelconque du grenier à la dose indiquée plus haut. Sur cette surface, on dispose la graine en tas et on la recouvre de toiles ou de bâches. Sous l'action des vapeurs de sulfure de carbone, les larves sont asphyxiées.

Dans les deux cas, il suffit ensuite de passer les grains au tarare ou vannier et toute odeur disparaît.

LONDINIÈRES,
Professeur d'agriculture.

Ferme Expérimentale d'Avrillé

(MAINE-ET-LOIRE)

Rendement comparatif en grain et en paille à l'hectare des variétés de blé mises en comparaison en 1934, classées d'après leur produit en grain.

Nom des Variétés	Grain Quintaux	Paille Quintaux
Hybride 80.....	43,65	57,45
Vilmorin 23.....	42,20	68,30
Saint-Pierre.....	40,75	61,45
Hybride 40.....	40,00	65,30
Vilmorin 27.....	39,75	68,00
Vilmorin 29.....	39,55	58,00
Bon Fermier.....	38,75	71,90
Bon Fermier.....	38,65	71,90
Messidor.....	38,50	57,95
Chantecleir.....	38,45	62,75
Méline.....	38,00	70,30
Champ Joli.....	37,65	59,00
Inversal.....	37,40	63,80
Geoffroy.....	36,50	65,00
Japhet.....	36,50	62,10
Alliés.....	35,90	71,45
Préparateur Etienne	34,90	60,10

Ces variétés ont été comparées en bonne terre à blé ayant porté en 1933 du maïs-fourrage, récolté le même jour pour être ensilé.

Ce maïs avait reçu à l'hectare : 35.000 kilos de fumier de ferme de toute première qualité et 200 kilos d'ammonitrite.

L'extrême sécheresse de l'été ayant à la fois réduit l'action fertilisante du fumier et le développement de la plante fourragère, il restait à la

TECHOS

EXPOSITION DU DAHLIA ? L'Exposition organisée par la Société Nantaise du Dahlia se tiendra au Château des Ducs de Bretagne, à Nantes, du 13 au 18 septembre. Par ses nombreux apports de fleurs et leur merveilleuse présentation, il est permis d'augurer qu'elle sera digne de ses devancières.

EAUX ET FORÊTS : La 24^e Conservation des Eaux et Forêts aura désormais son siège à Nantes. Rappelons qu'elle groupe les départements de Loire-Inférieure, Charante-Inférieure, Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Morbihan et Vendée.

A ALÉNÇON se tiendra du 28 au 30 septembre, le concours départemental agricole, qui comprendra un concours de reproducteurs chevalins, trottiers français, demi-sang normand, percheronne ; un concours de la race bovine normande ; des concours d'arboriculture, de pomologie, d'apiculture, etc.

FÊTE DU RAISIN : La Commune de Vieux Montmartre organisera à Paris, le dimanche 7 octobre, une grande Fête du Raisin. Raisins et jus de raisin seront distribués en abondance et gratuitement. Excellente propagande viticole.

EXPORTATIONS MARAÎCHÈRES : La presque totalité des légumes importés en Suisse proviennent de l'Union Maraîchère de Saint-Marcel et Saint-Jean-des-Vignes (Saône-et-Loire). Si tous les exportateurs de légumes prenaient en exemple leurs méthodes de travail, la concurrence italienne aurait bien vite le dessous.

TRAFIC AÉRIEN : L'Air-France a transporté en 1933 : 50.000 passagers, 1.500 tonnes de fret et 200 tonnes de Poste. D'autre part, les avions ont parcouru près de 10 millions de kilomètres, soit 250 fois le tour de la terre !

JUMENT POUSSIVE ? Donnez chaque jour 2 kilos au maximum de mélasse. Faites dissoudre dans l'eau à raison d'une partie de mélasse pour deux d'eau, et arrosez les fourrages avec cette solution. Pendant 15 jours, donnez 1 gramme d'acide arsénieux par jour ; cessez 8 jours et recommencez une nouvelle période de 15 jours.

Cette fumure complémentaire, jointe à une préparation judicieuse du sol, à l'emploi de semences sélectionnées, à des fagots de nettoyage au printemps et à des conditions climatiques favorables, a assuré la croissance normale du blé, lui a permis de prendre dès la tève une très grande vigueur et de produire les rendements en grain et en paille que nous venons de signaler.

Les mêmes résultats ou des résultats du même ordre ont été obtenus en grande culture avec les variétés que nous multiplions et sélectionnons pour en céder la semence. Elles ont également reçu à l'automne, lors des semailles, 500 kilos de superphosphate à l'hectare en mélange avec 300 kilos de potasse, et suivant la place du blé dans l'assolement, plus ou moins d'azote assimilable à la fin de l'hiver pour équivaloir la fumure.

MARCHES DE LA VILLETTE Du Lundi 3 Septembre 1934 Table with 4 columns: Animaux, Arrivages, Cours officiels, Prix approximatifs

MARCHES DE LA VILLETTE Du Jeudi 6 Septembre 1934 Table with 4 columns: Animaux, Arrivages, Cours officiels, Prix approximatifs

La Consommation de Viandes dans l'Armée et la Marine

Nos lecteurs auront sans doute remarqué le communiqué ci-dessous, du Ministère de la Marine, inséré dans la plupart des grands quotidiens le 21 août :

M. Piétri, ministre de la Marine, a réuni en conférence spéciale le commissaire général Douillard, directeur central de l'Intendance maritime, ainsi que les représentants des services qui ont la charge du ravitaillement de la marine.

Quant à l'affirmation selon laquelle la consommation « militaire » tout entière ne représenterait qu'un boeuf sur 200 abattus, nous regrettons qu'elle se trouve dans un communiqué portant le cachet officiel d'un ministère.

STOCKAGE DES BLÉS de la Récolte 1934

Le stockage des blés avec vente échelonnée a été réglementé par le décret du 19 août suivi d'un cahier des charges présentant certaines différences avec celui de la campagne précédente.

LOTTERIE NATIONALE Prochain tirage au début d'OCTOBRE

Offres et Demandes

Service réservé à nos adhérents. Ecrite ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes. Tarif : 5 francs par annonce et pour une seule insertion.



elle vaut son pesant d'or. Puisque c'est une bannière « REX » en toile d'acier galvanisée qui est pratiquement inusable.

Chronique des Céréales

La situation reste dominée par l'évacuation des excédents ; Par la liquidation du report.

Tout le problème à résoudre est là. Impossible de défendre le marché si on ne réussit pas cette double opération.

On travaille, une fois de plus, dans le désordre, au risque de fermer rapidement des possibilités d'exportation très réelles cependant.

Si l'on y parvient, mais que l'exportation ne permette pas d'écouler toutes les farines basses, comment les placer-elles sur le marché intérieur avec la concurrence des riz, volontairement maintenue ?

La crise du blé, c'est surtout une crise de volonté et d'autorité. Tout le monde est d'accord sur le but à atteindre : assainir le Marché. Personne ne veut faire l'effort nécessaire pour y parvenir.

En persistant dans la faiblesse et le laisser aller actuel, toutes les craintes sont permises pour demain. Il faut se ressaisir ; il est grand temps.

BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie. Double couture, coins renforcés, œils en cuir tous les mètres, 130 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur.

L'Institut Dentaire National

23, Place de la Bourse - (Angle rue de la Fosse) - NANTES. L'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL permet aux gens de la campagne de se faire soigner, extraire, et remplacer les dents par ses spécialistes.

Prix-Courant (DÉTAIL)

Table with multiple columns listing prices for various goods including Aliments, Produits des Etablissements, and Cours du Bétail.

LA CHATAIGNERAIE

Grand Roman inédit
PAR
MAX DU VEUZIT

— Soit, fit-il en me retenant auprès de lui. Ce n'est qu'un changement d'itinéraire... J'ai le temps... De quel côté allons-nous ?

— Je ne veux pas vous imposer la corvée de me suivre ! m'écriai-je voulant prendre congé et descendre.

— Oh ! protesta-t-il. Si vous n'acceptez pas mon offre, je vais croire que vraiment, vous êtes fâchée, et comme mademoiselle de Borel est trop bonne pour faire un affront, sans motif, à un homme de mon âge, je vais la prier de m'expliquer en quoi j'ai pu lui déplaire.

Ce rappel direct à la bienveillance me rendit à moi-même. En un instant, ma nervosité disparut et je compris que je venais d'être souverainement injuste vis-à-vis de cet homme qui n'avait eu pour moi jusqu'ici que des bons procédés.

Il me regardait très sérieux, attendant ma réponse.

— Elle fut celle que mon cœur me dicta. Je lui saisis les mains avec vivacité, toute repentante de l'injure que j'avais failli lui faire. Et je ne sus que balbutier, les yeux pleins de larmes :

— Pardonnez-moi, pardonnez-moi. Si vous saviez comme j'ai eu du chagrin tout d'un coup.

Il m'attira contre lui, paternellement.

— Pauvre petite... je l'avais bien deviné, murmura-t-il.

Il remit la voiture en marche mais la tourna vers une direction diamétralement opposée à celle des Tourelles.

Et me retenant toujours contre lui, le bras passé autour de ma taille, il reprit :

— Ne pouvez-vous pas me dire votre peine, mademoiselle Solange... Quelque chose me dit que je n'y suis pas étranger. Et pourtant... Ah ! si vous saviez combien je voudrais vous voir sourire toujours, toujours !

— Vous êtes très bon et moi je suis une méchante enfant qui ne mérite pas votre indulgence, dis-je avec conviction.

— Qu'est-ce qu'elle a donc fait cette méchante fillette que vous accusez si fort. Loyalement, j'expliquai avec confusion.

— Elle vous en a voulu... oh ! de toutes ses forces, parce que, tout à l'heure, vous avez dit à Sauvage qu'il était attendu à la Chataigneraie.

— Et vous ne voulez pas qu'il y vienne ?

— Oh ! il est libre, évidemment... Mais cela m'a fait quelque chose d'apprendre qu'il passait à votre service. C'était comme s'il désertait... comme s'il m'abandonnait... vous me l'avez pris, comprenez-vous ?

— Non, fit-il en riant. Je ne comprends pas du tout. Vous m'avez affirmé, un jour, que cet homme n'était pas votre serviteur...

— Justement, il était plus que cela, presque un ami... un ancien brousseur de mon père... il avait joué avec celui-ci, autrefois... il avait été élevé chez mes grands-parents. Il faisait partie de la famille. Auprès de moi, il était un souvenir du cher disparu, comprenez-vous à présent.

— Je comprends, surtout qu'en apprenant qu'il allait venir chez moi, vous avez eu l'impression qu'il passait à l'ennemi.

— C'est vrai !

— Ah ! je ne vous le fais pas dire, s'écria-t-il, je suis l'ennemi !

Plus tristement, il ajouta :

— Vous m'avez cependant assuré, l'autre jour, que je n'étais nullement responsable du changement de maître de la Chataigneraie. Si je n'avais pas acheté ce domaine, un autre l'aurait fait.

— Et un autre n'aurait certainement pas été aussi indulgent que vous l'êtes pour la pauvre petite déshéritée ! m'écriai-je avec émotion.

Il porta sa main à ses lèvres qui tremblaient.

— C'est peut-être tout simplement pour cela que je me sens si fortement attiré vers vous, mademoiselle Solange... parce que vous êtes celle qui devriez être à ma place.

— Non, ne dites pas cela. Je vous assure que cette pensée de possession ne m'est jamais venue. On vous a peut-être appris que mon père avait disparu au cours d'un voyage en mer — moi aussi j'ai du pieux mensonge qui ne permet aucun commentaire. — Eh bien, si je le voyais revenir, continuai-je, ah ! tout le reste me serait bien égal ! Fortune ou pauvreté ne pèsent guère à mes yeux devant le reste. Les seules choses qui comptent ce sont les baisers dont je suis privée, ce sont mes caresses qu'il ne reçoit pas.

D'un brusque mouvement, sans mot dire, Monsieur Spindler me serpa contre lui et m'embrassa au front.

Cet homme avait dû beaucoup souffrir pour compatir si spontanément à ma peine.

En cette minute, l'émotion qu'il montrait, me fut douce. J'avais le cœur encore gonflé par l'attitude bizarre de Sauvage, et ce m'était un soulagement de pouvoir parler de mon mal, à des oreilles compatissantes, qui ne demandaient qu'à me comprendre.

Il ne fut plus question, ai-je besoin de le dire, de la soi-disant commission dont ma mère m'avait chargée.

Nous causâmes longuement, comme de vieux amis ; mais soudain, je remarquai que notre voiture filait vers des paysages inconnus de moi.

— Mais où sommes-nous ? Où allons-nous ? m'écriai-je.

Mon compagnon regarda autour de lui.

— Voici Autrèche, là-bas, à gauche, et les Anthieux de ce côté. En prenant, tout à l'heure, le premier chemin à droite, nous contournerons le pays et arriverons au carrefour des Orties d'où nous regarderons facilement les Tourelles.

— Vous connaissez le pays, maintenant, mieux que moi, dis-je avec admiration.

— Oui, fit-il. Je le parcourus presque chaque jour. La solitude me pèse ! Mais je ne suis plus seul, à présent. Un de mes jeunes amis, qui revient d'un long voyage en Afrique, m'est arrivé dimanche soir. Il va rester plusieurs mois auprès de moi, pour se remettre d'aplomb, car il a été blessé là-bas.

Ses paroles me firent tressaillir.

— Quelle partie de l'Afrique a-t-il exploré ? demandai-je anxieusement.

— Dans ces derniers temps, la région du Tigre. C'est un charmant garçon de vingt-huit ans que j'aime comme un fils.

— Ah ! il a vingt-huit ans !...

Je respirai avec effort : mon alerte avait été chaude !

Oh ! cette pensée de mon père qui me harcelle. Je le vois partout ! Et tout de

suite, sans raisonner, parce que c'était le nouveau maître de la Chataigneraie qui me parlait d'un étranger venant d'Afrique, j'avais cru qu'il s'agissait de lui.

Nous fûmes bientôt au but de notre course. Une demi-heure à peine, après, la voiture de Monsieur Spindler s'arrêtait devant la grille des Tourelles.

En me quittant, son propriétaire me fit promesse d'aller souvent à la Chataigneraie.

— J'ai mis de côté quelques petits souvenirs d'autrefois qui peuvent vous faire plaisir, Venez les chercher... demain, voulez-vous.

— Je n'ose vous affirmer que j'en serai sans doute, demain, car ma mère peut disposer autrement de ma journée mais je vous promets que si je suis libre, j'y irai.

— Alors, à demain, je l'espère ; sinon, à bientôt ! N'oubliez pas de présenter mes respectueux hommages à madame votre mère que je n'ose troubler dans sa retraite mais qu'il me semble véritablement agréable de connaître.

— Je crois vous avoir dit que ma mère ne sortait jamais.

— En effet, cependant, elle devrait bien me permettre d'aller lui présenter mes devoirs.

Je n'osai répondre sans avoir consulté ma mère. Il comprit ma réserve et n'insista plus.

(A suivre).

Pommes, le kilo, 2 fr. — Poireaux, la botte, 5 fr. — Prunes, le kilo, 3 fr. — Poires, le kilo, 2 fr. 50. — Fèves, le kilo, 3 fr. — Radis, les 12, 5 fr. — Raisin, le kilo, 1 fr. — Salisifs, le paquet, 2 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 2 fr. 50. — Tomates, le kilo, 6 fr. 40. — Pommes de terre, le kilo, 6 fr. 45.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 5 septembre.

POMMES DE TERRE

Les affaires demeurent calmes.

On cote aux 100 kilos wagon dénat, marchandise vrac : Hollande de Bretagne, 46 ; Parisienne du Loiret, 60 ; Hénaut de Paris (en culture), 90 à 95 ; du Loiret, 100 à 105 ; Mayette de Bretagne, 62 à 65 ; Juli de Bretagne, 66 à 68 ; saucisse rouge de Bretagne, grosses triées, 60 toutes venantes, 50 ; Early Sarthe, 50 ; Fin de Siècle de Bretagne, 45 ; Earstelingen Nord, 50 à 51 ; Sarthe, 50 ; Loiret, 50 à 52 ; Oise, 50 à 51 ; Paris (en culture), de 45 à 48 ; Jaune de Bretagne, 38 à 39 ; Sarthe, 38 ; Rosa Loiret, 70 ; Côtes-du-Nord, 70 à 72 ; Marne, 78 ; Ardennes et Meuse, 75 ; Etoile du Nord du Loiret, 60 à 65 ; Beauvais Sarthe, 30.

CAROTTES. — Marché à peu près nul. On cote 20 nominal pour Auxonne et Leon-Plage (Nord).

NAVETS. — Marché très calme. On cote 60 nominal pour Luc.

OIGNONS. — Marché toujours très calme. Cours aux 100 kilos wagons départ, marchandise logée : Auxonne, 42 à 50 ; Roscoff, 36 ; Saint-Brieuc, 45 à 46 ; Ponton, 60 ; Le Poulligon, 55 ; Alsace, 60 ; Charleville, 38.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre.

On cote par balles pressées, haute

densité, aux 100 kilos, départ Centre, Ouest, Nord, Est :

Paille de blé, 10 à 13.50 ; d'avoine, 11 à 15.50 ; d'orge ou escourgeon, 9 à 10.

Foin, 32 à 38 ; Luzerne, 38 à 40 ; Trèfle, 61 à 65.

FOURRAGES

On cote suivant lieu de production, les 1,000 kilos :

Paille de blé en botte... 200 à 205

Paille de blé pressée... 210 à 215

Foin nouveau, les 500 kilos... 130 à 150

suivant région et qualité.

Paille d'avoine pressée... 195

Paille d'avoine en botte... 195

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Beuf, 1re catégorie, 6 à 10 fr. ; 2e caté, 5.50 à 6 fr. ; 3e caté, 5.50 à 6 fr.

Veau, 1re catégorie, 5 à 9 fr. ; 2e caté, 4.50 ; 3e caté, 3 à 3.50.

Mouton, 1re catégorie, 9 fr. ; 2e caté, 7 à 8.50 ; 3e caté, 4 fr.

Porc, 3.50 à 7 fr.

Beurre, 6.50 à 9 fr.

Oufs, — La douzaine, 3.75 à 4 fr.

Lapin, — 5 à 5.50.

Poulets, — 6 à 6.50.

ANCIENS

Poulets, le demi-kilo, 3 à 4 fr. ; canards, le demi-kilo, 2.50 à 3 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, le demi-kilo, 1.75 à 2 fr. ; œufs, la douzaine, 3 à 3.25 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 7.50.

CANDÉ, 3 septembre.

Orge, 60 à 65 fr. les 100 kilos ; avoine, 55 à 65 fr. ; paille, 200 à 215 fr. ; foin, 1,000 kilos ; foin, 440 à 470 fr. ; paille, la couple, 20 à 26 fr. ; poulets, 16 à 20 fr. ; canards, 18 à 20 fr. ; lapins, la pièce, 6 à 10 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 9 fr. ; œufs, 20 à 30 fr. la couple ; œufs, la douzaine, 3 à 3.50 ; beurre, la livre, 5 à 5.50.

Porcs gras, le kilo, 4.50 à 4.75 ; porcs maigres, la pièce, 120 à 170 fr. ; porcelaines, la pièce, 70 à 100 fr. ; canards, 18 à 20 fr. ; pigeons, 16 à 20 fr. ; lapins, la couple, 20 à 26 fr. ; poulets, 16 à 20 fr. ; canards, 18 à 20 fr. ; lapins, la pièce, 6 à 10 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 9 fr. ; œufs, 20 à 30 fr. la couple ; œufs, la douzaine, 3 à 3.50 ; beurre, la livre, 5 à 5.50.

CHATEAUBRIANT

Blé à la taxe, 108 ; avoine, 60 à 65 ; seigle, 80 à 85 ; orge, 85 à 90 ; sarrasin, 96 à 95 ; farine, à la taxe ; son, 55 à 60.

Paille de blé, 110 à 120 ; foin, 120 à 130 les 500 kilos.

La pièce : poulets, 7 à 12 ; poules, 10 à 12 ; canards, 10 à 12 ; pigeons, 6 à 6 ; lapins, 9 à 12.

Beurre ordinaire, 9 à 9.50 ; beurre fin, 14 à 14.50 ; œufs, la douzaine, 3.25 à 4.

Boeufs de travail, 6 dents, 2,800 à 3,500 ; vieux boeufs, 2,400 à 2,500 la paire ; boeufs gras, 2 à 2.50 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, 1,200 à 1,500 ; vaches grasses, de 1.50 à 2 le kilo ; génisses, de 700 à 1,000 ; veaux gras, de 3.50 à 3.75 le kilo ; moutons de 6 à 5.50 le kilo ; porcs de lait, de 60 à 100 ; porcs maigres, de 200 à 280 ; porcs gras, 450 le kilo.

Bons chevaux de travail, 2,500 à 3,000 francs ; chevaux de boucherie, 500 à 1,000 francs. Pouliches de 2 ans, de 1,000 à 1,500 francs.

BLAIN

Céréales : Blé aux cours officiels ; les cultivateurs ont été avertis au Concours du Comité de navoir pas à vendre le blé, si ce n'est au cours minimum — 108 francs — et tenir bon. Seigle, 59 à

64 fr. 100 k. ; avoine, 51 à 56 ; orge, 60 à 66 ; sarrasin, 98 à 103. Le sarrasin 1934 n'est pas encore coupé dans le pays, la récolte annonce défective. — Fourrages : paille, 110 à 115 fr. les 500 kilos ; foin, 140 à 170 fr. — Beurre : de 4.75 à 5 fr. ; pores gras, 4.40 à 4.45. — Porcelaines laitières de six à huit semaines, 80 à 110 fr. ; porcelaines de deux à trois mois, 120 à 170 fr. ; courants de trois à quatre mois, 130 à 240 fr. ; jeunes truies adultes, 200 à 250 fr.

PONTCHATEAU

Poulets, la couple, gros 30-35 fr. ; moyens 25-28 fr. ; petits 18-22 fr. ; canards, la pièce, 10-12 fr. ; lapins, la pièce, 15-20 fr. ; œufs, la douzaine, 3.50 à 4 fr. ; beurre, le demi-kilo, 8.50.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 35 à 40 fr. ; moyens 30 à 32 fr. ; petits 20 à 25 fr. ; canards, la pièce, 13 à 14 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 15 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 2.40 ; beurre, le demi-kilo, 7.50. Veaux, le kilo sur pied, 3.75 à 4.75.

SAVENAY

Blé, cours officiel : avoine, 50 à 55 fr. ; seigle, 62 à 65 fr. ; blé noir, 110 à 115 fr. ; son, les 50 kilos, 27 à 30 fr. — Cidre nouveau, la barrique, 60 à 80 fr. ; 1933, 110 à 120 fr. (droits en sus).

Foin, les 500 kilos, 1re qualité 170 à 180 fr. ; 2e qual., 150 à 160 fr.

Beurre, le demi-kilo, 8.75 à 9 fr. ; œufs, la douzaine, 3 à 3.25 ; poulets, la couple, gros 35 à 40 fr. ; moyens 27 à 30 fr. ; petits 18 à 22 fr. ; lapins, la pièce, gros 17 à 20 fr. ; moyens 12 à 14 fr. ; petits 8 à 13 fr. ; (2.75 à 2.80 la livre viv. ; poulets, 5 à 5.50 la livre.

MACHECOUL

Boeufs gras : 2e qualité, 2.40, 3e 1.70 à 2 ; vaches grasses : 1e qual. 2.50, 2e 1.80, 3e 0.75 à 1.

Taureaux, 600 à 1,100 fr. ; bœufs de travail, 1,500 à 4,700 fr. ; jeunes bœufs, taures et taureaux maigres, 600 à 1,450 fr. ; vaches pleines ou en lait : 1e 2,200, 2e 1,600, 3e 550 à 1,100 fr.

ARTHON-EN-REIZ

Poulets, la couple, gros 35 fr. ; moyens 20 fr. ; petits 18 fr. ; canards, la pièce, 18 fr. ; pigeons, la couple, 11 fr. ; lapins, la pièce, 8 à 8.50 ; œufs, la douzaine, 3.60 ; beurre, le demi-kilo, 7.50.

Boeufs gras, le kilo sur pied, 3.50 ; bœufs de travail, la paire, 3,500 fr. ; vaches grasses, le kilo, 3 fr. ; vaches laitières, 400 à 1,200 fr. ; taureaux, le kilo, 3 fr. ; veaux, 3.30 ; veaux de lait, 3.50 ; génisses, 300 à 850 fr. ; moutons, le kilo, 3.8 fr. ; pores, 3.50 ; pores de lait, 80 à 120 fr.

CLISSON

Avoine, 70 fr. ; orge noir, 108 fr. Foin, les 500 kilos, 145 à 155 fr. ; paille, 110 à 115 fr. Poulets, la couple, gros 33

à 26 fr. ; moyens 25 à 30 fr. ; petits 23 à 25 fr. ; lapins, la pièce, 8 à 12 fr. ; œufs, la douzaine, 3.50 à 4 fr. ; beurre, le demi-kilo, 7.50 à 9.50. Vaches grasses, le kilo sur pied, 1.50 à 2.50 ; vaches laitières, 700 à 1,800 fr. ; veaux, le kilo, 4 à 4.50 ; pores, 4.25.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 10 septembre. — Notre-Dame-des-Landes.

Mardi 11. — Varades.

Mercredi 12. — Saint-Philbert-de-Grandlieu, Châteaubriant, Guéméné-Penfao, Saint-Etienne-de-Montluc.

Jeudi 13. — Aigrefeuille, Ancenis.

Vendredi 14. — Sainte-Pazanne.

Samedi 15. — Nantes.

Dimanche 16. — Herbignac.

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

Le Gérant : R. FAIVRE.

Appel à l'hygiène !



C'est un devoir social de veiller pour tout et partout à la propreté et à l'hygiène

Par le simple emploi de Javel la Croix, source d'oxygène la plus économique, Votre linge sera blanchi et stérilisé, Votre maison sera nettoyée et désinfectée, Votre santé sera protégée contre les maladies contagieuses et le danger des mauvaises odeurs, Vous assurerez la prospérité de votre ferme en préservant le bétail des épidémies.

Javel la Croix

donne à bon marché l'oxygène nécessaire pour blanchir, désinfecter, assainir, désodoriser

Plusieurs personnes, arrêtées hier soir au Lion-d'Or, se demandaient quel était ce parfum délicat et pénétrant qui embaumait tout le quartier. Renseignements pris, il s'agissait du parfum des délicieux cafés NEGRETTI que brûlait dans le moment — et comme chaque jour ! — FERNAND GUILBEAUD.

Cycliste avec un INCROYABLE BAUDOU vous pouvez tenter la chance de gagner une part du lot de 5 Millions En Vente chez votre garagiste. Intrevable BAUDOU les TOLISOTTES (Gironde)

FOULOIR A VENDANGE à vendre. Prix très intéressant. Joseph PAUVERT, mécanicien, à Saint-Julien-de-Concelles (Loire-Inf.).

F. BARBIER, Constructeur à Sainte-Pazanne (L.-I.)

Nouveau Semoir et Distributeur d'Engrais combiné ou séparément

Le combiné sème l'engrais et le blé du même passage, les deux distributeurs étant commandés par le même essieu. L'engrais distribué par fond mouvant et hérissons, le seul principe donnant une régularité absolue et reconnue comme tel par tous les ingénieurs agronomes.

Le blé est distribué à la volée par un principe nouveau très simple et d'une grande régularité ; le blé tombe dans la caisse à grain comme on enlève un appareil à moissonner.

Cet appareil se fait en deux largeurs : 1 m. 50 et 2 m.

Distributeur d'engrais seul, 1 m. 50 : 1.600 fr. — 2 m. : 1.800 fr.

Supplément pour dispositif à grain : 400 fr.

S'adresser au Bureau du Syndicat.

DOCKS DE L'OUEST

Grande réclame - Rabais important LAINE A TRICOTER

La pelote de 50 gr.

LAINE, belle qualité, au lieu de 1.75 la pelote. . 1.50

MERINQS supérieur, au lieu de 2.75 la pelote. . 2.25

MERINQS extra, au lieu de 3.50 la pelote. . 2.75

LAINE "Scintillante", laine et soie, Layette et travaux de dame, la pelote. . 2.25

Toutes nos Laines sont garanties de BELLE QUALITÉ

En 1934, 33 Réclames, vous ferez toujours une bonne affaire

VIGNES hybrides sélectionnées assurées, sans sulfatage, ni vivification en alcool Adoptez-les pour vos plantations et remplacements Résultats certains et durables

MACLET-BOTTON

Spécialiste Hybrideur 111, Route de Riotier, 111 VILLEFRANCE-en-BAUJOIS (Rhône) Arbres Fruitières - Raisins de Table Brochure gratuite "La Viticulture Nouvelle n° 58"

FIÈVRE APHTEUSE

Vous ne redouterez plus la fièvre aphteuse si pour vos animaux malades, vous employez le

Spécifique GODIN

qui garantit la guérison en deux jours. Produit très sérieux ayant fait ses preuves depuis 1898. En vente chez un agriculteur. Demandez la notice contre 0,50 à VANDWALLE, à VOULGEZAC, par MOUTHIERS (Charente).

Plus de Chevaux poussifs

Guérison radicale et rapide de toutes les affections des bronches et du poulmon par le renommé SIROP FRUCTUS de vétérinaire suisse J. Bellwald. Le Sirop Fructus (breuvé) 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 ou la partie essai de vendre au détriment de vos chevaux. Prix de la boîte de 14 tubes, impôts et frais compris, Fr. 31.50 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 r. PARAT Saint-Jean-de-Côle (Vordogne)

Compte chèque postal 45782, Bordeaux. Tous les envois se font par poste. Envoyer mandat ou virement postal avec commande.

Futailles

Barriques neuves et usagées, démontés, cuves et foudres. FILLAUD, 13, rue des Olivettes, Nantes. Tél. 115.87.

MONNAIES

et ARGENT DÉMONÉTISÉS

On nous prie de rappeler au Public que le Paiement des Couds d'Or au plus haut Cours, suivant poids, effigies etc. jusqu'à 124 fr. (Sous. ded. Fr. tran.) aura lieu, dernier délai, de 9 h. à 3 h., dans les localités ci-dessous désignées :

Lundi 10, Pont-Château, Hôtel de la Croix-Verte.

Lundi 10, Herbignac, Hôtel Bourgault.

Mardi 11, Blain, Hôt. de la Gerbe de Blé.

Mardi 11, Nozay, Hôt. du Pôlican.

Mercredi 12, Châteaubriant, Hôtel du Commerce.

Mercredi 12, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Hôtel Lepoux.

Jeudi 13, Aigrefeuille, Hôt. du Grand-Cerf.

Jeudi 13, Ancenis, Hôt. des Voyageurs.

Vendredi 14, Clisson, Hôt. Milaguel.

Vendredi 14, Nort-sur-Erdre, Hôtel de Bretagne.

Samedi 15, Nantes, Hôt. de Paris.

Samedi 15, Bourgneuf-en-Reiz, Hôtel de la Boule-d'Or.

Dimanche 16, Saint-Nazaire, Hôtel de Bretagne.

Dimanche 16, Guérande, Hôt. des Princes.

SCORIES THOMAS

TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

Pub. H. Danaud

CONTRE LA CARIE du Blé LA POUDRE S'ÉLOI

Trente Années de Succès Milliers de Références Usine à Blois (L&C)

Reconnue la plus efficace par les sommités agricoles La réclamer à votre fournisseur habituel Pour le traitement à sec demandez Le "VITIOLEX SAINT-ÉLOI"