

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Siège social : 2, RUE SCRIBE, NANTES

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

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

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central.
205.10 pour la Coopérative.
235.34 pour la Société Mutuelle.
147.16 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense.

Un Brin de Gaussette...



De violentes tempêtes ont soufflé... à la Chambre, rapport à la réforme électorale. Vous parlez si que c'est d'importance, pour ces locataires de la grande maison sans fenêtre, qui passent leur temps à s'enguirlander de la belle manière. Va t'on réduire le nombre des députés ? Allons nous avoir l'R. P. ou l'R. Q... tout ça c'est des mystères ; mais ce qu'étaient ben certains, c'est qui parlant point de diminuer un p'tit leurs moutements.

Y en a un qu'a dit, ben à propos : « Les paysans se soucient beaucoup moins de la réforme électorale que de la crise du blé. » Ça c'est la vérité. Dommage qu'on aurait point pu leur en sortir un autre : — Les députés se soucient beaucoup moins de la crise du blé que de la réforme électorale !... Charité ben ordonnée, comme de juste.

Libre à chacun de penser comme y veut, rapport à les scrutins et terons leurs systèmes de cuisines, qui commencent par fatiguer nos estomacs. Mais y a tout même des élections corporatives qui sont d'importance, pour nous défendre, nous autres paysans : c'est c'te là des Chambres d'Agriculture, ouais, on a besoin d'avoir des types pépères, qu'on point peur de crier la vérité et d'agir pour la bonne cause — autant qu'on leur en laisse les moyens. Pas v'rai M'sieu Flandrin ?

Mahureusement comben d'électeurs et d'électrices — les femmes avant peur de l'urne — qui comprennent point leur devoir et qui votent avec leur cœur... en attendant des jours meilleurs ! Aide toi, le ciel t'aidera ; mais comment voulez-vous, qui nous aide, si qu'on reste adlaïst, en pensant au décours de la lune ? C'est pourtant ben ce qu'arrive quand c'est qui faut envoyer des représentants à les Chambres d'Agriculture.

Les « Français moyens » sont fatigués. Sur trois électeurs, y en a un qu'allant à l'urne, fin convaincu qui l'en sortira des pièces de cent sous... et les deux autres qu'allant faire une coïncidence, au Café du Commerce. C'est autant de gagné pour le bistrot.

Mais les « Français moyens » sont quasiment bons à être détreuillés, houpillés, quand c'est qui portent en triomphe les rescapés de la bande Stavisky, un coup sortis de prison (voyez Bayonne !) ou qui l'envoient la belle Arlette en mission à les Etats-Unis, palper 4.000 francs par semaine... C'est à vous de goûter d'être honnête, quand on voje des choses pareils !

maître jennot

LE COGNAC NE MANQUERA PAS CETTE ANNÉE

La production des eaux-de-vie de cognac de la campagne 1934-35 vient d'atteindre le maximum. Le volume des vins mis en œuvre s'est élevé à 1.949.641 hectos dont 995.276 hectos en Charente-Inférieure. Les quantités d'eaux-de-vie obtenues ont atteint le chiffre de 182.531 hectos, dont 95.276 pour la Charente-Inférieure. Ces chiffres sont les plus élevés qui aient été atteints depuis la reconstitution du vignoble charentais.

LE LOTIER CORNICULÉ

SES AVANTAGES - SA CULTURE

Le lotier corniculé (lotus-corniculatus) est une plante de la famille des Légumineuses-Papilionacées, qui croit en touffes plus ou moins volumineuses, hautes de 40 à 50 cm. La floraison a lieu vers mai-juin et les fleurs, réunies en glomérules, sont ordinairement jaunes, parfois rougeâtres.

C'est une excellente plante fourragère, qui est encore insuffisamment connue. On peut la faire consommer en vert ou en sec. Son foin, qui renferme environ 15 % de matières azotées et 3,5 % de matières grasses, est toujours recherché par les animaux.

Les lapins sont très friands du fourrage de lotier, à l'état vert ou sec.

Le lotier se cultive sous tous nos climats (en France) et s'accommode le croquis pas, car dans les terres fortes, que terres légères ; sols calcaires ou non, humides ou secs, pauvres ou riches.

Est-il appelé à détrôner la culture de la luzerne et du trèfle ? Nous ne le croyons pas, car dans les terres fertiles, profondes et fraîches, ces légumineuses ont leur place marquée et sont plus productives. Par contre, il sera préférable de recourir au lotier corniculé, dans tous les cas où la luzerne et le trèfle ne donnent pas satisfaction ; c'est-à-dire :

Dans les sols pauvres, trop secs ou trop humides, ou manquant de chaux ;

Lorsque la cuscute, l'orobanche, la rhizoctone violette et d'autres parasites attaquent le trèfle et la luzerne ;

Lorsque la terre est « fatiguée » de porter ces légumineuses ;

Lorsqu'on veut faire une prairie de très longue durée (le trèfle et la luzerne ne durent pas longtemps).

Il est bon de remarquer qu'en année sèche, le lotier repousse mieux que ces deux autres légumineuses, sous la dent du bétail.

Le fourrage du lotier, qui est d'excellente qualité, pousse à l'engraissement et à la production laitière (ce qui permet d'économiser avantageusement les rations de tourteaux) et à la grande avantage de ne pas méconnaître les animaux. Il se recommande comme plante à faucher et à pâturer. Au fange, les feuilles ne tombent pas, alors que les tiges du trèfle et de la luzerne perdent souvent leurs feuilles, après un fange prolongé, ou une forte pluie.

Dans des terres calcaires et ingrates, on a vu le lotier donner 5.000 kgs de foin à l'hectare, en bonnes terres, on a obtenu 10.000 kgs de foin sec en deux coupes ; dans des sols ordinaires, on a récolté 4 à 500 kgs de graines à l'hectare, en plus du fourrage. Les pailles obtenues après le battage sont très bien acceptées par les animaux.

Les parasites (cuscute, orobanche, négril, etc...) qui sont funestes pour les luzernières et les champs de trèfle, produisent peu de dégâts dans les lotières.

Enfin le lotier, comme les autres légumineuses, est une plante améliorante, c'est-à-dire qui enrichit le sol en azote et en matières organiques. La céréale que l'on met après son défrichement trouve une terre suffisamment pourvue en azote et il ne faut avoir recours qu'à des engrais phosphatés et potassiques.

Comme défauts, le lotier en compte très peu : Les tiges étant fines, seules, elles risquent de tomber assez facilement ; mais on y remédie en leur associant une graminée solide, pour leur servir de tuteur ; brôme des prés (en terre sèche), fétuque des prés (en terre fraîche ou humide) ; dactyle peletonné (en bonnes terres).

Les fleurs du lotier rebutent généralement le bétail. Elles forment, par la suite, des petites gousses, qui s'égrenent facilement et renferment la prairie chaque année.

Pour créer une lotière, il faut un sol profondément ameubli, très émieté, nivélé et propre, surtout exempt de chiendent.

Le lotier aimant surtout l'acide phosphorique et la potasse, on en fournira par le labour 500 kgs environ de superphosphate à l'hectare, et 150 à 200 kgs de chlorure de potassium. Dans les sols pauvres en chaux (et c'est notre cas en Loire-

Inférieure) on remplacera le super par 7 à 800 kgs de scories. Mieux vaut ne pas hésiter à mettre une bonne fumure de fond, pour obtenir un fourrage plus abondant.

Le lotier se sème généralement au printemps, dans une céréale (avoine ou orge) à raison de 10 à 12 kgs à l'hectare. Dans les terres sèches, il faudra y ajouter 10 kgs de brôme des prés et 4 kgs de dactyle. Dans les terres humides, on ajoutera 8 kgs de fétuque et 5 kgs de ray-grass anglais. Dans les « bonnes terres », moyennant, on l'associera à 8 kgs de dactyle et 5 kgs de ray-grass anglais. Ces mélanges ont été conseillés par M. Schribaux, professeur à l'Institut National Agronomique.

Dans les terres très humides, non drainées, on pourra associer au lotier corniculé 8 kgs de lotier des marais.

On veillera naturellement à se procurer de bonnes semences, ayant une pureté et une faculté germinative suffisante.

Il ne faut pas enfouir le lotier profondément — ce qui serait une cause d'insuccès. Passer après le semis un fagot d'épines ou une herse très légère, en long et en travers ; puis rouler fortement pour bien tasser le sol. A la levée, il sera encore bon de repasser le rouleau.

Les soins d'entretien sont les mêmes que pour les luzernières. On apportera chaque année, à l'automne, une petite fumure d'entretien (300 kgs super ou scories, 400 kgs sylvite riche et 3 à 400 kgs de plâtre, si la terre manque de chaux). Plus on donnera à manger à la plante, plus elle fabriquera un abondant fourrage et de bonne qualité ; il ne faut jamais chercher à économiser sur les engrais.

On obtient chaque année deux coupes (juin et septembre), la seconde étant suivie d'un pâturage. Se garder de faire une récolte l'année du semis ; on pourra mettre simplement de jeunes bêtes à pâturer (sauf les moutons et les chevaux). La première récolte se fera au printemps suivant.

La récolte des graines se pratique sur la deuxième coupe. Il faut bien observer la maturité car les gousses éclatent facilement ; couper le matin à la rosée, mettre en tas et rentrer avec soin, de bonne heure, ou par temps couvert. Le battage s'effectue comme pour les autres légumineuses fourragères. Les semences trouvent acquiessement à bon prix.

En un mot, le lotier est une plante très intéressante, se prêtant à toutes les exigences de la culture et susceptible de nous rendre de grands services. Nous ne saurions trop soigner notre production fourragère.

R. FAIVRE.

Livraison de vins à l'Intendance

L'Administration des Contributions indirectes communique la note suivante :

« Sous réserve d'avoir à fournir une quantité minimum de 150 hectolitres de vin, les viticulteurs redevables de prestations d'alcool pourront, au cours de la campagne 1935-36, se libérer de leur obligation en livrant à l'Intendance ou à des établissements d'assistance publique, les vins destinés à être distribués à titre de ration supplémentaire.

« Pour bénéficier de la mesure, ils devront en faire la demande à M. le Directeur général des Contributions indirectes, ministère des finances, Paris, en précisant si les fournitures de vin couvriront la totalité de leur prestation d'alcool de vin et d'alcool vinique ou seulement la partie de leur prestation qui doit obligatoirement être soldée en alcool de vin. Dans un délai maximum de deux mois compté de leur réception, il sera statué sur les offres présentées.

« A la suite de chaque fourniture de vins le blocage imposé aux viticulteurs sera atténué des quantités livrées et leur prestation d'alcool réduite d'une quantité d'alcool égale à celle retenue pour le règlement de la valeur des vins. »



PIERRE VIALA, membre de l'Institut, directeur de la « Revue de Viticulture », vient d'être enlevé subitement à l'affection des siens. C'est une grande perte pour notre Viticulture. Nous adressons à nos confrères nos bien vives condoléances.

LA TAXE A L'ABATAGE A rapporté au fisc, en 1935, la somme jamais atteinte de 446 millions de francs. Ses prélèvements ont donc fortement augmenté, tandis que la valeur de la viande produite continuait à diminuer.

BEURRES ETRANGERS : Le tableau A du tarif des douanes est ainsi modifié : Beurre frais, fondus ou salés, 1.456 francs au tarif général ; 728 francs au tarif minimum, les 100 kgr. nets. Ce nouveau tarif minimum est applicable aux beurres originaires des Etats-Unis, importés dans les conditions réglementaires.

PRODUCTION DES MOULINS : Il sera procédé dans tous les départements, avant le 1^{er} mars 1936, à la détermination pour chaque moulin en exploitation : de ses ventes à la consommation et à l'exportation au cours des années 1927 à 1935 ; de sa capacité de production. Ses moyens techniques d'écrasement et de blutage seront portés sur des tableaux spéciaux.

CHRYSAETHÉMISTES : Le grand Congrès National des Chrysaethémistes aura lieu cette année à Nantes, le 7 novembre. Une magnifique exposition florale, agricole, horticoles et maraîchères s'ouvrira le même jour et se clôturera le 11 novembre au soir. Professionnels et amateurs de chrysaethémistes rivaliseront d'audace pour ce Concours, qui sera le plus important de toute la France.

La liquidation des blés pris en charge

La vente des blés de 1934 n'est pas encore achevée.

La lenteur de l'écoulement des blés pris en charge a contribué, dans une forte mesure, à retarder la hausse. Ainsi, ces derniers vestiges de la loi du 24 décembre 1934 sont encore une cause de trouble sur le marché.

Une des premières demandes de la Commission permanente de l'Association des Producteurs de blé au nouveau ministre de l'Agriculture a donc été de liquider au plus tôt le reliquat de ces blés.

Au 8 février, il restait encore environ 1.350.000 quintaux de blés stockés pris en charge et 2 millions de blés libres pris en charge. Pour ces deux catégories une nouvelle tranche vient d'être mise en distribution à dater du 14 février.

Une fois cette sixième tranche des blés stockés vendue — et elle pourra l'être très rapidement — il ne restera à liquider que les blés libres pris en charge.

Il ne restera alors qu'un tonnage réduit à vendre en meunerie dans la limite du pourcentage d'emploi.

Simultanément, il faudrait commencer la vente des blés de stockage de 1935. La vente de ces blés — au total 8 millions de quintaux environ — devait commencer le 15 janvier et se terminer au 30 juin.

Sans doute l'assainissement du marché doit permettre, d'ici la fin de la campagne, d'écouler ces blés à un rythme assez rapide ; leur vente ne doit pas être différée plus longtemps, pour être achevée avant la campagne nouvelle.

Ainsi, il sera possible de revenir au plus tôt au principe initial du stockage, c'est-à-dire : vente par échelon dans le cadre d'une même campagne.

A cause de grosses récoltes excédentaires, les coopératives se sont vues, malgré elles, confier la charge d'absorber, pour les reporter d'une campagne sur l'autre, les excédents qui ne trouvaient pas acheteur.

Elles ont été ensuite attaquées comme responsables de la baisse.

Elles n'en demandent aujourd'hui qu'avec plus d'insistance, que leurs stocks soient écoulés avant la fin de la campagne.

Qualité du pain et variétés de blé

Deux affirmations mensongères alimentent, depuis quelques mois, de multiples articles de presse contre l'agriculture et contre l'action des groupements agricoles.

On dit et on répète inlassablement :

1^o Une politique d'encouragements, de protection artificielle exagérée accordée au blé a poussé à la surproduction ;

2^o Cette politique insensée a poussé les cultivateurs à ne s'intéresser qu'aux grands rendements, à la quantité, sans se soucier aucunement de la qualité. De là de médiocres variétés de blés, la mauvaise qualité du pain et la sous-consommation.

Double affirmation tendancieuse qui ne résistent pas à l'examen des faits.

1^o La surproduction a débuté en 1929 et 1932 avec deux grosses récoltes excédentaires qui ont précédé de beaucoup les mesures de protection et de défense inaugurées ces dernières années pour essayer de sauver un marché écrasé d'excédents.

Ces grosses récoltes sont la conséquence des efforts techniques inouïs volontairement demandés aux cultivateurs après la guerre, à l'époque où le déficit de nos récoltes coûtait au pays 1 à 2 milliards de francs chaque année.

Mais la production agricole ne se règle pas comme une mécanique :

Les améliorations techniques, ont produit leurs effets très lentement ; puis tout à coup, les années exceptionnelles sèches et favorables sont arrivées et ce furent les énormes rendements de 1929, 1932, 1933 et 1934.

Les mesures ultérieures de défense du blé n'ont rien à voir avec cette surproduction qui résulte de circonstances climatiques exceptionnelles ayant permis aux améliorations techniques accomplies pendant 15 ans de donner brusquement leur résultat maximum.

2^o Une erreur a, dans une certaine mesure, poussé au développement des surfaces cultivées en blé : c'est l'absence de défense des céréales secondaires.

Malgré les avertissements multipliés des groupements agricoles, les Pouvoirs publics ont laissé nos céréales secondaires écrasées pendant des années par d'énormes importations étrangères, ensuite par d'énormes importations coloniales.

Le problème du blé deviendra insoluble dans l'avenir si on ne veut pas comprendre cette fautive et la réparer.

3^o La meunerie n'a jamais voulu (à de très rares exceptions près) faire un effort quelconque pour surpayer les variétés de blés dites de « bonne qualité boulangère » et en encourager la production. Elle est bien mal venue aujourd'hui d'accuser les producteurs de s'être intéressés plus au rendement qu'à la qualité.

4^o Cette notion de la « bonne qualité boulangère » des blés est d'ailleurs volontairement présentée à l'opinion publique depuis des années sous un jour faux et tendancieux.

L'Académie d'Agriculture, dans sa séance du 8 janvier 1936, est revenue une fois de plus sur ce sujet essentiel pour redresser les jugements erronés, remettre les choses au point et les responsabilités à leur place.

MM. Nottin, professeur de technologie à l'Institut National Agronomique, et Daron, son collaborateur, ont montré que « tous les jugements portés sur la valeur respective des blés d'après l'extensimètre (Chopin) ont besoin d'être revus ».

Les résultats donnant le fameux W du blé (si favorable aux blés exotiques) sont complètement faussés — parfois du simple au double — parce que l'on opère sur des farines provenant de blés plus ou moins secs et qui, dans les conditions où l'on conduit l'expérience à l'extensimètre, n'ont pas le même degré d'humidité totale.

Après la communication de M. Nottin, le professeur Schribaux a souligné combien il ne fallait pas faire confiance trop rapidement aux méthodes nouvelles d'appréciation de la qualité boulangère.

La communication de MM. Nottin et Daron, a ajouté M. Schribaux,

appellerait bien d'autres réflexions. Je me bornerai à faire remarquer que le procédé dit de pétrissage direct, récemment introduit en boulangerie, et très souvent employé, conduit à préparer la pâte comme on prépare du mortier, consiste à mettre dans le pétrin, dès le commencement de l'opération, toute la farine et toute l'eau qui entreront dans la pâte. L'ouvrier ne règle donc plus la compacité, la ténacité de la pâte, comme il le faisait au cours du pétrissage à bras, et comme il continuait à le faire, au début de l'adoption du pétrin mécanique. Il s'ensuit qu'on fabrique des pâtes trop souvent les unes insuffisamment hydratées, les autres trop hydratées suivant les cas. Est-il surprenant que nous consommions tant de pain de médiocre qualité ?

MM. Nottin et Daron seraient bien inspirés en étudiant tout spécialement les blés réputés médiocres, tels que Vilmorin 23, en préparant la pâte à différents degrés d'humidité. Pareille étude conduirait, j'en suis persuadé, à cette conclusion : Il y a peu ou point de mauvais blé ; il y a surtout de mauvais boulangers, des boulangers ne sachant plus, ou ne se donnant plus la peine de plier, d'adapter leur fabrication aux caractères particuliers de la farine qui leur est livrée.

Enfin, M. Fleurent, insistant sur le même sujet, a conclu :

« C'est pourquoi j'insiste, une nouvelle fois sur le fait que, l'agriculture étant maintenant à même de livrer à la meunerie des blés de qualité qu'elle réclame, le problème de la préparation du bon pain reste uniquement conditionné par une technique boulangère en rapport avec les connaissances déjà actuellement acquises sur les constituants du grain de blé et sur les phénomènes physiques et chimiques qui se passent au cours de la panification. »

Depuis des années, nous avons dit, répété et écrit, en toutes occasions, que le problème de la qualité du pain était bien plus un problème de travail de la meunerie et de travail de la boulangerie qu'un problème de variétés de blé.

Certains dirigeants de la Boulangerie font un effort très loyal pour améliorer la qualité du pain ; on doit les en féliciter.

Mais, aussi longtemps que trop de meuniers, trouvant des acheteurs en boulangerie, ou, pour tout dire, à bas prix, pour la panification de mauvaises farines incomplètes et basses ; aussi longtemps que les conditions du travail de la boulangerie ne seront pas modifiées, le problème restera insoluble.

Il est bon que l'Académie d'Agriculture ait une fois de plus fait justice de la légende du mauvais blé français responsable du mauvais pain.

A. G. P. B.

Elections à la Chambre d'Agriculture

Ancien Arrondissement d'Ancenis

REMERCIEMENTS

Chers Amis,
Le 9 février dernier, vous avez renouvelé notre mandat à la Chambre départementale d'Agriculture, nous vous en remercions.

En groupant un nombre de voix encore plus important qu'il y a six ans, vous avez voulu donner à nos représentants toute l'autorité nécessaire.

Nous vous assurons que nous nous en servirons pour la défense des intérêts de tous.

Comme par le passé, notre dévouement restera entièrement acquis à la cause professionnelle que vous nous avez confiée, et nous espérons que grâce aux efforts coordonnés des Chambres, l'Agriculture française retrouvera sa prospérité.

A. D'ANTHENAISE.
A. LE GUALÈS DE MÉZAUBRAN.
M. MARIN.
F. DE LA ROCHEMACÉ.



Monte de 1936 en Loire-Inférieure

MACHECOUL, du 11 mars au 7 juillet. — « X... », pur sang anglais, prix 25 fr. ; « Ohio », demi-sang vendéen, prix 25 fr. ; « Vendém », cob, prix 40 fr.

VARADES, du 22 février au 25 juin. — « Joli-Pompon », demi-sang vendéen, prix 30 fr. ; « Froment », trait breton, prix 45 fr. ; « Téméraire », trait percheron, prix 50 fr.

ANCENIS, du 22 février au 25 juin. — « Ismaël », demi-sang vendéen, prix 30 fr. ; « El-Kantara », trait postier breton, prix 40 fr. ; « Chiquet », trait percheron, prix 55 fr. ; « Festin », trait breton, prix 45 fr.

JOUE-SUR-ERDRE, du 22 février au 25 juin. — « Begonia », cob, prix 40 fr. ; « Echo », trait breton, prix 45 fr. ; « Halo », trait breton, prix 45 fr. ; « Jeannot », trait breton, prix 45 fr.

RIAILLE, du 22 février au 25 juin. — « Jurat », trait percheron, prix 50 fr. ; « Gardon », trait breton, prix 45 fr.

SAINT-MARS-LA-JAILLE, du 22 février au 25 juin. — « Kerguignou », trait postier breton, prix 45 fr. ; « Guenroc », trait breton, prix 45 fr. ; « Duracure », trait percheron, prix 50 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUÇ, du 22 février au 25 juin. — « Lomondside », pur sang anglais, prix 25 fr. ; « Dixmude », demi-sang trotteur, prix 150 fr. ; « Esus », demi-sang trotteur, prix 150 fr. ; « Nord-Ouest », demi-sang vendéen, prix 25 fr. ; « Halle-la », trait postier breton, prix 45 fr. ; « Carcel », trait indigène, prix 50 fr.

SAVENAY, du 22 février au 25 juin. — « Pour-le-Roi », pur sang anglais, prix 25 fr. ; « Sauve-qui-peut », demi-sang vendéen, prix 25 fr. ; « Camy », trait breton, prix 45 fr. ; « Direct », trait breton, prix 45 fr.

MONTOIR, du 22 février au 25 juin. — « Léonidas », pur sang anglais, prix 25 fr. ; « Italien », demi-sang vendéen, prix 25 fr. ; « Borak », trait percheron, prix 45 fr. ; « Hilarant », trait breton, prix 45 fr.

NORT-SUR-ERDRE, du 22 février au 25 juin. — « Intrépide », demi-sang vendéen, prix 25 fr. ; « Eclaire », trait postier breton, prix 45 fr. ; « Jaguar », trait breton, prix 45 fr.

GUERANDE, du 22 février au 25 juin. — « Farci », trait breton, prix 40 fr. ; « Dalch'Atao », trait breton, prix 40 fr.

BLAIN, du 22 février au 25 juin. — « Joyeux », demi-sang vendéen, prix 25 fr. ; « Député », cob, prix 40 fr. ; « Jupin », trait breton, prix 45 fr.

PONTCHATEAU, du 22 février au 25 juin. — « Extra », cob, prix 35 fr. ; « Docteur », trait breton, prix 45 fr. ; « Jeton », trait breton, prix 45 fr.

GUÉMENÉ-PENFAO, du 22 février au 25 juin. — « Eko », demi-sang trotteur, prix 25 fr. ; « Fanch », trait breton, prix 45 fr. ; « Introit », trait breton, prix 45 fr.

PLESSÉ, du 22 février au 25 juin. — « Fucus », trait postier breton, prix 40 fr. ; « Tank », trait breton, prix 45 fr. ; « Juteux », trait breton, prix 45 fr.

VUE, du 2 mars au 25 juin. — « Grand-Luxe », demi-sang vendéen, prix 25 fr. ; « Kervignac », demi-sang vendéen, prix 25 fr.

SAINT-PERE-EN-RETZ, du 2 mars au 25 juin. — « Raeburn », pur sang anglais, prix 25 fr. ; « Jambart », demi-sang vendéen, prix 25 fr. ; « Electre », trait breton, prix 40 fr.

LE PELLERIN, du 2 mars au 25 juin. — « Petsik », pur sang anglais, prix 25 fr. ; « Fenelon », demi-sang vendéen, prix 25 fr. ; « Kervin », demi-sang vendéen, prix 25 fr.

DERVAL, du 22 février au 25 juin. — « Loustic », trait breton, prix 45 fr. ; « Durtal », trait breton, prix 45 fr. ; « Gamin », trait breton, prix 45 fr.

NOZAY, du 22 février au 25 juin. — « Uchay », trait breton, prix 60 fr. ; « Drapeau », trait breton, prix 45 fr. ; « Féodal », trait breton, prix 45 fr. ; « Etourneau », trait breton, prix 55 fr. ; « Géant », trait breton, prix 55 fr.



Enfin, vous trouverez à vous occuper, quand ce ne serait qu'à me faire la lecture, mes yeux se fatiguent beaucoup depuis un an.

— De cette manière, oui, j'accepte avec reconnaissance, dit Myrto dont la physionomie s'éclaircit soudain. Je vous remercie, Madame.

— Ne me remerciez pas encore, mon enfant, car ceci n'est qu'un projet tout personnel, que je désire fort voir aboutir, mais pour lequel il me faut l'approbation du prince Milca, mon fils aîné. Je vis chez lui, et je ne puis vous prendre pour ainsi dire sous ma tutelle sans savoir ce qu'il en pensera... Mais ne craignez pas trop, il est fort probable qu'il me répondra que la chose lui importe peu... Quant à la question des appointements, je ferai com-

me pour Fraulen Lenig.

— Un geste de Myrto l'interrompit. — Avant toute chose, il vous faudra juger, Madame, si je suis capable de remplacer l'instinctive de vos enfants. Cette question pourra donc s'arranger plus tard, il me semble.

— Oh! certainement!... Voulez-vous venir dès maintenant avec moi, si vous vous trouvez trop seule ici?

— J'aimerais à rester encore dans cet appartement, dit Myrto dont les yeux s'emplirent de larmes.

— Comme vous le voudrez, mon enfant. Je vais donc écrire immédiatement à mon fils, afin que nous soyons fixés le plus tôt possible. Espérez beaucoup. Je lui parlerai de l'obligation pour nous de ne pas laisser à l'abandon une jeune fille

qui a dans les veines du sang de Gisza. C'est la seule considération capable de le toucher, car essayer de l'attendrir serait peine perdue... Mais, dites-moi, quel est votre prénom, enfant?

— Myrto, Madame.

— Myrto! répéta la comtesse d'un ton surpris et mécontent. Pourquoi Hedwige ne vous a-t-elle pas donné un nom de notre pays?... Etes-vous catholique, au moins?

— Oh! oui, Madame, comme ma chère maman!... Et je m'appelle Gisèle-Hedwige Myrto. C'est mon père qui a voulu que l'on me donnât habituellement ce nom.

— Enfin, cela importe peu, dit la comtesse en se levant. Puisque vous préférez rester ici aujourd'hui, voulez-vous dîner avec nous demain?... Soyez sans crainte, ajouta-t-elle en voyant le regard que la jeune fille jetait sur sa robe de deuil.

Bien que Myrto eût fort envie de refuser, elle se força raisonnablement à répondre par un acquiescement, et prit l'adresse que lui dictait la comtesse.

— Je vais maintenant me faire conduire au cimetière, dit cette dernière en tendant la main à Myrto. Je veux prier sur la tombe de ma pauvre Hedwige... A demain donc,

mon enfant.

— Oui, Madame, et merci de votre sympathie et de l'espoir que vous m'ouvrez! dit Myrto avec émotion.

— Appelez-moi votre cousine, je n'ai pas l'intention de me faire passer pour une étrangère à votre égard... Allons, au revoir, Myrto... Tenez, je vais vous embrasser en souvenir d'Hedwige.

Elle lui mit sur les deux joues un léger baiser et s'éloigna, laissant dans la salle à manger un subtil parfum.

Myrto rentra dans sa chambre, elle s'assit de nouveau près de la fenêtre et appuya son front sur sa main.

Cette visite venait de soulever légèrement un poids très lourd qui pesait sur son jeune cœur. Elle avait senti chez la comtesse Zolanyi une certaine dose de sympathie, et le désir sincère de l'aider à sortir d'embarras. Comme elle avait craint de se heurter à la morgue patricienne de cette cousine de sa mère, elle ne songeait pas à se dire que la comtesse eût pu montrer envers elle un peu plus de chaleur, insister pour l'enlever de sa solitude, pour lui faire connaître ses filles, ne pas laisser si bien voir, en un mot, qu'elle ne remplissait qu'un devoir strict commandé par ses liens de

parenté avec Myrto, peut-être un peu aussi par l'affection conservée pour sa cousine Hedwige.

Non, Myrto remerciait Dieu qui lui laissait entrevoir une lueur d'espoir dans la douleur où venait de la plonger la perte de sa mère, elle songeait qu'il serait moins dur, après tout, de remplir ce rôle d'instinctive-près de parents plutôt qu'envers des étrangers quelconques... Et ce fut lui, une pensée consolante, de se dire qu'elle allait peut-être connaître le pays de sa mère, la Hongrie toujours aimée d'Hedwige Gisza.

III

Le temps était froid et brumeux, il tombait une pluie fine lorsque Myrto prit, le lendemain, le train pour Paris. Un peu d'angoisse l'oppressait à la pensée de pénétrer dans ce milieu inconnu, où tous n'auraient peut-être pas pour elle la même bienveillance que la comtesse Gisèle.

Un tramway la déposa dans le faubourg Saint-Germain, non loin de la rue où habitait la comtesse... Bientôt la jeune fille s'arrêta devant un ancien et fort majestueux hôtel qui portait, gravées dans un écusson de pierre, des armoiries compliquées. Un domestique en livrée noire fit traverser à Myrto le vestibule su-

perbe, puis un immense salon décoré avec une splendeur sévère et artistique, et l'introduisit dans une pièce à peine plus petite, tout aussi magnifiquement ornée, mais qui avait un certain aspect familial grâce à une corbeille à ouvrage, à des livres entr'ouverts, à un certain désordre dans l'arrangement des sièges, et aussi à la présence d'un petit chien terrier, blotti dans une niche élégante.

Cette pièce était déserte... Le domestique s'éloigna, d'un pas assourdi par les tapis, et Myrto jeta un coup d'œil autour d'elle.

Son regard fut attiré tout à coup par un tableau placé au milieu du principal panneau. Il représentait un jeune homme de haute taille, très svelte, qui portait avec une incomparable élégance le somptueux costume des magnats hongrois. La tête un peu redressée dans une pose altière, il semblait fixer sur Myrto ses grands yeux noirs, fiers et charmeurs, qui étincelaient dans un visage au teint mat, orné d'une longue moustache d'un noir d'ébène. Sa main fine et blanche, d'une forme parfaite, était posée sur le kolbach garni d'une aigrette retenue par une agrafe de diamants. Tout, dans son attitude, dans son regard, dans le pli de ses lèvres, décelait une fierté

intense, une volonté impérieuse et la tranquille hauteur de l'être qui se sent élevé au-dessus des autres mortels.

Du moins, ce fut l'impression première de Myrto... Et pourtant, quelque chose dans cette physionomie attirait et charmait. Mais Myrto ne sut pas définir exactement la nature de ce rayonnement que le peintre avait mis dans le regard de son modèle.

Le bruit d'une porte qui s'ouvrait, de pas légers dans le salon voisin, fit retourner Myrto. Elle vit s'avancer une jeune fille grande et mince, et une fillette à l'aspect fluet. Toutes deux avaient les mêmes cheveux d'un blond argenté, les mêmes yeux gris très grands et un peu mélancoliques, la même coupe longue de visage, et le même teint d'une extrême blancheur.

— Soyez la bienvenue, ma cousine, dit l'aînée en tendant la main à Myrto. Ma mère, en nous racontant hier sa visite, nous avait donné le désir de vous connaître... Mais il faut que nous nous présentions nous-mêmes. Voici ma jeune sœur Milzi. Moi, je suis Terka.

Presque aussitôt apparut la comtesse, suivie de ses deux autres enfants, Irène et Renat.

(A suivre).

LEGUMES SECS

Paris, le 19 février.

On cote aux 100 kilos, logés départ :
Chevriers d'Arpajon-Bourdon extra 400 à 415; avec un peu de blancs, 350 à 360; ordinaires, 250 à 300; Flageolles Nord, 240; Lingots Nord, 270; Vendée, 265; Landes, 240. Plats Midi nature, 230; gros, 240; extra, 255. Cocos Landes, 255. Pois ronds Nord, 135; d'Alsace, 125; Lentilles vertes du Puy, 620 à 640.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé :
pressée 210
bottes 195
Foin pressé 210

Cours des Vins

Muscadet 1934 300 à 330
Muscadet 1935 350 à 375
Gros-Plant 1935 125 à 175
Seibel et Othello 150 à 175
Noah, suivant degré 70 à 90



NANTES (Talencas)

Le demi-kilo :
Bœuf. — 1re catégorie, 5 à 11 fr.; 2e catégorie, 2 à 2,50; 3e catégorie, 1,50 à 2 fr.
Veau. — 1re catégorie, 5 à 9 fr.; 2e catégorie, 4,50; 3e catégorie, 3,50 à 4 fr.
Mouton. — 1re catégorie, 9 à 10 fr.; 2e catégorie, 7,50 à 8,50; 3e catégorie, 4,50.
Pore. — 3 fr. 25 à 7 fr.
Beurre. — 7 fr. 50 à 9 fr. 50.
Œufs. — La douzaine, 5 à 5 fr. 50.
Lapins. — 5 fr. à 5 fr. 25.
Poulets. — 5 fr. 50 à 6 fr.

ANCIS

Poulets, le demi-kilo, 3,75 à 4 fr.; canards, 2,50 à 3 fr.; lapins, 1,50 à 1,75; oies, 2,50 à 3 fr.; pigeons, la paire, 8 à 10 fr.; œufs, la douzaine, 4,25 à 4,50; beurre, le demi-kilo, 8,50 à 9 fr.; veau, le demi-kilo, 5 à 5,10; pore, 4,25 à 4,50; porcelets, 110 à 120 fr.

CANDÉ, 17 février.

Blé, 84-86 fr. les 100 kilos; orge, 66-72 fr.; avoine, 70-80 fr.; paille, 205-220 fr. les 1.000 kilos; foin, 250-300 fr. Poulets, 24-30 fr. la couple; poulets, 20-26 fr. la couple; canards, 20-28 fr. la couple; pigeons, 7 à 8 fr. la couple; lapins, 7 à 9 fr. la couple; oies grasses, le kilo, 5 à 5,50; oies courantes, 30 à 38 fr. la couple; œufs, 3,75 à 4 fr. la douzaine; beurre, 8,50 à 9 fr. la livre. Pores gras, le kilo, 4,25-4,50; pores maigres, 4 à 4,40; porcelets, 110 à 150 fr. pièce.

CHATEAUBRIANT, 19 février.

Blé, 85 à 90 fr.; avoine, 80 à 85 fr.; seigle, 65 à 70 fr.; orge, 80 à 82 fr.; sarrasin, 85 à 90 fr.; farine, 128 à 130 fr.; son, 65 à 70 fr.
Cidre, la barrique, ordinaire, 120 à 125 fr.; première qualité, 130 à 135 fr., droits en sus.
Beurre ordinaire, le kilo, 17,50 à 18 fr.; beurre fin, 18 à 18,50; œufs, la douzaine, 3 à 4,50.
La pièce : poulets, 9 à 12,50; canards, 12 à 14 fr.; lapins, 8 à 12 fr.; pintades, 12 à 13 fr.; oies, 25 à 28 fr.
Bœufs de travail, quatre et six dents, 2,500 à 3,000 fr. la paire; bœufs gras, 2 à 2,50 le kilo; vaches laitières ou amouillantes, 1,300 à 1,600 fr.; vaches grasses, 1,50 à 2 fr. le kilo; génisses grasses, 2,50 à 2,75 (la pièce 900 à 1,200 fr.); veaux de lait, 3,50 à 4 fr.; veaux gras, 4 à 4,50; pores de lait, 90 à 120 fr.; pores maigres, 150 à 200 fr.; pores gras, 4,40 à 4,50 le kilo.
Bons chevaux de trait de trois à cinq ans, 2,500 à 3,000 fr.; autres, plus âgés, 1,500 à 2,000 fr.; poulains d'un an, 800 à 1,200 fr.; chevaux de boucherie, 600 à 1,000 fr.

BLAIN, 18 février.

Blé, à la culture, 80 à 87 fr.; farines, 132 à 135 fr.; sons, 62 à 63 fr.; avoines, 80 à 85 fr.; seigle, 65 à 68 fr.; orge, 62 à 65 fr.; sarrasin, 95 à 100 fr. Paille, 110 à 112 fr. les 500 kilos; foin, 105 à 110 fr. — Beurre de laiterie, 9,50 à 10 fr. le demi-kilo; beurre ordinaire, 8,50 à 9 fr.; œufs, 4 à 4,50 la douzaine; lait, 1,10 le litre. — Poulets, la paire, 16 à 32 fr. la couple (4 à 4,25 la livre viv); oies, 34 à 36 fr. pièce; canards, 12 à 22 fr.; pigeons, 6 à 7 fr. la paire; lapins, 6 à 18 fr. pièce (3,25 à 3,50 le kilo viv); porcs de terre, 18 à 40 fr. les 100 kilos; Cidre, 135 à 150 fr. la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus); au détail, 1 à 1,05 le litre. — Bœuf sur pied : bœufs, 1,95 à 2,40 le kilo; taureaux, 1,95 à 2,20; vaches, 1,20 à 1,90; génisses grasses, 2,40 à 2,70; veaux, 4,50 à 5 fr.; moutons et agneaux, 4,50 à 5 fr. — Pores gras, 4 à 4,30 le kilo; courants, 190 à 240 fr. pièce; pores de six semaines à trois mois, 90 à 180 fr. — Foire annuelle, le 25 février, jour de Mardi-Gras.

NOZAY, 17 février.

Blé, 86 à 87 fr.; avoine, 77 à 78 fr.; seigle, 69 à 70 fr.; orge, 69 à 70 fr.;

sarrasin, 93 à 94 fr.; son de froment, 59 à 60 fr.; son de sarrasin, 69 à 70 fr. Les 500 kilos : paille de blé pressée, 110 fr.; foin, sans affaires. Cidre ordinaire, 130 à 133 fr., droits en sus.
Beurre en gros, 13 fr.; beurre au détail, 16 à 16,25; œufs, 4 fr.
On cote au kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2,40 à 2,75; bœufs, 2,10 à 2,50; taureaux, 2 à 2,50; vaches, 1,40 à 1,80; veaux, 4,25 à 4,50; œufs lourds et gras, en qualité extra, pouvant aller jusqu'à 4,75; moutons, 4 à 4,75; pores, 4,30 à 4,35.
Porcelets laitons, six à huit semaines, 90 à 120 fr.; porcelets deux à trois mois, 130 à 180 fr.; courants trois à quatre mois, 190 à 230 fr.

GUÉMENE-PENFAO

Poulets, la couple, gros 26 à 32 fr., moyens, 22 à 26 fr.; petits 18 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 4 fr.; beurre, le demi-kilo, 7,50. Bœufs gras, le kilo sur pied, 2,25; bœufs de travail, la paire, 3,000 à 3,500 fr.; petits bœufs, 2,500 à 3,000 fr.; vaches grasses, le kilo, 2 fr.; vaches laitières, 500 à 1,500 fr.; taureaux, le kilo, 1,75; veaux, 4,50 à 5 fr.; pores, 4,20; pores maigres, 140 à 230 fr.; pores de lait, 90 à 100 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 28 à 32 fr., petits 25 à 28 fr.; canards, la pièce, 12 à 15 fr.; pigeons, la couple, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 10 à 13 fr.; œufs, la douzaine, 5,10; beurre, le demi-kilo, 9,50. Veaux, le kilo, 4,75 à 5,50.

SAINT-MARS-LA-JAILLE, 18 février.

Blé, 80 à 82 fr.; avoine, 75 à 80 fr.; orge, 80 fr.; sarrasin, 78 à 80 fr. Les 1.000 kilos : paille de blé, 205 à 220 fr.; foin, 250 à 290 fr. Poulets, 20 à 26 fr. la couple; poulets, 22 à 28 fr.; canards, 20 à 26 fr.; lapins, 9 à 10 fr. pièce; oies grasses, 5 à 5,50 le kilo; oies courantes, 30 à 36 fr. la couple.
Beurre ordinaire, 8 à 8,25 la livre, beurre fin, 8,50 à 9 fr. la livre; œufs, 4,50 à 5 fr. la douzaine.
Bœufs de travail, 3,000 à 3,300 fr. la paire; bœufs gras, 2 à 2,50 le kilo; vaches laitières ou amouillantes, 1,200 à 1,500 fr. pièce; vaches grasses, 1,50

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

Le Gérant : B. FAIVRE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

à 1,75; génisses, 800 à 1,200 fr. pièce; taureaux, 2 à 2,50 le kilo; veaux gras, 5 à 5,50; moutons, 4 à 4,75.

GENESTON, 19 février.

Bœufs gras, 2,50 à 2,80 le kilo; vaches grasses, 2 à 3 fr. Jeunes bœufs, taures et taureaux maigres, amenés 215; vendus 180, de 1,000 à 1,700 fr. pièce; bœufs de travail, amenés 140, vendus 80, de 3,000 à 4,500 fr. pièce; vaches pleines ou en lait, amenées 152, vendues 120, première qualité 1,900 fr. douzaine 1,400; troisième de 500 à 900 fr.

CLISSON

Blé, 83 à 84 fr.; farine, 138 fr.; avoine, 85 fr.; blé noir, 90 fr.; son, 60 fr.; pommes de terre, 30 à 40 fr. Paille, les 500 kilos, 125 fr. Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 26 à 28 fr., petits 25 fr.; lapins, la pièce, 8 à 15 fr.; œufs, la douzaine, 4,75; beurre, le demi-kilo, 8,75 à 9,25. Bœufs gras, le kilo sur pied, 2 à 3 fr.; bœufs de travail, la paire, 2,800 à 4,300 fr.; vaches grasses, le kilo, 1,75 à 3 fr.; vaches laitières, 1,000 à 1,500 fr.; veaux, le kilo, 4,25 à 5 fr.; pores, 4,50; pores de lait, 120 à 160 fr.

PORNIC

Poulets, la couple, gros 27 à 30 fr., moyens 23 à 25 fr., petits 18 à 21 fr.; canards, la pièce, 12 à 14 fr.; pigeons, la couple, 9 à 11,50; lapins, la pièce, 14 à 18 fr.; œufs, la douzaine, 6,50 à 7 fr.; beurre, le demi-kilo, 8,50 à 9 fr.

BOURGNEUF-EN-RETZ, 15 février.

Blé, 82 à 85 fr.; avoines grises ou noires, 80 à 82 fr.; blé noir, 85 à 90 fr.; orge, 70 à 75 fr. (moiture et brasserie); farine première qualité, 132 à 134 fr.; sons, 52 à 55 fr. Au mille (environ 500 kilos) : foin, 115 à 120 fr.; paille de froment, 100 à 110 fr.; paille d'avoine, 75 à 80 fr. Poulets, la couple, gros 25 à 30 fr., moyens 22 à 25 fr.; canards, la pièce, 14 à 16 fr.; pigeons la couple, 10 à 12 fr.; lapins, la pièce, 12 à 15 fr. Beurre en détail, le kilo, 17 à 18 fr.; œufs, la douzaine, 4,50 à 5 fr.

Le Gérant : B. FAIVRE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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