

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

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

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



LA RECOLTE DE BLE EN 1934 :
Le « Journal Officiel » du 25 août donne, par département et par régions, les surfaces ensemencées en blé, le rendement à l'hectare et la production en blé pour l'année 1934. Le total approximatif pour l'ensemble du pays se chiffre à 83.594.240 quintaux contre 98.611.200 quintaux en 1933.

POMMES DE TERRE DE SEMENCE : Un arrêté du 20 août comporte création, près le Ministère de l'Agriculture, d'un Comité interprofessionnel chargé de donner son avis sur la suite à réserver aux demandes d'autorisation d'importation de pommes de terre de semence, en provenance de certains pays.

LEGUMES SECS : Au cours des années 1931-32 et 33, nous avons importé en moyenne chaque année : 84 % des lentilles nécessaires à notre consommation, 60 % des pois secs et 24 % des haricots secs... Sommes-nous vraiment protégés ?

TREILLE DU ROI : L'adjudication du raisin de la célèbre Treille du Roi, à Fontainebleau, a eu lieu dimanche dernier. Le produit de cette vente a atteint 1.687 francs pour 350 kilos de raisin. Le prix moyen est ressorti à 4 fr. 82 le kilo.

PAUVRES HOMMES ! Les Hollandais ne boivent plus de vin : en 1933, la consommation annuelle par tête d'habitant est tombée à 90 centilitres alors qu'elle était encore de 4 litres et demi en 1907. Des droits de douane excessifs sont la cause de ce recul.

L'APPETIT DU FISC : Une enquête faite récemment sur 130 sociétés représentant un capital de 5.760 millions a révélé que les dividendes répartis aux actionnaires atteignent 300 millions, tandis que la part du fisc était de 690 millions.

LES IMPORTATIONS DE BANANES en France, inférieures à 25.000 tonnes en 1913, ont dépassé 225.000 tonnes en 1932 et 200.000 tonnes en 1933 ; sur ce total la part des colonies est passée de 11 % en 1932 à 18 % en 1933.

PAPILLONS VENIMEUX : Au cours d'un voyage dans le Haut-Paraguay, un professeur de l'Université d'Harvard a découvert une espèce de papillon, dont les piqûres sont autant à craindre que celles des moustiques.

L'Exposition de Culture mécanique en 1934

Une exposition internationale de culture mécanique aura lieu sur des terrains en bordure de la route de Crépey, à 1.500 mètres soit Est de Senlis (Oise), du 27 au 30 septembre 1934.

Cette exposition est organisée par le ministère de l'Agriculture (Comité central de culture mécanique). Elle aura lieu en même temps et sur le même terrain que la semaine de motoculture organisée par le Comité interprofessionnel de la motoculture.

L'exposition comprendra les sections suivantes :

- 1° Utilisation de l'électricité en agriculture, Travaux divers ;
- 2° Dispositifs et appareils économiques d'utilisation des carburants moteurs à gaz pauvre, à huiles lourdes, à huiles végétales, carburateurs spéciaux, atomiseurs, etc.) ;
- 3° Matériel et outillage spécialement étudiés en vue de leur commande par moteurs animés (machines aratoires, semoirs, machines d'entretien, machines de récoltes, etc.) ;
- 4° Véhicules divers pour débardages et transports agricoles et forestiers. Pneumatiques et chaînes.

Les moteurs exposés devront, pendant la durée de l'exposition et à la demande du commissariat général, fonctionner et actionner des machines agricoles diverses, d'intérieur de ferme notamment.

L'Elevage du Mouton

Depuis longtemps déjà notre pays ne produit plus assez de moutons pour sa consommation. Aussi le mouton est-il devenu une viande de luxe dont les hauts prix se maintiennent et tendent même à se maintenir ; ces prix atteindraient même des chiffres sensiblement plus élevés si nous n'avions sur le marché les apports de plus en plus importants des moutons d'Afrique qui viennent aider à combler le déficit de la production nationale.

Nous avions, en 1870, 32 millions de moutons de tout âge, nous n'en avons guère aujourd'hui que dix-sept millions. Les causes de cet état de choses sont surtout économiques. Au début du XIX^e siècle, nos éleveurs avaient comme objectif particulier la production de la laine ; grâce au croisement avec le mérinos, ils arrivaient à faire produire à un troupeau de 500 têtes, 3.500 kilos de laine en suint, laine qu'ils vendaient alors au prix rémunérateur de 2 fr. 50 à 3 francs le kilo. Un tel résultat éveilla à l'étranger l'attention de l'élevage en Australie, en Argentine et au Cap, d'où l'on vint acheter des reproducteurs à la bergerie de Rambouillet et dans le Soissonnais. Notre élevage livrait ainsi ses propres armoiries à l'étranger. A nos laines sortant d'étables suisses, hollandaises, industrielles françaises même ne tarda pas à préférer la laine moins chargée de suint et surtout plus nerveuse des troupeaux exotiques et vivant au grand air, et l'admission des laines en franchise, des laines australiennes et argentines, acheva, dès 1860, l'effacement de la laine et détermina une baisse considérable du nombre de têtes de notre troupeau de moutons. Le premier français, du coup, ne perdait pas seulement ses bénéfices sur la toison, mais il était encore atteint dans la production du fumier de mouton.

Nombre de propriétaires et de fermiers réagissent cependant en évitant vers la production de la viande et substituent au mérinos un mouton moins chargé de laine, à l'ossature fine, susceptible de se développer rapidement. Ce mouton bien en chair eut de suite la faveur sur nos marchés de boucherie et cette substitution des races anglaises et de leurs dérivés aux mérinos de Rambouillet semblait assurer l'avenir de la production ovine française. Mais une autre crise, d'ordre social celle-là, arrêta ce nouvel essor. La vocation de berger se perdait peu à peu dans la transformation de la vie sociale déterminée par le développement des chemins de fer, la facilité des communications, la diffusion de l'instruction.

Comparant avec le sort d'autrui, dans son entourage et au-delà, le sien propre que lui faisait sa vie d'isolement, de présence constante, de surveillance et de travail sans trêve, le berger se rebuta : ou il éleva ses exigences, ou il se mit en mesure de chercher une autre existence. Il devint de plus en plus rare. Ceux dont la vocation était indécise en arrivant à la caserne, firent comme les camarades de la main-d'œuvre agricole, ils se laissèrent tenter par la ville, par le travail de l'usine, du chantier, de l'atelier, ou devinrent facteurs, cartonniers, agents des chemins de fer, etc. Aussi, faute de bergers, les troupeaux se sont-ils dispersés sans se renouveler.

Aujourd'hui, cette décroissance de notre élevage ovine nous rend nettement tributaires de l'étranger, l'Algérie et le Maroc peuvent, comme nous l'avons dit, combler une partie du déficit de la production nationale en viande de mouton. Ils fournissent actuellement, par an, de 1.500.000 à deux millions de têtes, mais d'autres pays se sont mis à concurrencer sur notre marché, de façon très active, la production africaine et, d'autre part, les viandes congelées de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande, de la Plata abondent dans nos ports de l'Atlantique et de la Manche. Notre importation annuelle de l'étranger n'a fait et ne fera sans doute que grandir.

Il y a aussi péril pour la fertilité de notre sol. Le fumier produit chaque année en France représente un capital considérable dont le fumier de mouton est un des éléments principaux et dans lequel sa dimi-

nution croissante fait une brèche que rien ne remplacera avantageusement dans l'engrais de fond, surtout dans les sols argileux, compacts, de désagrégation difficile. Il n'est pas, en effet, d'engrais minéraux qui le valent.

Si l'on ne peut espérer relever notre élevage ovine à la prospérité qu'il avait jadis, du moins faut-il s'efforcer de le maintenir à son effectif, actuel. Peut-être serait-il utile de donner aux producteurs de viande de nouvelles garanties douanières. On a étudié la question à la Société nationale d'Agriculture, comme aussi celle du recrutement des bergers par une organisation d'apprentissage. On propose que l'apprenti berger soit rétribué, de façon à rapporter un profit au foyer familial et que le jeune berger soit ramené à la ferme, après sa libération du service militaire, par l'appât d'un livret de caisse d'épargne à l'établissement duquel coopéreraient les propriétaires de troupeaux et les groupements agricoles.

Il ne faut pas perdre de vue que la production de la viande de mouton est, en ce moment, très rémunératrice et qu'elle entre dans une voie pratique. Alors qu'il y a quelques années, le mouton n'était vendu à la boucherie qu'à deux ans, il est aujourd'hui livré à dix mois. L'industrie de l'agneau gris, qui consiste à faire saillir des brebis communées par un bélier southdown et d'engraisser, après l'agnelage, les mères et leurs produits, pour vendre de tout dans la même année, a pris une extension d'autant plus considérable qu'elle donne de superbes résultats.

Parfois, où se produit le mouton, on a ainsi avantage à augmenter l'importance de sa production et là où on le produit peu ou pas, son élevage pourrait être entrepris avec profit. Les éleveurs ont pour les stimuler en ce sens un débouché très rémunérateur et assuré pour longtemps.

LONDINIÈRES,
Professeur d'Agriculture.

Revue Vinicole

Les vendanges, retardées en Algérie, normales dans le Midi, précoces dans le Centre, s'effectuent dans toute la France à peu près à la même époque.

Les premiers vins récoltés en Algérie, dans des conditions peu satisfaisantes, ont donné lieu à des ventes à des cours de famine. Mais, actuellement, la viticulture algérienne paraît s'être ressaisie. On escompte une récolte plus abondante que l'an dernier.

Dans le Midi, ce n'est pas l'année à très gros rendements. Elle apparaît seulement moyenne.

Par contre, dans le reste de la France, les apparences sont très favorables, tant du point de vue de la quantité que de la qualité.

La menace algérienne est sérieuse. Si les décrets du 18 juillet 1934 ont réglé d'une manière satisfaisante et équitable la question des coupages effectués par le commerce algérien, il n'en est pas de même des nouvelles dispositions visant les vins « de pays » récoltés dans certaines régions d'Algérie.

Une enquête sur la composition des mûts algériens est en cours. Des inspecteurs de la répression des fraudes y procéderont, assistés par des agents syndicaux. L'agent syndical de la C. G. V. C. O. y participe actuellement.

Le début de la campagne s'annonce assez difficile. Des propriétaires qui n'ont pas de logement et des besoins impérieux d'argent frais vont, sans doute, céder trop vite et trop facilement à la pression des bouchers.

N'y aura-t-il pas aussi dans nos régions et ailleurs, des vignerons qui seront tentés de vendre trop tôt ? Ils seront les premiers à se plaindre d'avoir du mal à vendre leurs vins.

Dans nos régions, on devra pour-

Un Brin de Causette...

Nous v'là rendu aux vendanges. C'est le moment d'en mettre un coup, gai, vendangeurs et vendangeuses, de remplir les baquets et d'ortoirer, au son de vos rires et de vos jolies chansons, de pousser la mécanique du pressoir, pour faire couler le pisseau à tire larigot ! Pourvu que le soleil soye de la fête...

— Parlez point de coulage qui en a qui vont dire. Y a quasiment trop de pinard, tout le monde parlant de surproduction et vous souhaitez de faire le plus possible de barriques ? — Dame ben sûr qu'avant de chercher à faire des quantités, fallait viser à en faire du bon ben gouléant, franc de goût, qui plaise à la clientèle, mais c'était un point de vue d'en remplir son cellier, pour sa consommation d'abord — chérie ben ordonnée — pour les amis qui venant vous voir et pour en vendre, comme de juste. Y vivions point d'amour et d'iau fraîche !

— Les vignerons, mon vieux Jean-oui, aimant mieux l'amour et le bon vin, rapport que les deux allant de pair d'après l'ère de Bacchus et de Noé ?

— De temps du père Bacchus, les vignerons avaient point l'embaras de leur récolte rapport qui buvaient de sacré lampées. C'étaient des gars costauds qu'avaient le gosier très en pente et terribles sec.

— An'hui, y a ben du monde qu'ont soif, mais y buvant point tout leur sou, même qui en a qui sont forcés de se mettre une ceinture, ou ben qui font comme les chameaux dans le désert.

— Que voulez-vous, avec terribles les réglames que l'on fait pour les eaux minérales, les eaux gazeuses et le reste, c'est point fait pour les encourager à boire du pinard.

— Nous autres itou, on commence par faire la publicité et la propagande pour faire déguster nos vins, mais ça rend point comme ça devrait rendre.

— Pardi, c'est fameuse crise y est pour un coup ; y a ben des familles qui comptent leurs dépenses et pis y a ben des consommateurs qui faudrait faire leur éducation. Y en a qui savent point boire, ou qui buvant comme des cochons.

— Mais les cochons ne boivent que de l'iau, ou ben des jus de raiselles. — Justement ! y'en a qu'avant l'habitude de mettre beaucoup d'eau dans un peu de vin. Avec ça y sont contents et croient qui boivent des vitamines, qui vont avoir des forces d'atelettes. Au contraire, y délayent de la sorte le suc gastrique de leur estomac, qu'à la force nécessaire pour attaquer les aliments solides, d'où une mauvaise digestion, des troubles d'estomac, des intestins qui traquent pu et une source d'intoxication.

Si qu'on veut se porter comme y faut, fallait mastiquer longtemps et soigneusement les aliments, boire raisonnablement du bon vin et point le baptiser à chaque lampée. Le bon vin pur n'a jamais fait de mal à personne, si qu'on en fait point abus. Au contraire, l'est nécessaire pour la santé et pour vivre vieux.

— Alors, si chaque citoyen buvait chaque jour, sa chopine ou son litre, y aurait quasiment pu assez de pinard dans tout la France et l'Algérie ? — Ben sûr, c'est simple à calculer. Le monde s'en porterait que mieux et aurait pu les idées noires... Le malheur c'est qui fallait point prendre ses desirs pour des réalités et qu'en attendant, y nous faudra vider les barriques que les autres ne buvront point !

maître Jeannot

L'Agriculture dans l'antiquité

« Quand nos aïeux voulaient faire l'éloge d'un honnête homme, ils le louaient en disant : c'est un bon cultivateur, un bon laboureur. On pensait qu'il n'y avait pas de plus bel éloge que cet éloge-là. »

CARON, De l'Agriculture, (200 ans avant J.-C.)

L'avenir du Jus de Raisin

Le sirop de raisin, c'est tout simplement du jus naturel, rendu imbuissable, bon à conserver, bon à faire voyager : il occupe cinq fois moins de volume que le jus, d'où une économie considérable de magasinage et de transport, et comme il a toutes les qualités du jus frais, il peut à tout moment se transformer pour s'adapter aux conditions des usages auxquels il est destiné : on peut en faire des vins secs ordinaires, des vins secs corsés, des vins liquoreux, des vins à distiller pour eaux-de-vie de grande qualité ; on peut en faire des boissons de tempérance, notamment pour les pays musulmans ; on peut en faire des confitures, du pain d'épice, etc... Tout est permis, tout est loisible. Tout constitue des débouchés nouveaux susceptibles de conquérir, si on s'en donne la peine, par une intelligente propagande, un essor de grande envergure.

De magnifiques résultats ont été obtenus dans divers pays, et l'on peut dire que l'on est sorti aujourd'hui de la période de tâtonnements et d'expériences du début.

Pris tel quel, ce jus constitue une véritable confiture de raisin, confiture populaire très saine et d'un prix de revient très modique.

Il me suffira de vous signaler toute une série de destinations qu'on peut proposer à ces jus ou concentrés de raisin :

On peut les substituer au sucre de betterave pour sucrer nos boissons : café, thé, etc., ou nos aliments : chocolat, confiserie, pain d'épice, confiture.

Pour la fabrication des confitures, ce sera tout particulièrement favorable, puisque, à la douceur et au parfum, il ajoute un peu de fraîcheur et d'acidité, et que ce jus possède cette qualité essentielle de renfermer des vitamines.

Les sirops de raisin peuvent être également à la base d'une boisson de tempérance et d'une boisson d'été, dont la valeur hygiénique et même thérapeutique est remarquable. On peut les consommer avec l'eau gazeuse, ou avec un parfum adéquat, on en a fait une boisson nationale en Italie en y adjoignant un léger parfum de citron ou d'orange.

Ces boissons sont déjà très appréciées dans nos colonies, surtout par la population musulmane. On pourrait étendre l'usage de ces jus de raisin en les exportant dans

tous les pays, et notamment en les faisant connaître comme une matière première pouvant être utilisée soit sans fermentation, soit avec fermentation, et devenir dans un grand nombre de pays un véritable aliment populaire comme le vin l'est devenu en France. Il me suffira de vous citer, à cet égard, les résultats obtenus dans les pays de l'est et du nord européens : pays scandinaves, pays baltes, Pologne, etc...

Au point de vue économique, on peut conserver du concentré et du jus de raisin, grâce à son volume restreint, pour les vendanges suivantes, sans embarrasser les caves. On pourra augmenter la teneur alcoolique des vins de consommation courante, ce qui est nécessaire notamment pour développer la consommation du vin dans nos colonies, car les vins ordinaires de notre continent résistent difficilement aux grandes chaleurs, soit dans les cales des navires, soit dans les pays exotiques. De plus, dans la plupart de nos colonies, les indigènes sont trop portés à boire d'abominables alcools de traite, et pour substituer à ces alcools de nos vins, il s'agit de présenter des vins plus corsés en alcool que ceux que nous sommes habitués à boire.

Enfin, au point de vue du commerce, les concentrés permettent de remplacer dans les coupages, les vins étrangers, d'améliorer la production des vins liquoreux, de fabriquer des eaux-de-vie de raisin d'un bouquet très fin, utilisables pour les vins d'apéritifs, les fruits à l'eau-de-vie, liqueurs, etc...

Vous voyez combien de débouchés peuvent s'ouvrir, non seulement au vin, mais au raisin, grâce à cette industrie nouvelle des jus et concentrés de raisin.

Déjà, dans plusieurs pays viticoles, une campagne de propagande est menée. Il suffit de lancer la mode des jus et concentrés de raisin, pour que la consommation se développe dans des proportions au moins égales à celles de la consommation actuelle du vin.

La campagne sera d'autant plus facile à mener que l'accord complet régnera en cette matière, et aussi bien dans le clan des abstinentes et des tempérants, que dans le clan des défenseurs de nos excellents vins, eaux-de-vie et liqueurs.

Léon DOUARCHE,
Directeur de l'Office International du Vin.

Une grande Manifestation à Rennes, le 1^{er} Octobre

Les principales associations agricoles d'Ille-et-Vilaine organisent le lundi 1^{er} octobre, à 10 heures du matin, à Rennes, une grande manifestation pour réclamer des mesures efficaces pour l'écoulement du blé et pour la revalorisation des produits agricoles.

Cette manifestation va réunir les cultivateurs venus de sept ou huit départements de l'Ouest et on compte plus de 20.000 personnes assisteront à cette manifestation.

Au cours de celle-ci prendront la parole : MM. Le Roy-Ladurie, secrétaire général de l'Union Centrale des Syndicats agricoles ; Salvaudon, fermier de la Somme, dont la ferme a été littéralement assiégée lorsque le percepteur voulut le saisir ; Hathe, vice-président du Parti agraire, qui fut l'un des orateurs de Chartres le jour où la préfecture d'Eure-et-Loir fut prise d'assaut par les cultivateurs ; Jacquet, président de l'Entente paysanne du Sud-Ouest, et Henry Dorgères, condamné à trois mois de prison et emprisonné vingt-sept jours pour avoir défendu, l'an dernier, un fermier saisi par le percepteur.

La présence de ces conférenciers et l'appui donné à la réunion par les associations agricoles d'Ille-et-Vilaine indiquent qu'il s'agit de la réalisation d'un véritable front paysan, sans distinction d'opinion politique ou confessionnelle.

L'annonce de cette réunion faite il y a une quinzaine de jours a déjà permis d'obtenir un important résul-

tat pour les producteurs de fruits à cidre puisque le Ministre des Finances, M. Germain-Martin, vient d'annuler pour 1934 l'article 36 de son décret du 19 juillet dernier, qui obligeait les producteurs de pommes à remplir de nombreuses formalités et à payer de lourds impôts pour la vente de leurs fruits à la consommation.

Il n'est pas douteux que si une foule énorme vient à cette manifestation, des mesures pour alléger le marché du blé seront obtenues immédiatement. C'est pourquoi les organisateurs demandent avec insistance à tous les cultivateurs de prendre, dès maintenant, leurs dispositions pour être présents à Rennes le lundi 1^{er} octobre, à 10 heures du matin.

Il serait utile que dans chaque commune un cultivateur prenne l'initiative de faire bannir l'annonce de cette réunion après toutes les mesures et prenne l'initiative aussi de grouper ses camarades en vue du transport par auto-car.

Les personnes qui voudront se charger de distribuer des tracts sont priées de vouloir bien les demander au Comité de défense paysanne, 10, rue de Toulouse, à Rennes.

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 !

Le prochain Congrès de la C. G. V. C. O.

Les vignerons de la région de Saint-Pourçain-sur-Sioule organisent, cette année, une grande fête des vendanges, le 23 septembre prochain. A cette occasion, ils ont demandé à la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest de tenir son Congrès, pour la première fois, dans l'Allier.

C'est pourquoi la C. G. V. C. O. tiendra ses prochaines assises à Saint-Pourçain-sur-Sioule, le samedi 22 et le dimanche 23 septembre 1934. Malgré les vendanges, la plupart des organisations viticoles affiliées à la C. G. V. C. O. ont promis de se faire représenter à cette manifestation.

Celle-ci aura une importance particulière, en raison de ce que le Congrès doit exprimer les doléances des vignerons, en matière d'importations et d'exportations de vins, devant M. Lamoureux, ministre du Commerce, député de l'Allier.

C'est M. Ch. Vavasseur qui a bien voulu se charger d'exposer le point de vue des viticulteurs du Centre et de l'Ouest, sur la politique commerciale internationale viticole de la France.

D'autre part, M. Rosin a accepté de traiter, à la veille de la campagne 1934-1935, les grandes questions qui préoccupent les vignerons et qui ont trait à l'écoulement et à la vente des nouveaux vins.

Le Congrès sera présidé par M. Jules Gautier, président de la C. G. V. C. O. Il faut espérer qu'en raison de la gravité de la situation viticole, de la baisse des cours, et des mesures de blocage que l'importance éventuelle de la récolte rendra nécessaires, de nombreux délégués viendront à Saint-Pourçain-sur-Sioule affirmer les revendications de la viticulture du Centre et de l'Ouest, solidaire de toutes les autres régions viticoles de France.

Aux Propriétaires Cultivateurs

La contribution foncière des propriétés non bâties a été fixée, pour 1935, à 12 % de leur revenu cadastral, majoré de 50 %.

Mais la loi du 6 juillet et le décret du 20 ont réduit à 6 % le taux de l'imposition pour les terres exploitées par leur propriétaire, lorsque le revenu cadastral de l'ensemble de ses propriétés non bâties ne dépasse pas 1.000 francs. — Exemption de l'impôt lorsque le même revenu cadastral total n'excède pas 500 fr.

Ceci ne s'applique qu'à la contribution foncière proprement dite revenant à l'Etat, mais point aux centimes additionnels départementaux et communaux, ni aux taxes locales.

Pour bénéficier de ces dispositions, le propriétaire cultivateur doit, avant le 30 septembre courant, souscrire à la Mairie de son domicile une déclaration indiquant, d'après les documents cadastraux, toutes les propriétés non bâties qui lui appartiennent et celles d'autrui qu'il assure directement l'exploitation.

Pour les années suivantes, cette déclaration doit être renouvelée chaque année avant le 1^{er} mai.

Circulation des Fruits à Cidre

L'Administration des Finances a décidé d'apporter, en ce qui concerne la récolte 1934, certaines attentions aux dispositions récentes concernant la circulation des fruits à cidre.

Les pommes et les poires pourront continuer provisoirement à circuler sans titre de mouvement et sans paiement des droits, dans l'étendue du rayon de franchise (arrondissement de récolte et cantons limitrophes).

Toutefois, toute personne rencontrée sur la voie publique, transportant des fruits à cidre et à poiré, devra être en mesure d'indiquer, à la première réquisition des agents de contrôle, la provenance et la destination des fruits transportés.

Les intéressés (récoltants, commerçants ou distillateurs) auront, pour tous renseignements détaillés complémentaires, à s'adresser au chef local de service de la circonscription duquel ils relèvent.

LIMPIDITÉ

C'est par l'oxygène qu'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 »)

Coûte Economique de la Fumure d'Automne des Blés

Quelles que soient la nature du terrain et les récoltes qui ont précédé, il a été reconnu par tous les praticiens que, sans de rares exceptions, la culture des blés est celle qui profite le mieux de la fumure complémentaire qu'on lui accorde à l'automne.

Il faut néanmoins que cette fumure soit adoptée à son but. A cette condition, l'engrais augmentera nettement le rendement de la récolte en argent, car il donnera quantité et qualité.

Les blés actuels sont très difficiles et ne poussent bien que dans les terres parfaitement préparées. Les frais de labour et de semence ne peuvent être diminués. Mais on ne peut négliger non plus leur approvisionnement en éléments fertilisants car ces mêmes blés sont très exigeants.

On se plaint souvent de la déperdition des blés sélectionnés. L'on constate qu'il faut renouveler la semence de temps à autre. La raison en est que ces blés proviennent de terres exceptionnellement bien soignées, et que confiés à des sols inférieurs, ils perdent rapidement leurs qualités.

Si donc on veut qu'ils rendent à tous points de vue ce qu'ils promettent, il faut les entourer des attentions que leur origine réclame.

On pourrait revenir aux blés rustiques mais de rendement limité d'autrefois, pour lequel une culture extensive, où la jachère occupait une grande place, suffisait. Mais tout le monde sait que ces blés et cette culture ne paient plus.

Une meilleure solution consiste à servir de plus près l'étude de la fumure, puisque l'on ne peut la supprimer. On choisira une proportion plus judicieuse, entre les éléments fertilisants. On veillera à ce qu'ils soient sous une forme très assimilable. Mieux encore, on les préférera réunis au préalable par un mode de fabrication approprié de telle sorte qu'ils restent solidaires les uns aux autres et agissent conjointement dans l'alimentation de la plante.

C'est de cet équilibre bien réalisé que dépendra le bas prix de revient de la récolte et sa qualité.

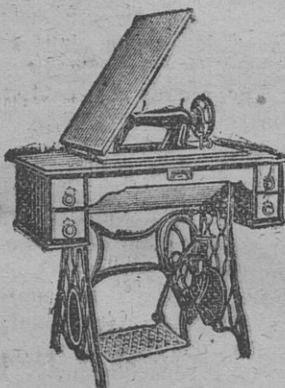
L'engrais complet, obtenu par combinaison chimique semble bien se conformer à ces conditions : équilibre théorique par le dosage, équilibre de fait par la solidarité intime entre les différents éléments, solidarité due au mode particulier de la fabrication.

L'on a pu alors constater que les blés fumés avec cet engrais ont une levée régulière ; leurs racines et tiges sont fortes, solides et traversent les intempéries de l'hiver sans dommage. Le tallage est sans excès, mais suffisant ; le pèlerin, la rouille, la verse sont moins fréquents que de coutume.

A noter que cet engrais complet, dont beaucoup ont entendu parler certainement sous le nom de Phosamo, a une action remarquable sur toutes les autres récoltes et en particulier sur les cultures dérobées. Les trèfles dérobés dans le foin et les cultures suivantes de l'assolement profitent largement de l'effet de l'engrais Phosamo épandu pour les blés.

L. CASSARINI,
Directeur honoraire
des Services agricoles.

Machines à Coudre



Notre Coopérative peut fournir, dans les conditions les plus avantageuses, des machines à coudre de toutes premières marques. Nous consulter.

Un vieil Engrais méconnu : La CIANAMIDE de CHAUX

La consommation de cet engrais reste stationnaire, devant le développement continu des autres engrais azotés.

Sous prétexte que la cyanamide de chaux coûte aux 100 kilogr. quelques francs de plus, trop d'agriculteurs ne l'emploient pas suffisamment. A l'étranger, principalement en Belgique, en Italie, en Allemagne, cet engrais est très employé ; rien que dans ce dernier pays on en consomme 400.000 tonnes, tandis qu'en France la consommation atteint 65.000 tonnes environ.

Pour expliquer le prix de la cyanamide de chaux, nous dirons que sa fabrication est coûteuse, car en dehors de la chaux, du carbone qu'elle renferme, il y a une combinaison d'azote, que notre législation des engrais range parmi l'azote ammoniacal, mais qui, chimiquement, est de l'azote amidique, qui l'apparente aux engrais organiques comme le sang desséché, par exemple, très apprécié dans les régions de cultures intensives. Par cette filiation, nous voyons tout de suite que la cyanamide de chaux est un engrais de fond.

La cyanamide de chaux dose de 18 à 22 % d'azote et de 60 à 70 % de chaux ; cet engrais contient donc de 78 à 90 % d'éléments utiles.

Les usines françaises livrent cet engrais sous deux formes :

1° La cyanamide en grains ou granulés dosant de 20 à 25 % d'azote, en fûts métalliques de 75 kilogr., d'une conservation presque infinie.

2° La cyanamide en poudre huileuse, dosant de 18 à 21 %, logée en sacs doublés papier, d'un poids de 100 kilogr. L'huile lui donne un poids suffisant pour tomber sur le sol sans dégrader de poussière au moment de l'épandage. Ses manipulations sont donc sans danger.

La période d'emploi de la cyanamide de chaux s'étend depuis l'automne jusqu'au printemps. Son azote agit comme celui du sulfate d'ammoniaque, progressivement et d'une façon soutenue.

Au printemps, grâce à sa chaux, et quand les conditions climatiques sont favorables, la cyanamide de chaux agit rapidement. Dans certaines régions de l'Indre-et-Loire et

Vous trouverez l'engrais de Votre Terre parmi les Engrais Composés Saint-Gobain.

du Loir-et-Cher (Châteaurenault, Montoire-le-Loir, Saint-Amand-de-Vendôme) on l'emploie en couverture sur les blés ; son action est rapide et, sur cette céréale, elle détruit les mauvaises herbes.

Cet engrais jouit de propriétés particulières secondaires : il détruit les limaces, les vers blancs, les larves de nombreux insectes, les champignons de la hernie du chou. De nombreux cultivateurs ont remarqué que la cyanamide de chaux, employée en couverture sur le blé, rendait ce dernier plus résistant au pèlerin.

Depuis de longues années cet engrais est employé comme désherbant (150 kilogr. à l'hectare) en couverture sur le blé. Cette méthode qui demande une distribution régulière ne dépassant pas cette dose, a été rendue d'un emploi plus facile en mélangeant un sac de cyanamide de chaux avec deux sacs de sylvinites riches. Ce mélange, dit mélange désherbant, employé à la dose de 600 kilogr. à l'hectare, détruit les sanves, ravenelles, coquelicots, camomilles, renouées, mourons, etc., à condition d'être semé par gelée blanche ou par rosée. Dans certaines régions on produit au moyen des pulvérisateurs de modèle courant, une rosée artificielle permettant d'employer ce mélange par n'importe quel temps. Ces épandages sont d'autant plus efficaces qu'ils ont lieu quand les mauvaises herbes sont tout au début de leur végétation et n'ont que quelques feuilles.

On peut, pour les céréales d'automne, employer la cyanamide de chaux au moment des déchaussages, principalement dans les terres fortes ou de consistance moyenne. J'avoue, mais que c'est une bonne méthode, car cet engrais agit à son efficacité, comme fertilisant, celle d'un herbicide et d'un insecticide signalée précédemment.

Si nous comparons l'emploi régional de la cyanamide de chaux et la nature des sols, nous dirons pour terminer que c'est surtout dans les régions de terrains argileux et pauvres en chaux que l'emploi de cet engrais est le plus répandu.

Voici le moment, pour le producteur, de penser à la future campagne ; qu'il réserve dans ses commandes d'engrais la place qui revient à la cyanamide de chaux, et je suis certain qu'il n'aura pas à se plaindre de sa décision.

André ASSAUD,
Ingénieur agricole.

La Fumure de Fond

Notre époque de précipitation houleuse et de vie trépidante a fâcheusement influencé le cultivateur jusque dans sa paisible retraite, et a changé ses meilleures habitudes.

Alois qu'autrefois il respectait soigneusement la coutume qui voulait que la terre soit enrichie de « vieille graisse » par de bonnes fumures de fond à base de fumier, d'engrais phosphatés et d'engrais potassiques, il semble que depuis quelques années, il délaisse de plus en plus la fumure fondamentale d'automne en faveur des fumures complémentaires de printemps, rapides, mais plus incertaines.

C'est une erreur qu'il faut combattre, car elle risque d'amener de cruelles déconvenues à ceux qui négligent la fumure de fond, base des récoltes sûres et rémunératrices.

Il ne faut pas oublier que, dès son plus jeune âge, la plante a besoin de tous les éléments d'une alimentation complète. Un savant a montré, il n'y a pas longtemps, que l'épi du blé est déjà formé dans la plante à peine sortie de terre : si cet épi existe, c'est bien qu'il porte en puissance la récolte future, et qu'il faut dès le moment où il est constitué, ne le laisser manquer de rien.

Par ailleurs, l'agronome italien Gibertini n'a-t-il pas démontré que les plantes, et particulièrement les céréales, pouvaient croître pendant l'hiver, et profiter abondamment des éléments fertilisants apportés au sol au cours de cette période considérée à tort comme inactive ? Est-ce que les récoltes ne résistent pas mieux aux rigueurs du climat, froid ou chaud, sec ou humide, quand le sol, profondément ameubli, est riche en réserves ?

La vérité est qu'il faut combiner les deux méthodes, celle du cultivateur prudent et celle du cultivateur pressé ; à l'automne, avec les labours profonds, il faut enfouir, avec le fumier que rien ne remplace, quatre ou cinq sacs de superphosphate de chaux à l'hectare, et toute la fumure potassique de l'année. Au printemps, quand le réveil de la terre rend les besoins de la plante plus pressants, un apport d'azote et d'acide phosphorique assimilables complète la fumure de fond, comme le cheval de renfort complète l'attelage ordinaire et lui permet de monter une côte trop raide.

C'est ainsi que font les bons cultivateurs ; quant aux autres, qui ne comptent que sur la fumure de printemps, ils font obligatoirement pen-

La Vie Syndicale

St-Julien-de-Concelles et Région

Le banquet des planteurs de tabac, des producteurs de chanvre et d'osier de la Loire-Inférieure, aura lieu le dimanche 23 septembre, à midi, au Restaurant Luzet, à la Chebrette. Se faire inscrire dès maintenant.

NÉCROLOGIE

Nous avons eu la douleur d'apprendre la mort de notre jeune et actif agent de Remouillé, M. EDOUARD HERVOUET, décédé à l'âge de 28 ans, des suites d'un terrible accident de motocyclette.

En cette pénible circonstance le Syndicat des Agriculteurs adresse à sa veuve et à toute sa famille, déjà si éprouvée, l'expression de ses condoléances émues et de sa vive sympathie.

Aux Producteurs de Poires et de Pommes

Ayant l'intention d'organiser un grand Concours des plus beaux fruits, entre les producteurs de la Loire-Inférieure et communes limitrophes, nous prions nos adhérents, désireux d'y participer, de conserver leurs plus beaux spécimens de poires d'hiver, de pommes à couteau et de fruits à cidre.

Des instructions paraîtront ultérieurement dans le Bulletin au sujet de cet intéressant Concours.

Sciatiques, Rhumatismes, Lumbago, Plaies, Dépressions nerveuses, Diabète efficacement traités par
OCTOZONE
18, rue Lafayette, Nantes
Renseignements gratuits (Assurances sociales)

ser au vers du bon fabuliste La Fontaine :

« Rien ne sert de courir, il faut partir à point. »
P. CORMIER,
Ingénieur agronome.

Le rôle de la Chimie en Viticulture et Vinification

Une intéressante Conférence de M. Paul MARSAIS

Samedi dernier, 8 septembre, les Laboratoires Œnologiques de l'Ouest, qui dirigent deux jeunes chimistes, M. Ballot-Beaupré, ingénieur agronome, et M. Rouillon, ingénieur des Arts et Manufactures, conviaient les viticulteurs à une conférence de M. Marsais, ingénieur agronome, professeur à l'Institut agronomique et à l'École de Grignon, l'une des personnalités les plus marquantes des milieux viticoles.

Cette manifestation, placée sous la présidence de M. Andouard, directeur de la Station agronomique de la Loire-Inférieure, inaugurait, en même temps les nouveaux laboratoires, 50, rue Dos-d'Âne, à Nantes.

En plus de M. Andouard et des directeurs des laboratoires, on notait la présence de MM. Bertrand, président du Syndicat de défense du Muscadet ; Girard, vice-président du Syndicat des Complanteurs ; Gassier, chimiste-chef du laboratoire des Finances, etc.

M. Andouard donna la parole à M. Ballot-Beaupré, qui souhaita la bienvenue à tous, et notamment aux personnalités et au conférencier. Puis, M. Marsais prit la parole :

Savant érudit, servi par une grande facilité d'élocution, le conférencier justifia le titre de sa causerie : « La chimie indispensable à la viticulture et à la vinification ».

« Avant la naissance de la vigne, les laboratoires entrent en jeu pour dire si la nature du sol en permet la culture. »

« Plus tard, la prospérité du vignoble sera fonction des matières nutritives du sol, et là encore, le laboratoire devra intervenir. »

Certains, continue M. Marsais, croient que l'intervention des Œnologues et de leurs produits chimiques est au détriment du vin ; certainement il faut en user avec modération, et en suivant justement les conseils des techniciens, mais leur intervention n'a pas pour but de retarder le vin, mais bien de le maintenir. »

Et l'orateur nous démontre que, pour la correction des moûts, le gouvernement des fermentations, le contrôle des vins, l'intervention du chimiste est encore indispensable.

« Les laboratoires, dit M. Marsais, ne doivent pas se borner au rôle de conseillers, ils doivent, comme ce sera le cas ici, fabriquer eux-mêmes les adjuvants nécessaires, et être de plus des collaborateurs précieux, parce qu'en contact plus direct avec les viticulteurs, des savants officiels. »

En terminant, M. Marsais dit sa croyance sincère en la science au service de la viticulture, qui peut, en appliquant ses découvertes et ses applications, produire aussi bon, à frais moindres, ce qui est tout à fait de mise en ces temps de crise et d'économie dirigée.

M. Andouard, puis M. Ballot-Beaupré remercièrent vivement le conférencier, qui d'ailleurs, fut très applaudi par l'assistance nombreuse et qualifiée.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

On dégusta du muscadet. Est-il besoin de dire qu'il était excellent ? Et chacun put, avant de les quitter, admirer l'équipement très moderne des laboratoires, dont l'installation, dans une région comme la nôtre, était de toute première nécessité, et qui seront appelés à rendre de grands services.

LES FÈVES

Les fèves, que les Anglais appellent « haricot large » et les Américains « haricot anglais », appartiennent à l'utile famille des légumineuses, qui unie à celles des graminées et des rosacées, peut suffire à faire vivre le monde entier.

La fève est originaire d'Orient, il serait bien osé celui qui pourrait dire quand on a commencé à la cultiver. Elle est trop connue pour que j'en fasse la description, ses fleurs sont curieuses par leur coloris blanc et noir, d'un violet très foncé. Les grains sont souvent, dans certaines variétés, énormes. Il faut se rassurer quand on oublie de semer une année, car les graines ne sont pas perdues, la durée de la faculté germinative étant de six années.

Comme races, citons : La fève de marais, dont le plant atteint 0 m. 80 de haut. Les gousses donnent de deux à quatre grains très gros ; 100 gr. contiennent environ 55 graines.

La fève à longue cosse est un peu plus forte que la fève des marais, 100 grammes de semence contiennent environ 60 graines.

La fève de Windsor, plus haute, va de 0 m. 80 à 1 m., a une teinte bronzée, cosses solitaires ou par deux. On trouve dans chaque cosse deux ou trois grains bien développés. Dans 100 grammes de semence, on en trouve le plus souvent 40.

La sous-race Windsor verte, ex caractérisée par un grain vert foncé, même à la maturité. Les races de Windsor sont vigoureuses et productives, mais aussi tardives, et dans les pays secs, cela les expose à des invasions de pucerons auxquelles, on le sait, les fèves sont sujettes. La rouille peut aussi, pour ces races, les attaquer pour les mêmes causes.

La race de Séville, à longue cosse, atteint de 0 m. 60 à 0 m. 70 de haut. Les cosses sont larges de 0 m. 03 et longues de 0 m. 20 à 0 m. 30. Pour 100 grammes de semence, on trouve environ 50 graines.

Une de ses races améliorées est la fève d'Agua-Dulce : les cosses en sont énormes, 0 m. 04 de large et 0 m. 35 à 0 m. 40 de long, mais ce que ces races à gros fèves gagnent en taille, elles le perdent en nombre. Par tiges, les Séville et Agua-Dulce ont trois ou quatre gousses bien développées, là où les Marais et les Windsor peuvent en avoir dix ou quinze.

Le plant de fève Julienne, lui, atteint 0 m. 70 de haut, les cosses sont souvent réunies par trois ou quatre. Elles contiennent trois ou quatre grains allongés, épais, 100 gr. de semence en contiennent environ 110. Cette race est rustique et moins sujette à la sécheresse que les autres. Elle est productive, le grain est plein et beau. Il existe une sous-race vert foncé.

La fève violette a un fruit qui, mûr, devient rougeâtre foncé ; dans 100 grammes de semence on trouve 72 graines le plus souvent. La violette de Sicile a aussi un grain violet de belle couleur franche, mais ne devient ainsi que lorsque le grain a atteint sa grosseur maximum.

En grande culture, on peut semer la fève de Mazzagan, 100 grammes de semence contiennent environ 80 graines.

La laine verte de Berk, elle aussi, est basse. Plant de 0 m. 35 de haut ; 100 grammes de semence contiennent environ 110 graines. La graine a plutôt le volume d'une fève.

On les sème en fin d'hiver, vers fin février début de mars, sol riche, un peu frais et bien fumé, nécessaire si l'on veut avoir un bon rendement. Mais en fait, elles peuvent réussir dans la plupart des terrains. Il faut les biner pour garder la fraîcheur et tenir le sol propre. Le pincement des cimes, en usage parmi quelques jardiniers, a tout au moins l'utilité (s'il n'est pas indispensable) de faire partir ces grappes de pucerons qui le plus souvent attaquent la plante.

Je crois que l'on pourrait semer des fèves sur n'importe quel point du globe, le puceron semblerait naître spontanément avec cette plante. On peut aussi risquer sur côtières à bonne exposition, des semis de fèves en fin octobre début novembre ; choisir des races naines et les abriter sous des panneaux ou des paillonnages jetés sur des tringles de bois soutenues par des piquets, par grands froids.

Ces primeurs hâtées auront une avance de trois semaines au moins sur les produits de semis de printemps.

La fève, comme toutes les légumineuses, est un aliment fort riche que l'on néglige trop, et la pensée de tous ceux à qui la Faculté défend l'excès de viande devrait être : mangeons beaucoup de fèves, haricots et « mojettes » (ce régional si bon des Vendéens) et nous pourrions « tenir le coup », même si nous avons un effort physique à remplir.

G. DURIVAUT,
Ingénieur horticulteur.

Le moment est venu, pour vous, d'acheter les Engrais Composés St-Gobain.

Machines Agricoles

Pressoirs

Différents modèles des meilleures marques. Nous ne pouvons à cette place les énumérer tous. Prière de nous consulter à Nantes.

Pressoirs en chêne ; appareil de serrage à mouvement vertical (système breveté) ou à mouvement horizontal, au choix.

A CHARGE CARRÉE, SUR PIEDS :					
Diam. vis	Table	Charge	Poids	Prix complet	
60 ^m	1 ^m 10	0 ^m 80	350 k.	1.259 fr.	
70 ^m	1 ^m 30	1 ^m 00	600 k.	1.758 fr.	
80 ^m	1 ^m 50	1 ^m 20	850 k.	2.233 fr.	
90 ^m	1 ^m 75	1 ^m 35	1.200 k.	2.684 fr.	
100 ^m	2 ^m 00	1 ^m 60	1.800 k.	3.634 fr.	
110 ^m	2 ^m 30	1 ^m 90	2.250 k.	4.988 fr.	
120 ^m	2 ^m 60	2 ^m 10	3.000 k.	6.437 fr.	
130 ^m	2 ^m 90	2 ^m 40	4.800 k.	8.300 fr.	

A CLAIE CIRCULAIRE, SUR PIEDS :

Diam. vis	Claires	Poids	Prix complet
50 ^m	0 ^m 70x0 ^m 60	250 k.	1.093 fr.
60 ^m	0 ^m 85x0 ^m 70	440 k.	1.449 fr.
70 ^m	1 ^m 01x0 ^m 75	700 k.	2.043 fr.
80 ^m	1 ^m 17x0 ^m 85	1.000 k.	2.684 fr.
90 ^m	1 ^m 38x1 ^m 05	1.400 k.	3.230 fr.
100 ^m	1 ^m 58x1 ^m 00	2.100 k.	4.537 fr.
110 ^m	1 ^m 80x1 ^m 00	3.200 k.	6.057 fr.
120 ^m	2 ^m 00x1 ^m 10	4.250 k.	7.648 fr.
130 ^m	2 ^m 30x1 ^m 10	5.200 k.	9.738 fr.

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents. Tailles intermédiaires, en modèles sur chariot à quatre roues, sur demande.

VIS DE PRESSEURS ET APPAREILS SEULS, nous consulter.

Fouloirs

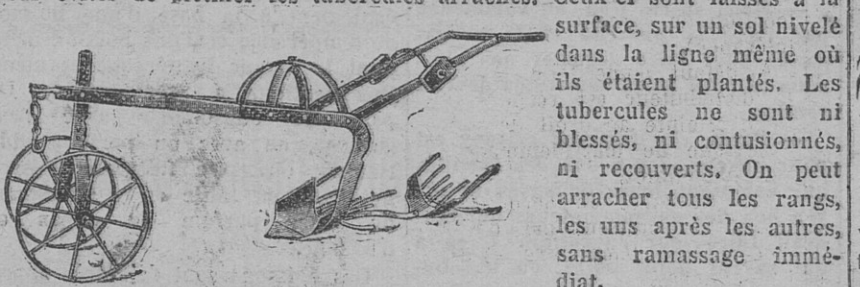
Fouloirs pour vendanges, à cylindres cannelés. Construction robuste.

Longueur des cylindres	Débit approx.	Prix
300 ^m	1.200 k.	190 fr.
400 ^m	1.800 k.	215 fr.
500 ^m	2.500 k.	250 fr.

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents. Tous autres modèles nous consulter.

Arracheur de Pommes de Terre

Nouveau système breveté, perfectionné et bien au point, servant également à l'arrachage des Topinambours, Betteraves et Carottes fourragères, Rutabagas, troncs de Choux, etc... Cette machine permet un bon arrachage et triage dans tous les terrains. Très stable, elle peut être conduite par une seule personne, même avec une main, sur le côté de la ligne de travail pour éviter de piétiner les tubercules arrachés. Ceux-ci sont laissés à la surface, sur un sol nivelé dans la ligne même où ils étaient plantés. Les tubercules ne sont ni blessés, ni contusionnés, ni recouverts. On peut arracher tous les rangs, les uns après les autres, sans ramassage immédiat.



L'Arracheur, avec lame de 0^m42 de large, poids 86 kilos... 670 fr. 0^m50 — 100 kilos... 700 fr.

LA CHATAIGNERAIE

Grand Roman inédit
PAR
MAX DU VEUZE

Je vis ses yeux fouiller le parc, y chercher peut-être une silhouette qu'il pouvait croire hostile, puis après un dernier signe d'adieu, il enleva son cheval qui partit au galop. J'avais à peine fait quelques pas dans l'avenue, que ma mère apparut devant moi. — Qui était-ce ? demanda-t-elle en désignant l'équipage qui s'éloignait. — Monsieur James Spinder. — Ah ! vous ne lui en voulez plus trop d'avoir acheté la Chataigneraie. — J'ai compris qu'il n'était pas responsable des circonstances qui nous l'ont fait vendre. Un autre aurait pu l'acheter à sa place. — Vous devenez raisonnable, fit-elle légèrement ironique. — Mais, continuait-elle, comment se fait-il que ce monsieur vous reconduise ici. Vous êtes donc allée à la Chataigneraie.

— Non, mère. Je l'ai rencontré au chevet de Bernard et il m'a offert de me reconduire. Je n'ai pas osé refuser. — C'était difficile, en effet... Il est aimable, ce James Spinder. — Très... Il m'a chargée de vous transmettre ses hommages, et m'a demandé s'il ne pourrait venir vous les présenter lui-même. — Ma mère hocha la tête, le front rembruni. — Non, vous lui expliquerez que je vis dans la plus complète retraite et que j'ai le vif désir de n'en pas sortir. — Me permettez-vous de répondre à son invitation et d'aller quelquefois à la Chataigneraie. — Il n'y vit pas seul, je pense ? — Il a un nombreux personnel. — Mais comme famille ? — Je ne sais. Il a beaucoup d'amis, m'a dit maître Piémont. — Allez donc, mon enfant, si la fréquentation de ces gens vous est agréable. Je ne désire pas que vous viviez en recluse à mon exemple. L'abbé Viollet qui est venu me voir tantôt, m'a dit que ce monsieur Spinder était un homme comme il faut et un excellent chrétien. Je vous donne donc carte blanche à son endroit. — Je vous remercie ma mère. — C'est une chance que l'abbé Viollet ait donné de bons renseignements à ma mère sur Monsieur Spinder, car jamais celle-ci

ne m'aurait donné pareille autorisation sans savoir. Et vraiment, cela m'aurait fait de la peine de ne plus pouvoir rencontrer ce monsieur... Il est très bon, très affectueux et je suis obligé de convenir que malgré mes préventions, il a déjà toute ma sympathie. — 5 Juillet. — J'ai eu raison de faire des réserves en promettant à Monsieur Spinder d'aller aujourd'hui à la Chataigneraie. En revanche, quelle troublante promenade j'ai faite. — Ma mère m'a envoyée, après-midi, à Faussemare, petit hameau de Moyville, situé à une dizaine de kilomètres d'ici, pour y toucher à sa place le loyer d'une petite ferme qu'elle possède par là. — C'est Auguste, le jardinier, qui m'accompagnait. Il conduisait Mylord attelé à la victoria. Il avait pris place sur le devant de la voiture, pendant que j'en occupais le fond. — A peine avions-nous quitté les Tourelles que notre voiture croisa en route un cavalier que je reconnus du premier coup d'oeil. — Ai-je besoin de dire qu'il s'agit de l'inconnu qui m'a sauvé la vie. — Il m'a reconnu également car il m'a adressé, au passage, un correct salut. — Quel est le nom de ce monsieur ? — Ai-je demandé à Auguste qui connaît tout le monde, ici. — Mais il m'a pu me répondre. — Depuis huit jours, je l'aperçois assez

souvent à l'entour des Tourelles. Cet homme doit être descendu chez un de nos voisins, mais je ne vois pas chez lequel cela peut bien être. — Tout bas, je me dis que je ne m'étais pas trompée, l'autre matin, quand de ma fenêtre j'avais cru le reconnaître sur la route. — Et un trouble m'envenimait. — C'est une drôle de sensation de savoir qu'on doit la vie à un inconnu, que sans lui on serait probablement une petite chose inerte, au fond d'un trou. — Souvent, je me demande si je l'ai assez remercié cet homme qui a volé à mon secours, sans s'inquiéter du mal qui aurait pu lui arriver à lui-même. — Que lui ai-je dit ? Quels mots la reconnaissance m'a-t-elle dictés ? Je ne sais plus : j'étais si bouleversée. — Et depuis qu'ai-je fait en sa faveur ? — Ma mère m'avait dit de rechercher son nom, sa personnalité... Ai-je vraiment essayé de trouver ? — J'aurais dû, dès le premier instant, m'informer auprès de lui, demander son nom à lui-même, ou donc avoir-je la tête que je ne l'ai pas fait. — Mais n'y a-t-il pas de sa faute également, dans cette ignorance où je suis de tout ce qui le concerne. Depuis quand s'en est-on la vie des gens sans se faire connaître à eux, ensuite ! Ne devaient-ils pas s'arranger pour que je le retrouvais facilement sa trace et puisse me renseigner.

Au surplus, sa présence autour des Tourelles, notre rencontre à la grille de la maison que j'habite, tout cela n'est pas aussi naturel que je veux bien me l'imaginer. — Cet homme a droit à des remerciements qui ne lui ont pas été donnés, à une reconnaissance qui ne s'est pas exprimée : il cherche l'un et l'autre, parbleu ! — Au lieu de rougir, tout à l'heure, comme une sottise, j'aurais dû faire un signe à Auguste, lui dire d'arrêter la voiture et... Mais je suis folle, je ne puis vraiment pas prendre cet homme par la main, sous prétexte que je suis son obligée, et le conduire à ma mère, comme à une distribution de prix ! — Toutes ces pensées se heurtant dans mon cerveau pendant que la voiture filait vers Faussemare. — Si j'avais su alors, ce qui allait arriver... Ah ! je n'aurais pas fini encore de penser à mon sauveur ! — Quand le hasard s'en mêle, il fait mesure comble !... — Mais mettons de l'ordre dans notre récit et racontons les choses comme elles se sont passées. — Tout d'abord, dès notre arrivée à Faussemare, j'ai vu nos fermiers. Et pendant qu'Auguste cassait la croûte et faisait boire le cheval, je suis restée dans la cour. — Puis, je suis allée cueillir des cerises... Je n'avais pas fâim, moi, et comme la bonne femme voulait à toute force que

j'emporte des cerises pour ma mère, j'ai préféré aller présider à la cueillette que rester enfermée dans la maison où l'on respire une odeur de laitage qui gêne quand on n'en a pas l'habitude. — Donc, je pars à la suite du gamin et lorsque nous arrivons au cerisier qui est planté sur le bord de la route, nous nous heurtons au cavalier de tantôt. — Oui, encore lui... Il était là ! — Cette fois-ci, je suis devenue plus rouge que les cerises qui pendaient à l'arbre. — Il était là, lui que j'avais croisé deux heures auparavant à trois lieues de là, dans une direction opposée. — Et il me semble que le hasard seul ne suffit pas à expliquer cette seconde rencontre. — Il m'a vue tout de suite, lui aussi ! De nouveau, il m'adresse un respectueux salut. — Il passe, il va s'éloigner... mais l'enfant qui est effronté comme tous les gamins de la campagne, interpelle le cavalier. — Psttt, Monsieur ? Si vous voulez des cerises ? Y en a pour tout le monde ! — J'ai sursauté, effarée. L'étranger n'allait-il pas croire que j'avais inspiré cette invitation. — Oh ! s'il pouvait ne pas l'avoir entendue... Mais non, il retient son cheval et s'arrête. — Vous me parlez, mon jeune ami ? demandait-il en hésitant, car il croit avoir mal entendu. — (A suivre).

Société anonyme "Ovox"

Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuses 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 »
Cocquettes d'huîtres, logées 61 »
Boulettes « LAPOX », logées 98 »
Farine de viande, logée 190 »
par 50 kilos, majoration ; toiles facturées 250 non reprises.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région à ce jour :
Nantes, le 13 septembre.
Farine de froment (cours préfectoral) Blé nouveau (cours officiels).
Avoines grises ou noires 53
Avoines bigarrées 48
Sarrasin Bretagne 72
Sarrasin Loire-Inférieure 74
Orge indigène 60
Son bonne fabrication 46
Ces prix s'entendent par wagon complet, départ lieux de production.

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES
Cours du 13 septembre
VEAUX : 502. — Le kilo sur pied : 1re qualité, 4,75 à 5,75. Tous les kilos payables.
— CEufs : 4,7. — Le demi-kilo : Devant : 1re qualité, 2 à 2,50 ; 2e qual., 1,50 à 2 fr. ; 3e qual., 1 à 1,50. — Derrière : 1re qualité, 4 à 4,50 ; 2e qual., 3 à 3,50 ; 3e qual., 2 à 2,50.

MOUTONS : 227. — 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 : 502. — Le kilo sur pied : 2 fr. 75 à 4 fr. 25.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 12 septembre.
Aubergines, la douzaine, 10 fr. — Artichauts, la douzaine, 12 fr. — Betteraves, la douzaine, 6 fr. — Carottes, le paquet, 0 fr. 75. — Céleri rave, le paquet de six, 5 fr. — Céleri blanc, le paquet de six, 5 fr. — Choux pommes, les 16, 12 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 à 2 fr. 50. — Choux Bruxelles, le kilo, 4 fr. — Concombres, la douzaine, 5 fr. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 8 fr. — Escaroles, les 12, 4 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 25. — Haricots verts, le kilo, 1 fr. — Laitues, les 20, 2 fr. — Mâche, le kilo, 2 fr. — Melons, la pièce, 0 fr. 50 à 2 fr. — Navets, le paquet, 1 fr. 75. — Noix, le kilo, 5 fr. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 1 fr. — Pommes, le kilo, 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 2 à 5 fr. — Prunes, le kilo, 3 fr. — Poires, le kilo, 2 fr. 50. — Pêches, le kilo, 0 fr. 50 à 2 fr. — Radis, les 12, 6 fr. — Raisin, le kilo, 1 fr. 50. — Salades, le paquet, 2 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 2 fr. — Tomates, le kilo, 0 fr. 40. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 45.

MARCHÉ DES INNOCENTS

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos wagon départ, marchandise vrac : Hollande de Bretagne, 45 ; Parisienne du Loiret, 60 ; Hénaut, Paris (en culture), 80 à 90 ; du Loiret, 100 ; Mayette de Bretagne, 60 (pour le plant) ; Juli de Bretagne, 66 ; Saucisse rouge, grosses tranches 58, toutes venant de 45 ; Early Sarthe, 46 à 47 ; Touraine, 48 à 50 ; Pin de Sicile Bretagne, 40-41 ; Forêt-Neuve Nord, 49 ; 50 ; Loiret, 45-46 ; Oise, 45-50 ; Jaune Bretagne, 36 ; Sarthe, 37-38 ; Rosa Loiret, 65 ; Morbihan, 65 ; Côtes-du-Nord, 68-70 ; Sarthe (nominal) ; Marne, 72.

CAROTTES. — Pas d'affaires. On cote 20 nominal pour Auxonne et Looz-Pagel (Nord).

NAVES. — Affaires très calmes. On cote 60 nominal pour Luc.

OIGNONS. — Transfactions toujours peu actives. On cote aux 100 kilos, wagons départ, marchandise logée : Auxonne, 46-47 ; Roscoff, 36 ; Saint-Brieuc, 45-48 ; Poitou, 57-58 ; Le Pouliguen, 56-58 ; Alsace, 60 ; Charleville, 35 ; La Ferre, 60.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre.

On cote par balles pressées, nante dense, aux 100 kilos, départ Centre, Ouest, Nord, Est :
Paille de blé, 10 à 12 50 ; d'avoine, 9 50 à 11 50 ; d'orge ou escourgeon, 8 50 à 9 fr.
Foin, 32 à 36 ; Luzerne, 37 à 39 ; Trèfle, 29 à 31.

Fourrages

On cote suivant lieux 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

Cours des Vins

Muscadel 1934 250 à 350
Gros-Plant 1934 125 à 180
Sorbets 1934 120 à 175
Noah 1934 80 à 90
Peu de transactions. Acheteurs et vendeurs se tiennent sur la réserve. Le commerce semble vouloir profiter des excédents.

Lins teillés

En lins de pays, les transactions qui avaient été assez animées en lins de Bretagne se sont ralenties et les transactions sont très réduites, de même qu'en lins de Bergues.
En lins belges, la demande en rouls à l'eau supérieurs se maintient et à des cours bien tenus. En rouls à terre les transactions sont limitées.

On cote rouls à terre moyens, marchandise rendue (nouvelle récolte) :
Bergues 440 »
Bretagne (Côtes-du-Nord) 450 »
Courtrai 430 »

Chanvres

Dans l'ensemble, les marchés à l'origine sont peu actifs, toutefois les cours semblent se maintenir et la filature se cantonne dans l'expectative du marché.
On cote :
Naples Spago Expressimo 425 par mer
Bologne B.B. 440 par mer
Marché français Marnes 290 départ
sur-Sarthe 250 départ

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :
Beuf, — 1re catégorie, 6 à 10 fr. ; 2e cat., 2,50 à 3 fr. ; 3e cat., 0,50 à 2 fr.
Veuve, — 1re catégorie, 5 à 9 fr. ; 2e cat., 4,50 ; 3e cat., 3 à 3,50.
Mouton, — 1re catégorie, 9 à 9 fr. ; 2e cat., 7 à 8,50 ; 3e cat., 4 fr.
Porc, — 3,50 à 4 fr.
Beurre, — 6,50 à 8 fr.
Oufs, — La douzaine, 3,50 à 3,75.
Lapins, — 5 fr. 50.
Poulets, — 5,50 à 6 francs.

ANCIENS

Poulets, le demi-kilo, 3 à 4 ; canards, 2,50 à 3 ; lapins, 1,75 à 2 ; pigeons, le couple, 8 à 10 ; œufs, la douzaine, 3 à 3,25 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 7,50 ; veaux, le kilo, 3 à 4,50 ; porcs, 4,30 à 4,50 ; porcs de lait, 70 à 100 fr.

CANDÉ, 10 septembre.

Orge, 60-65 fr. les 100 kilos ; avoine, 55-60 fr. Paille, 200-215 fr. les 1.000 kilos ; foin, 400-470 fr. Poules, la couple, 20-26 fr. ; poulets, 18-24 fr. ; canards, 18-24 fr. ; oies, 25-32 fr. ; lapins, la pièce, 7 à 10 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 9 fr. ; œufs, la douzaine, 3,25 à 3,75 ; beurre, la livre, 5,50 à 6 fr. ; porcs gras, le kilo, 4,50 à 5 fr. ; porcs maigres, la pièce, 130 à 170 fr. ; porcelaines, la pièce, 70 à 100 fr.

CHATEAUBRIANT, 12 septembre.

Blé, 108 fr. (taxé) ; avoine, 60 fr. ;

CECI? OU CELA?

PROVENDEINE

fait toute la différence...

Faites-en, vous même, l'expérience en mélangeant un peu de Provendeine à la ration journalière d'un lot de jeunes porcs et voyez comment ils s'élèvent et s'engraissent mieux et plus rapidement qu'un autre lot de porcs de même âge et de même poids, recevant la même ration, mais sans mélange de Provendeine.

Provendeine stimule l'appétit, favorise un engraissement rapide, guérit le mal des pattes (rachitisme) la pneumo-entérite et la chlorose des porcelets.

Employer Provendeine, c'est vous assurer plus de succès, plus de profits!

PROVENDEINE

LA GARANTIE DE LA VITAMINE "D"

Ano. Maison Louis SANDERS, S. A., Rennes.

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 reconnu 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, mieux qu'à la main.

Pour employer le distributeur d'engrais seul, enlever la hausse 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.

RELIGIEUSE donne secret pour guérir l'écoulement et l'humidité. Maison NERA à Nantes

CIDRE

COLORE - BONIFIÉ
CONSERVÉ - CLARIFIÉ
MALADIES QUÉRIES

PAR LES
PRODUITS GATÉ

EXTRA LA TRADITION
Ph^{ie} et G. GALICHÈRE - St-Lô

Dépôts : Pharmacies Orion, à Loozay ; Prevost, à Hélicé ; Sicard, à Fay-de-Ire ; Bretagne ; Garnier, à Pont-Château ; Alain Laget, à Savenay ; Thiébaud, à St-Mars-la-Jaille ; Turpin, à Nort-sur-Erdre ; Le-roux, à Plessé.

Cycliste avec un INCREDIBLE BAUDOU

vous pouvez tenter la chance de gagner une part du lot de 5 Millions

En Vente chez votre garagiste.

Incroyable BAUDOU les EGISOTTES (Gironde)

FIÈVRE APTEUSE

Vous ne redouterez plus la fièvre apteuse 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).

Sur toutes vos cultures Utilisez le **Potazote**

la S^e Chimique de la G^e Garoïse

Adressez-vous à la **C^e de St-Gobain**

Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques
1, place des Saussaies, Paris (ou à ses Agents)

Un résultat entre 1.000 kg (sur culture de pommes de terre) fumure copante sans Potazote 23.000 kgs fumure chargée AVEC POTAZOTE (300 kg) 28.000 kgs

PEPINIÈRES J. BECIGNEUL

48, rue des Hauts-Pavés - NANTES

Téléphone 110-71

Tous ARBRES et ARBUSTES Catalogue franco sur demande

Plus de Chevaux pousseurs

Guérison radicale et rapide de toutes les affections des bronches et du poulmon par le remède « SIROP FRUCTUS » du vétérinaire suisse J. Bellwald. Le Sirop Fructus (brevet) 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 assument de vendre au détriment de votre cheval. 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 accompagnant chaque envoi. Afin d'éviter de graves erreurs, adressez-vous directement à l'unique dépositaire.

Monsieur le Professeur F. PARAT

Saint-Jean-de-Côle (Dordogne)

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

CHASSEURS

VOUS ACHETEZ vos cartouches chez l'armurier vos chapeaux chez le chapelier vos costumes de chasse

A LA

BELLE FERMIERE

12, RUE JEAN-JACQUES-ROUSSEAU -- (PRÈS LA PLACE GRASLIN)

BON - BEAU - PAS CHER

Futailles

Barriques neuves et usagées, demi-muids, cuves et foudres. FILLAUD, 13, rue des Olivettes, Nantes. Tél. 216.87.

CE JOURNAL EST LE MEILLEUR INFORMÉ ET LE PLUS VIVANT DES HEBDOMADAIRES AGRICOLES. REPANDEZ-LE AUTOUR DE VOUS.

SCORIES THOMAS

TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

Pub. H. Darnaud

NANTES — Imprimerie SAINT-CLEMENT, anciennement DUPAS & C^e, 57, rue Saint-Clement, — Téléph. 146-53. — Compte-Postal : 5.683-Nantes.