

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,
147.19 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense.

LA GRANDE SEMAINE AGRICOLE DE PARIS

Le Concours Général et le Salon de la Machine remportèrent un vif succès



M. Paul THELLIER
Ministre de l'Agriculture (en chapeau melon) inaugure le Salon de la Machine agricole. M. Bidaud, président des Constructeurs, lui présente les différents stands.

Le Concours général agricole, l'une des plus importantes manifestations de notre cheptel national et des produits du sol, s'est montré digne des précédents et ceci, malgré la crise qui frappe durement nos éleveurs et producteurs — malgré la fausse alerte, qui avait fait craindre un instant la suppression de ce Concours.

Favorisé par un soleil printanier, il fit l'admiration de milliers et milliers de visiteurs, accourus des provinces les plus éloignées, sans parler de la foule des Parisiens, quelque peu profane aux choses de la terre, mais qui manifeste toujours en l'occurrence un sentiment de curiosité et d'attrait, pour les magnifiques reproducteurs et animaux gras de nos verdoyantes campagnes.

Le Salon de la Machine agricole, qui tenait ses assises dans d'immenses palais voisins, contribua beaucoup au succès de cette grande semaine, durant laquelle se tinrent de nombreuses réunions de Syndicats d'élevage, des Congrès d'études agronomiques et de défense de nos intérêts ruraux.

Si le Concours général constitue une admirable leçon de choses pour ses visiteurs, il est aussi un vaste marché, un centre d'affaires et de propagande pour notre Agriculture, notre Elevage, notre Viticulture, notre Industrie laitière et pour tous les produits de notre sol — sans oublier le bois des forêts. De multiples transactions s'y traitent chaque année, à des prix intéressants, aussi bien pour les reproducteurs d'élite que pour les animaux gras. Bon nombre d'acheteurs étrangers s'y donnent rendez-vous. C'est une

occasion unique de se faire connaître, de mettre en valeur notre patrimoine national, si rudement menacé et concurrencé par les produits du dehors. C'est aussi un stimulant, qui nous incite à mieux faire, à améliorer ce qui est en notre pouvoir, au sein même de notre exploitation.

Comme l'an dernier, nous regrettons que nos éleveurs de la Loire-Inférieure n'aient pas été plus nombreux pour représenter notre beau département. Un seul, à notre connaissance, avait envoyé des animaux Maine-Anjou... Beaucoup d'autres ont préféré venir en simples curieux, ne voulant pas exposer, vu les frais assez élevés de déplacement et de séjour, inhérents à ce genre de Concours. Il y avait cependant grand nombre de sujets du Finistère, des Basses-Pyrénées et des Alpes!

En revanche, pour les Vins et les produits Beurriers, notre département fut dignement représenté et les efforts des exposants furent couronnés de succès. Nous publions plus loin les noms des lauréats et récompenses obtenues. Nous sommes heureux de leur adresser nos bien vives félicitations.

Comme les années précédentes, le grand pavillon du bas était réservé aux Bovins reproducteurs, aux Bovins gras et au Concours beurrier. Le pavillon II aux Porcs, Ovis et Caprins; le pavillon III aux Vins et Produits du sol, augmenté d'une exposition du Gaz des Forêts, qui a obtenu un légitime succès.

Les Bovins reproducteurs se trouvaient être au nombre de 700 environ, parmi lesquels un choix magnifique de 115 sujets Normands, mâles et femelles; 84 Flamands, 75 Hollandais, 47 Parthenais, 35 Maine-Anjou, 21 Durham, 63 Bretons pie-noir et 15 Armoricains.

Les Bovins gras réunissaient 130 superbes bœufs et 60 femelles de toutes sortes (Charolais, Normands, Limousins, Maine-Anjou, Parthenais, etc...). Puis 108 animaux dans la catégorie des Bandes de bovins gras, chaque bande composée de quatre sujets de même provenance, de même race et appartenant au même propriétaire.

Le Concours beurrier fut disputé entre 146 vaches laitières, de races diverses, parmi lesquelles : 30 Flamandes, 21 Normandes, 16 Bretonnes pie-noire, 12 Hollandaises, 4, Maine-Anjou, 3 Parthenaises et 3 Jersiaises. Le



Répondant à notre invitation, M. PIERRE LAVAL, ancien Président du Conseil, est venu aimablement déguster notre Muscadet. Le voici trinquant avec M. Alexandre Gauthier, maire de Haute-Goulaine, entouré de MM. Faivre, Guilbaud, Bourdault et autres Membres du Jury.

record a été obtenu par une vache Normande, « Charmeuse », à M. Fenestre, de Yébleron (Seine-Inférieure). Elle était 14^e au Concours laitier, avec 59 kil. 900 de lait en 48 heures et enleva le championnat beurrier avec le superbe rendement de 3 kil. 929 de

mation parfaite, fit l'admiration des connaisseurs. Quant au championnat laitier, il revint à une Hollandaise, avec 80 kilos de lait en 24 heures. Cette même vache s'est classée seconde au Concours beurrier, avec 3 kil. 375 de beurre en



La dernière toilette des Bovins reproducteurs, à la Porte de Versailles, avant la présentation au Concours général.

beurre en 48 heures — ce qui représente en moyenne 1 kil. 965 par jour! Le précédent record, détenu à Paris en 1930 par une vache Flamande, fut de 1 kil. 931 par jour. « Charmeuse », comme son nom l'indique, d'une confor-

48 heures. Signalons également les bons résultats obtenus dans le classement général par les races Maine-Anjou, Bretonnes pie-noire et Parthenaise, tant pour le Concours laitier que pour le Concours beurrier.

MÉRITE AGRICOLE

Nous relevons dans le « Journal Officiel » les noms ci-dessous, pour la Loire-Inférieure, des nouveaux promus dans l'ordre du Mérite agricole :

Grade d'Officier

MM. Barthère Pierre-Georges, sous-préfet de Saint-Nazaire; Dubin François, horticulteur à Nantes; Moreau Jean-François, jardinier à Nantes.

Grade de Chevalier

MM. Ahain Albert, conseiller de préfecture à Nantes; Aubert François-André, maraîcher à Saint-Nazaire; Barillé Louis-Jules, horticulteur à Nantes; Bertrand René-Edouard, viti-culteur à Haute-Goulaine; Bosseau Joseph-Jean-Marie, viti-culteur au Pallet; Brand Léon, viti-culteur à Saint-Marie-sur-Mer; Teruini Henri-Alexandre, jardinier à Nantes; Moisdon Eugène, hongreur, agriculteur à Basse-Goulaine; Bronk-

horst Louis-Constant-Gabriel, secrétaire de la Caisse de Crédit agricole de Saint-Nazaire; Champion Jean-Marie, cultivateur à Blain; Chollet Pierre-Michel, cultivateur à Sainte-Marie-sur-Mer; du Crest de Villeneuve Jacques-Marie-Elie, ingénieur à Nantes; Frémont Alphonse, agriculteur à Erbray; Gadais Maurice-Marcel, vétérinaire à Saint-Etienne-de-Montluc; Goulet Pierre-Dominique-Joseph, jardinier au Pallet; Guilbeau Louis-Jean, cultivateur à Basse-Goulaine; Hamon Charles, cultivateur à Trans-sur-Erdre; Leduc Pierre-Marie-Joseph, cultivateur aux Touches; Moisdon Ernest-Pierre-Marie, maraîcher-expert à Belligné; Mosset François, cultivateur à Saint-Etienne-de-Montluc; Pacaud Joseph-Victor, jardinier à Sainte-Marie-sur-Mer; Teruini Henri-Alexandre, jardinier à Nantes; Moisdon Eugène, hongreur, agriculteur à Saint-Mars-la-Jaille.

fum printanier. Tout autour de cet immense hall s'élevaient les stands-exposition des principales Maisons de Semence, parmi lesquelles la Maison Vilmorin occupait une place d'honneur.

Dans le pavillon des Beurres et Fromages, nous avons été heureux de relever les récompenses obtenues par nos Laiteries Coopératives de Loire-Inférieure. — Pour le lait : diplôme de médaille d'argent grand module à la Coopérative Laitière de Nantes-Banlieue. Pour les beurres : rappel de médaille d'or à la Laiterie Coopérative de Blain; diplôme de médaille d'or à la Coopérative de Nantes-Banlieue; diplôme de médaille d'argent à la Laiterie Coopérative de Plessé.

L'immense hall des Vins présentait comme toujours une animation toute particulière. Dégustateurs, connaisseurs, ou simples amateurs se pressaient autour des stands de nos grands vins de Bourgogne, du Bordelais, de Champagne, d'Alsace, de Touraine, d'Anjou, de Loire-Inférieure... et nous en oublions. Signalons le magnifique stand de 27 mètres, très décoratif, des Vins d'Alsace, aux bouteilles à long col, où figuraient plus de 250 vins différents : Sylvaner, Pinots gris et blancs, Rieslings, Muscats, Traminer, etc...

Quant à notre Stand des Vins de Loire-Inférieure, organisé par notre Confédération des Vignerons, il remporta un vif succès. Les dégustateurs ne cessèrent d'y affluer et nos grands Vins de Muscadet, Gros-Plants, Pinots de la Loire, Gamays, connaissent maintenant une vogue méritée.

Le Jury opéra mercredi matin et eut à départager de nombreux concurrents. On verra plus loin la liste des lauréats. Voici les noms des membres du Jury : MM. Bourdeaut, Chatillon, Domenge, Gauthier, Guilbaud, Guillon, Marty, Malard, Pinier et Sajous.

Durant toute la semaine, des milliers de Parisiens et visiteurs des différentes régions de France défilèrent devant notre stand. Voilà une bonne propagande pour le renom de nos Vins du Pays Nantais, qui profitera à tous nos vignerons.

L'an prochain, nous comptons faire mieux encore... En attendant préparons notre grand Concours de Nantes, qui constitue également une manifestation de premier plan.

R. FAIVRE.

Un Brin de Causette...

M. Delepoulle, président de la Foire de Lille, venant de solliciter l'Administration des Tabacs, d'organiser des dégustations de cigares à bon marché, rapport à les stocks considérables de la Régie et pour favoriser la culture de l'herbe à Nicol.

Ça, c'est une chique idée, qui sera prise et même goûtée des amateurs... à moins qu'elle s'en aille en fumée. C'est le tabac de « chine » qu'est toujours le plus recherché des fumeurs, surtout an'hui, puisque les bourses sont ben applaties! Ren d'étonnant à ce que la consommation des cigares et cigarettes a ralenti en proportion, surtout pour les tabacs de lussues, qui sont devenus ben trop cher. Si que les prix baissaient, même pour le caporal d'ordinaire, dame Régie voudrait alors son commerce prospérer et chacun y trouverait son compte.

Très joli de faire des belles réglames « Fumez les cigarettes de la Régie Française des Tabacs » mais pour emplier leur Caisse d'amourissement, fallant point qui cherche à vider la nôtre. Si que les amateurs de tabac sont fort nombreux — même les amateurs — y a itou l'armée de ceusses qui fument point, qui se trouvent sages et raisonnables et pis y a encore les ennemis du tabac, les détracteurs, qui faisant campagne pour empêcher les autres d'envoyer leur argent en fumée, sans doute par philanthropie. On en entend qui disent :

— Fumer est un vice épouvantable! Un coup qu'on a commencé, c'est la main dans l'engrenage, on ne peut pu se dépatrer. Le tabac abrutit l'homme, qui perd la mémoire, la vue et qu'attrappe des mal d'estomacs, de cœur et le reste...

C'est point les arguments qui manquent et à les entendre c'est le tabac qui serait cause de tout nos misères, de tout les maux de la pauvre humanité souffrante! Jus'qu'à les médecins qu'ont fait campagne contre les fumeurs, les foulant dans le même sac avec les buveurs, les pervers et les impénitents de tout sortes.

N'empêche que j'connaissons ben des médecins, qui fument comme des pompiers et qui crachant point su l'bon vin. N'empêche qui a des vieux de la vieille, solides comme le pont neuf, qu'ont terjours tiré su leur bouffarde. N'empêche qui a des millions de bonhommes, de par le monde, priseurs, fumeurs, chiqueurs, qu'ont terjours la tête en place et les yeux en face des trous, nullement dérangés, ni ruinés par le tabac. Chacun prend son plaisir comme y peut, avec l'argent qui gagne.

Le tabac est comme le reste, fallant point en zabuser. Tout la question est là — même Dame Régie qu'est « un peu là » et qui veillant sur nous comme une nounou. Le « gros cul » trop bon marché pourrait ruiner n'osant!

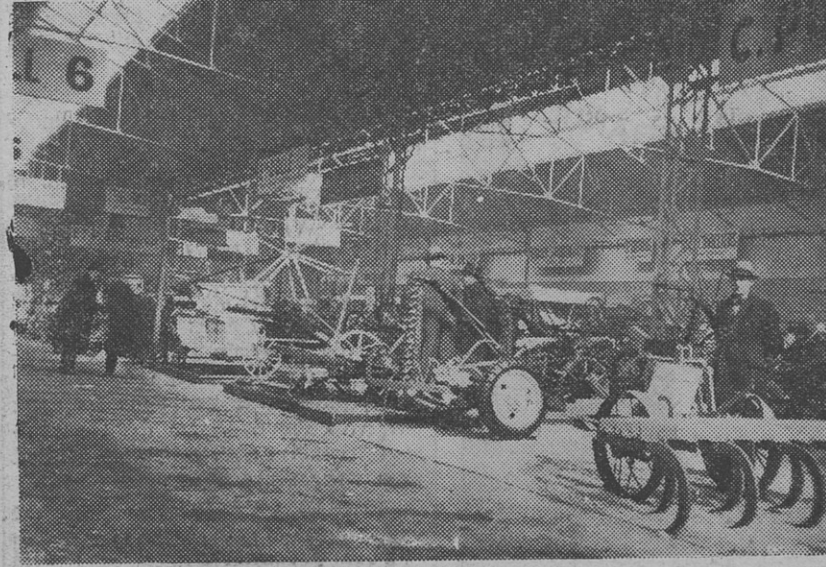
maître jennost

En 2^e PAGE :

« Le Pain à l'eau »



Un coin des Stands des différents types de pulvérisateurs pour la vigne et arbres fruitiers.



Une vue du vaste hall des machines de récoltes avant l'inauguration officielle.



Concours des Vins et Eaux-de-vie de la Loire-Inférieure le Mercredi 8 Avril, à la Foire de Nantes

Nous organisons, cette année encore, à la Foire de Nantes, le mercredi 8 avril, différents Concours de Vins et Eaux-de-Vie, ouverts à tous les Viticulteurs de la Loire-Inférieure et Communes limitrophes. Concours gratuits ne comportant aucun droit d'inscription. Que chacun veuille bien se conformer aux prescriptions ci-dessous :

Concours des Vins de l'année

Ce Concours comprendra plusieurs sections et les concurrents devront nous préciser la ou les sections dans lesquelles ils désirent concourir :

MUSCADET
GROS-PLANT
PINOTS ET VINS ROUGES DE LA LOIRE
HYBRIDES

Récolte de 1935 seulement

Chaque concurrent devra fournir trois bouteilles, pour chacune des catégories. Chaque bouteille devra porter une étiquette collée, mentionnant le nom, l'adresse du propriétaire et le cépage.

Concours des Muscadets anciens

Dans le but de faire apprécier la bonne tenue de nos Muscadets en bouteille, nous ferons cette année un Concours spécial de Muscadets anciens, récoltes 1919 à 1928 inclusivement.

Chaque concurrent devra présenter deux échantillons, étiquetés comme pour le concours des autres vins.

Concours des Eaux-de-Vie

Le Concours des EAUX-DE-VIE sera divisé en Eaux-de-Vie de Vin, de Marc et de Cidre, eaux-de-vie vieilles et de la dernière récolte, à raison d'un petit flacon-échantillon par catégorie.

Dispositions générales

Ces Concours sont ouverts seulement aux Vignerons-récoltants. Les viticulteurs devront faire parvenir leurs bouteilles, ainsi étiquetées, directement à l'adresse du Directeur de la Foire Commerciale, CHAMP DE MARS, A NANTES, en spécifiant : « Concours des Vins », SOIT LE SAMEDI 4 AVRIL, SOIT LE LUNDI 6 AVRIL, dernier délai.

Les exposants d'une même commune ont tout intérêt à grouper leurs envois.

SE FAIRE INSCRIRE, avant le samedi 4 avril, délai de rigueur, à M. R. Faivre, secrétaire de la C.G.V.C.O., 2, rue Scribe, à Nantes.

Des médailles ou diplômes seront décernés aux lauréats. Nul doute que ces Concours de 1936 ne remportent encore un gros succès et viennent récompenser nos meilleurs vignerons.

Concours du meilleur Cidre de la Loire-Inférieure le Mercredi 8 Avril, à la Foire de Nantes

Ce Concours aura lieu le mercredi 8 avril, à la Foire de Nantes, dans la matinée, à côté de notre Concours des Vins.

Il n'y a aucun droit d'inscription pour y participer. Seuls les cidres et poirés de la dernière récolte seront admis.

Comme pour le Concours des Vins, les concurrents devront envoyer deux bouteilles (ou litres) étiquetées, avec leur nom et adresse, directement à la Foire de Nantes, place du Champ-de-Mars, « Concours des Cidres », SOIT LE SAMEDI 4 AVRIL, SOIT LE LUNDI 6 AVRIL, dernier délai.

Prière de se faire inscrire dès maintenant à M. R. Faivre, Syndicat des Agriculteurs, 2, rue Scribe, à Nantes.

N'attendez pas la dernière minute pour vous faire inscrire

ONIA TOULOUSE

NITRATE DE CHAUX 5,5
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRE GRANULE
ENGRAIS COMPLETS
NITROPOTAME

TAUPES, "LA TAUPINASE DELBA"
Efficacité remarquable - Economie
Flacons 8 et 4 l. - Toutes Pharmacies

Noire Campagne en faveur du Bon Pain

« LE PAIN A L'EAU »

L'article paru sous ce titre, dans notre Bulletin du 7 mars, n'a pas eu l'heure de plaisir à quelques boulangers, chauffant leur four au mazout. L'un d'eux, d'une commune de Maine-et-Loire limitrophe de notre département, se croyant particulièrement « attaqué » par notre article, nous a adressé une lettre, dont nous publions ci-dessous l'essentiel, à titre purement documentaire :

Depuis cinq ans je chauffe mon four au mazout, depuis cinq ans je mange du pain cuit de cette façon, depuis cinq ans mes clients en mangent également, sans que personne ait eu, que je sache et du fait de cette cuisson, des troubles digestifs. Vous prétendez que le mazout, en brûlant, dégage des vapeurs sulfureuses qui, se condensant, retombent en gouttelettes sur le pain. Je convie aimablement l'auteur de l'article à venir chez moi, le jour qu'il lui plaira pour assister à une cuisson de four au mazout et à une cuisson de pain, afin de se rendre compte « de visu » du résultat obtenu par un appareil bien conduit, et il changera d'idée, j'en suis persuadé.

Si d'autre part vous convenez, et j'en conviendrais avec vous, que le pain pourrait être meilleur, et quel qu'en soit son mode de cuisson, conseillez alors à vos lecteurs de sélectionner leur blé et de ne semer que ceux à rendement moindre peut-être, mais ayant une meilleure qualité meunière et boulangère, et nous aurons un pain plus digestible. Mais si le but de votre article est de revaloriser le prix du bois de chauffage, faites en sorte d'employer des moyens qui ne causent de préjudice à personne.

Veillez agréer, etc.

La revalorisation du bois de chauffage est une bonne chose. La campagne en faveur du bon pain en est une autre. Les deux peuvent marcher de pair ! Nous ne partons en guerre contre personne, mais avons bien le droit d'émettre notre avis et de rendre compte des multiples expériences qui ont été faites par de grands savants, des sommités médicales, pour le retour au bon pain. Des millions de producteurs et de consommateurs y sont directement intéressés. La campagne vaut la peine d'être poursuivie...

Pour compléter l'article paru dans notre Bulletin du 7 mars, voici encore quelques références et citations d'éminents savants sur cette intéressante question, qui intéresse au plus haut point la Santé publique.

Tous ces articles, aussi suggestifs que documentés, ont paru dans maints journaux et revues, parmi les plus répandus en France, et d'une importance telle que le rapport de l'Académie de Médecine du professeur Henri Labbé a été radiodiffusé par la Tour Eiffel, afin de lui donner toute l'ampleur et la publicité voulues, et ce, pour redonner aux consommateurs notre bon pain d'avant guerre, avec toute cette saveur indiscutable, lorsqu'il était cuit uniquement au bois, comme on doit en féliciter chaleureusement les boulangers qui sont restés fidèles à cette ancienne méthode et sans eau supplémentaire, comme il est dit, article premier, dans ce rapport :

« Est moins levé, moins léger, les vacuoles intérieures de la mie sont plus petites et généralement plus inégales. La mie reste pâteuse, l'humidité, souvent excessive, n'est avantageuse que pour le boulangier, car le rendement en pain est plus élevé au détriment du consommateur. »

De plus, voilà, à cet effet, quelques passages d'un article impressionnant, du docteur Maurice Rollet, lauréat de l'Académie de Médecine, intitulé : « Le vrai pain de France », extrait de « L'Acclimatation », journal des Eleveurs, Paris, n° 55, du 7 mai 1935 :

« Combien de lecteurs s'étonnent d'entendre leur médecin leur conseiller l'usage du pain... »

« L'humidité trop élevée du pain par cuisson déficiente... »

« La cuisson du pain au mazout au lieu de la cuisson au bois... »

« Les Gouvernements successifs s'apercevront-ils du danger et des répercussions sur la race française... »

« Une question capitale est la cuisson. La encore, le progrès ou ce que l'on appelle ainsi, nuit gravement à la santé publique... »

« La cuisson au mazout est donc superficielle. Le cœur de la pâte reste cru, et c'est votre estomac qui l'éprouve. »

« Dans le chauffage au bois... l'ensemble permet une cuisson parfaite. »

« Enfin, il arrive fréquemment que des gouttelettes de mazout non brûlées retombent sur le pain... »

« La conséquence nationale de l'emploi du mazout est : d'une part, la mauvaise cuisson et la mauvaise digestion du pain, donc la sous-consommation inexorable croissante, et d'autre part, en face de l'énorme dépense du combustible étranger... »

« Tout en remplissant son devoir de défenseur de la santé publique, le médecin... en un mot la race et le patrimoine national. »

Puis, un article non moins documenté de M. J. Jagerschmidt, inspecteur principal honoraire des Eaux et Forêts, publié dans « Le Moniteur des Scieries et des Travaux publics » du 21 février 1935, intitulé : « Les expériences récentes sur la cuisson du pain au bois et au mazout », disant ceci :

« Avec le mazout, la cuisson est d'ailleurs superficielle et ne pénètre pas la masse de la pâte qui reste plus ou moins spongieuse et continue quelquefois à fermenter. »

« C'est pourquoi les vieux boulangers, fiers de leur métier, se refusent à abandonner le bois. »

« Enfin, comme il est facile de s'en rendre compte, en examinant la voûte d'un four chauffé au mazout, les briques sont peu à peu rongées par la flamme et tombent en poussière, ce qui rend nécessaire de fréquentes réparations... »

« Mais il faut tenir compte de l'amortissement des appareils au mazout, dont l'installation coûte de 7 à 8.000 francs, et aussi des réparations très coûteuses à la voûte, surtout dans les fours qui ont été construits pour le chauffage au bois et qui ne peuvent pas résister à la haute température de la flamme du mazout... »

Les boulangers ont donc tout intérêt et pour leur bourse d'abord, après tant d'expériences aussi concluantes

et les inconvénients qui en résultent, de revenir à la cuisson au bois, puisqu'au bout d'un certain temps il n'est pas d'ateux qu'ils seront obligés de remonter leur four à neuf.

Du reste, comme la consommation de ce pain malsain, ainsi cuit au mazout, se réduira certainement de plus en plus, car tout le corps médical en arrive à prescrire du pain de régime (biscottes et autres fabriquées spécialement, les fournées des boulangers diminueront d'autant, par la force des choses et leur bénéfice à la fin de l'année deviendra illusoire, d'autant plus que le public, suivant les conseils autorisés des docteurs, ne manquera pas de retourner aux boulangers qui cuiront au bois.

Aussi l'Association Générale des Producteurs de bois et Reboiseurs français, 46, rue du Bac, à Paris, tient-elle à la disposition de MM. les Boulangers, pour apposer à leur vitrine, des affiches tricolores avec cette inscription :

« Ici notre pain est cuit au bois ».

Mais il est bien compris que ces affiches ne peuvent être remises qu'aux boulangers cuisant uniquement au feu de bois.

Nos bureaux, qui en ont, du reste, un spécimen, se tiennent à la disposition des boulangers qui nous en feraient la demande.

Nous extrayons, pour terminer, les lignes ci-dessous, parues le 14 mars, chez notre confrère « L'Acclimatation », journal des Eleveurs, Paris, relativement aux nouvelles observations sur la valeur boulangère et la valeur alimentaire du blé :

« La grande industrie meunière prétend qu'il lui est absolument impossible de fabriquer de la farine capable de donner du bon pain, en ne recourant qu'à des blés français purs, ceux-ci ayant une valeur boulangère insuffisante. De cette affirmation, il ressortirait donc qu'il est impossible, si nous voulons manger du bon pain, d'empêcher l'entrée des blés étrangers. »

Faut-il se résigner à cette affirmation, en présentant des observations nouvelles dont l'intérêt ne saurait échapper. Tout d'abord, il observe que l'on commet une grosse erreur en confondant valeur boulangère avec valeur alimentaire, qui sont deux choses absolument différentes. La valeur boulangère est la capacité d'absorption d'eau du blé ; cette valeur est d'autant meilleure que le grain peut absorber une plus forte proportion d'eau. Les blés étrangers, au grain plus ou moins ridé, toujours bien sec et partant d'un bon poids spécifique, sont des blés de haute valeur boulangère parce qu'ils « lavage » ils absorbent de l'eau jusqu'à leur complet renflement ; après lavage, ces blés sont travaillés dans les vingt-quatre heures, la matière liquide devient solide et se traduit en kilogrammes de farine. Quant à la valeur alimentaire, il est bien prouvé que l'on fait de très bon pain, nutritif et savoureux, avec de la farine de blé français, même en recourant à des variétés décriées par ceux qui ont intérêt à faire croire à l'infériorité de nos blés indigènes. »

Fumure des Prairies

Comme suite à la note de M. Valentin sur la fumure des prairies, parue dans « Le Bulletin des Agriculteurs de la Loire-Inférieure » du 14 mars dernier, voici les résultats obtenus l'an dernier avec l'engrais PEC 8/13/19 épanché au début de février, à raison de 300 kilos à l'hectare, sur prairie en bon état de production, à la Ferme Expérimentale d'Avrillé.

Par sa teneur en azote, acide phosphorique et potasse, cet engrais présente l'avantage d'être bien équilibré pour la fumure des prairies.

La prairie dans laquelle nous avons expérimenté l'engrais PEC, reçoit depuis sa création, c'est-à-dire depuis plus de trente ans, les engrais minéraux appropriés pour maintenir sa flore première, flore constituée par de bonnes graminées et de bonnes légumineuses.

Tous les six ou huit ans elle reçoit également du calcaire pulvérisé (marne en faluns) à la dose de 3.000 kilos à l'hectare pour favoriser la mobilisation de l'azote et éviter la formation d'un humus acide.

Elle n'est pas soumise à l'irrigation et ne reçoit que l'eau qu'apportent les pluies.

Comme beaucoup de prairies de la région de l'Ouest, la première coupe est transformée en foin, l'herbe qui pousse ensuite est pâturée par les bovins (vaches laitières ou animaux d'élevage).

Dès la fin du mois de mars, l'efficacité de l'engrais PEC était nettement marquée, l'herbe était plus verte, plus dense que dans les deux parcelles témoins. Ces deux parcelles alternaient avec celles qui avaient reçu l'engrais complet.

Il est vraisemblable que cet excédent serait encore plus élevé dans les prairies qui ne reçoivent pas, ou peu, d'engrais minéraux. C'est à eux que nous devons nos rendements élevés en foin et la qualité de celui-ci.

En favorisant le départ de la végétation, ils nous permettent aussi de mettre plus tôt nos bêtes au pâturage dans les prairies non fauchées et de les y maintenir plus tard.

P. LAVALLEE, Ingénieur agronome, Directeur de la Ferme Expérimentale d'Avrillé (Maine-et-Loire).

25 Avril
3 Mai
1936

Foire de Rennes

COMMERCE
INDUSTRIE
AGRICULTURE

EXPOSITIONS SPECIALES
D'HYGIENE ET D'AVICULTURE

RENSEIGNEMENTS :
Secrétariat Général : 4, pl. Gare, Rennes

Ne remettez pas à demain
L'emploi des Engrais St-Gobain.

Les pièces d'or et d'argent

Dernier délai p. échanger à la CAISSE DES MONNAIES, les anc. pièces qui n'auront pl. jamais cours, 20 fr. ou RF. à 97,50, t. les pièces sont accept., cert. jusqu'à 125 fr. (fr. à déd.) Prime 5 % p. 500 fr. ou, DISCRETION ASSURÉE. De 10 à 14 h. :

Pont-Château, lundi 30, H. Croix-Verte.
Noyat, lundi 30, Hôtel du Pelican.
Blain, mardi 31, Hôtel Commerce.
Varades, mardi 31, Hôtel France.
Châteaubriant, mercredi 1^{er}, H. Commerce.
Machecoul, mercredi 1^{er}, Hôt. Bicyclette.
Ancenis, jeudi 2, Hôtel Voyageurs.
Pornic, jeudi 2, Hôtel France.
St-Nazaire, vendredi 3, Hôt. Bretagne.
Nort-sur-Erdre, vendredi 3, Hôt. Bretagne.
Le Pellerin, samedi 4, Hôt. Lion-d'Or.
Nantes, samedi 4, H. Voyag. (r. Crébillon).

Voyage d'études en Bretagne

Les 8, 9 et 10 mars a eu lieu un voyage d'étude organisé par la Compagnie des Chemins de fer de l'Etat, en collaboration avec la Direction des Services agricoles de la Loire-Inférieure, dans le but de faire connaître aux éleveurs de notre département l'élevage chevalin actuel de la Bretagne.

La délégation qui participait à ce voyage était ainsi composée :

MM. de la Provôté, membre de la Chambre d'Agriculture, président du Syndicat des Eleveurs de Châteaubriant et du Syndicat départemental des Eleveurs de la race Maine-Anjou ; Cerisier Jean, au Pont, Soudan ; Boucherie Julien, la Muloch, Châteaubriant ; Masseron Guy, château de Bétière, Châteaubriant ; Orain Léandre, La Rousselière, Châteaubriant ; Gardé Joseph, Saint-Aubin-des-Châteaux ; Herbert Louis, Bézé, Châteaubriant ; Le Ray Pierre, vice-président du Syndicat des Eleveurs de chevaux, château du Moulin-Rou, Soudan.

La première manifestation suivie par la mission fut le concours pour chevaux d'artillerie qui se tint le dimanche 8 mars à Saint-Pol-de-Léon. Cette belle réunion, dont l'organisation ne laissait rien à désirer, ne manqua pas d'impressionner très vivement nos éleveurs. En présence de la foule nombreuse et enthousiaste qui suivit les différentes épreuves, ils purent en effet constater combien le cheval est aimé en Bretagne.

Au cours de la présentation en main et de l'épreuve attelée, chacun fut à même d'apprécier la qualité des sujets. Ceux-ci, d'une taille moyenne (1 m. 50 à 1 m. 55) correspondaient au type dit « trait léger artillerie » et se caractérisaient par leur tête expressive, la bonne conformation de leurs corps, leurs membres sains et forts, leurs aplombs, leurs allures énergiques et justes, leur résistance, l'épreuve de dressage et de saut d'obstacles mit en relief leur manabilité, leur franchise et leur « allant ». En somme, de tels chevaux, en plus des qualités propres à leur utilisation future, allient la robustesse et la vigueur à la distinction et l'on conçoit que le Service des Remontes, soucieux d'encourager leur production, consente à leurs propriétaires des prix d'achat élevés.

Le lendemain, 9 mars, la délégation put assister au concours annuel de poulains et de pouliches. Le même souci de bonne organisation présidait à cette manifestation, au cours de laquelle nos éleveurs eurent l'occasion d'apprécier l'élevage du cheval tel qu'il est pratiqué dans les environs immédiats de Saint-Pol-de-Léon. Le postier breton y a été soigneusement conservé avec tous ses caractères propres qui lui viennent en partie de l'introduction judicieuse de sang Norfolk : Taille moyenne, formes amples et harmonieuses, membres forts, nets et bien musclés, allure facile, distinction, énergie. La présentation des juments de 3 ans, parmi lesquelles on pouvait observer nombre de sujets remarquables, intéressa au plus haut point les personnes présentes.

Avant de quitter Saint-Pol et sur l'heureuse initiative de M. Monjolin, des Chemins de fer de l'Etat, la mission eut l'avantage de faire une rapide excursion à Roscoff, où il fut possible de recueillir des renseignements fort intéressants sur la culture intensive des légumes (choux-fleurs, artichauts, pommes de terre, oignons) qui fait la richesse de cette belle région.

A Daoulas, le 10 mars, se tint une manifestation analogue à celle de Saint-Pol-de-Léon. Les chevaux présentés étaient en général plus étoffés que ceux de Saint-Pol. On pouvait reconnaître chez eux les mêmes qualités de conformation et de tempérament qui font de ces animaux des sujets très appréciés par les Commissions d'achat de l'Armée.

Il va sans dire que les éleveurs de Châteaubriant qui participèrent à ce voyage en garderont le meilleur souvenir. En toute circonstance un accueil chaleureux leur fut réservé. Aussi convient-il de remercier leur nom les personnalités de la région, et tout spécialement M. de Kermenguy, président de la Fédération des Sociétés Hippiques Bretonnes, qui mirent tout en œuvre pour rendre cette visite à la fois attrayante et instructive.

Malgré les progrès accomplis dans l'élevage chevalin de notre département, il n'est pas douteux qu'il y aurait avantage à s'orienter vers la production d'un cheval de trait plus près de terre, d'une masse et d'une force suffisantes pour l'exécution des charrois et des gros travaux du sol, mais possédant aussi la vigueur, l'énergie, en un mot le « tempérament » qui lui permettrait d'assurer avec aisance et rapidité les transports légers.

L'élevage breton offre à cet égard des ressources certaines. Les éleveurs qui ont fait l'effort nécessaire pour se documenter sur place l'ont bien compris et on peut être assuré qu'ils sauront mettre à profit dans l'avenir les enseignements recueillis au cours de cet intéressant voyage.

M. LE BOT, Professeur d'Agriculture adjoint à la Direction des Services agricoles de la Loire-Inférieure.



LE FRUIT FRANÇAIS

Il vous apparaîtront, au printemps, avec une écorce lisse et soignée, leurs fruits, abondants, n'auront rien à envier, quant à l'aspect, aux fruits étrangers, tout en conservant l'exquise saveur du terroir français.

Les larves, les œufs des insectes, seront détruits. Les mouches, les chenilles, les pucerons auront disparu. ESSAYEZ !

Société « LE FLY-TOX »
22, r. de Marignan, Paris (8^e)

Renseignements au Syndicat

En vente au Syndicat Agricole

Le Palmarès des Vins au Concours Agricole de Paris

Nous relevons avec plaisir les noms suivants de nos viticulteurs au palmarès des vins du Concours Agricole de Paris :

VINS ROUGES. — Diplôme de médaille d'argent grand module : M. Guindon Stanislas, à Saint-Géréon (Garnays).

Diplôme de médaille d'argent : M. Toublain Etienne, à Saint-Géréon (Garnays).

VINS BLANCS. — Premier groupe : Muscadet. — Diplôme de médaille d'or : MM. Chenouard Pierre, à Vallet ; Coulon Jean, à La Haie-Fouassière ; Février Joseph, à Vallet ; Lussseau Ferdinand, à Ancenis ; Lussseau Pierre, Le Pallet ; Malabouff Léon, à La Haie-Fouassière ; Morille Prudent, Le Loroux-Bottreau ; Perault Jacques, à Ancenis ; Pertier Emile, à La Haie-Fouassière.

Diplôme de médaille d'argent grand module : MM. Barré Auguste, à Gorges ; Coulon Prudent, à Oudon ; Guindon Stanislas, à Saint-Géréon ; Guilbaud Edouard, à Mouillon ; Guilbaud Marcel, à Mouillon ; Hervé Auguste, Le Loroux-Bottreau ; Pineau Gustave, à La Haie-Fouassière ; Poirin Henri, à Maisdon-sur-Sèvre ; Mme Verlynde, à La Haie-Fouassière ; Verzin Théophile, à La Haie-Fouassière.

Diplôme de médaille d'argent : MM. Corabœuf J.-B., à Ancenis ; Dubois Paul, à La Haie-Fouassière.

Diplôme de médaille de bronze : MM. Aubron Pierre, à Ancenis ; Barré Pierre, à Vallet ; Clemenceau frères, à Ancenis ; Couprie Joseph, à La Haie-Fouassière ; Durassier Baptiste, à Oudon ; Fleurance Benjamin, à La Chapelle-Heulin ; Huteau Bazile, à Mouillon ; Lesimple Joseph, à Vertou ; Lussseau Pierre, à Monnières ; Pineau Gustave, Le Loroux-Bottreau ; Riquart Louis à Oudon ; Sautreau Etienne, Le Pallet ; Sautreau, à La Haie-Fouassière ; Verlynde Jean-Bernard, à La Haie-Fouassière.

Diplôme de mention honorable : Athimon Auguste, Le Collier ; Bahaud Donatien, à La Chapelle-Heulin ; Bouchet Clément, à Vallet ; Branger Joseph, à Haute-Goulaine ; Bretonnière Louis, à La Haie-Fouassière ; Bretonnière-Brevet Louis, à La Haie-Fouassière ; Chénneau-Huet, à Vallet ; Gillard Henri, à La Haie-Fouassière ; Huet Pierre, à Vallet ; Mineau Henri, à La Haie-Fouassière ; Mme Veuve Sautreau, Le Pallet.

Deuxième groupe. — Gros-plants. — Diplôme de médaille d'argent grand module : M. Bachelier Jean-Baptiste, à Bouaye.

Diplôme de médaille d'argent : M. Verlynde Bernard, à La Haie-Fouassière.

VINS DE LIQUEURS. — Malvoisie. — Diplôme de médaille d'or : M. Toublain Etienne, à Saint-Géréon.

Diplôme de médaille d'argent grand module : M. Audron Pierre, à Ancenis.

Diplôme de médaille d'argent : M. Guindon Stanislas, à Saint-Géréon.

EXPOSITIONS COLLECTIVES. — Diplôme d'honneur : Syndicat de Sèvre-et-Maine, à La Haie-Fouassière (Muscadets 1^{er} groupe) ; Syndicat de Sèvre-et-Maine, à La Haie-Fouassière (blanc du 2^e groupe) ; Syndicat viticole d'Ancenis et région à Ancenis (rouge 1^{er} groupe) ; Syndicat viticole d'Ancenis et région à Ancenis (blanc 1^{er} groupe) ; Syndicat viticole d'Ancenis et région à Ancenis (liqueurs) ; Union viticole du canton de Vallet, à Vallet (blanc 1^{er} groupe).

Diplôme de médaille de bronze : M. Verlynde, à La Haie-Fouassière.

EAUX-DE-VIE 1935

Diplôme de médaille de bronze : M. Verlynde, à La Haie-Fouassière.

Point de résultat incertain
Avec les Engrais St-Gobain.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 23 Mars 1936

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette					PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif				
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra		
Bœufs.....	2.498	2.380	6 40	5 60	4 50	7 10	3 85	3 08	2 25	4 40		
Vaches.....	1.466	1.530	6 20	5 20	4 20	7 70	3 72	2 85	2 10	4 92		
Taureaux.....	400	385	4 90	4 60	4 10	5 30	2 95	2 53	2 05	3 28		
Veaux.....	1.786	1.650	10 30	8 70	7 70	11 00	6 18	4 90	4 23	6 60		
Moutons.....	11.085	10.800	13 50	10 30	8 40	14 40	6 75	4 85	3 70	7 20		
Porcs.....	1.576	1.576	7 42	7 14	6 00	7 86	5 20	5 00	4 20	5 30		

Du Jeudi 26 Mars 1936

Bœufs.....	1.694	1.605	6 50	5 70	4 60	7 20	3 90	3 13	2 30	4 45		
Vaches.....	729	695	6 30	5 30	4 30	7 80	3 78	2 90	2 15	5 00		
Taureaux.....	270	260	4 90	4 60	4 10	5 30	2 95	2 53	2 05	3 28		
Veaux.....	1.314	1.230	10 40	8 80	7 80	11 10	6 25	5 00	4 30	6 65		
Moutons.....	6.003	5.900	13 50	10 30	8 40	14 50	6 75	4 85	3 70	7 25		
Porcs.....	1.373	1.373	7 42	7 14	6 00	7 86	5 20	5 00	4 20	5 50		

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 4.564. — Maine-et-Loire, 195; Sarthe, 142; Mayenne, 185; Loire-Inférieure, 130; Indre-et-Loire, 70; Deux-Sèvres, 150; Vienne, 520; Vendée, 255. MOUTONS : 11.085. — Sarthe, 60; Vienne, 250; étrangers, 622. VEAUX : 1.786. — Maine-et-Loire, 125; Sarthe, 390; Mayenne, 30; Loire-Inférieure, 15; Indre-et-Loire, 43; Vienne, 20; Vendée, 15. PORCS : 1.576. — Maine-et-Loire, 230; Sarthe, 120; Loire-Inférieure, 170; Indre-et-Loire, 20; Deux-Sèvres, 40; Vendée, 63.

Foire de Printemps de Béré-Châteaubriant

Sous les patronages de la Municipalité, de l'Union Industrielle et Commerciale, du Comice agricole, la ville de Châteaubriant vient de créer une nouvelle foire qui se tiendra tous les ans sur le champ de foire de Béré, le 3^e vendredi de mai et jours suivants, samedi et dimanche.

Les cultivateurs sont assurés de trouver un facile débouché pour la vente de leurs produits et les commerçants certains de faire de bonnes affaires.

Cette année, la manifestation aura lieu les 15, 16 et 17 mai.

Le 15 : Exposition des produits de ferme, suivie des récompenses aux exposants par le Comice agricole.

Le 16 : Foire aux bestiaux et chevaux, Industrie et Commerce.

Le 17 : Fête foraine.

Les travaux de curage du Brivet sont commencés

Les travaux de curage du Brivet ont commencé. Il ne s'agit encore que d'une prise de contact. La drague de l'entreprise Chognot a dû gagner par la route le pont de chemin de fer du Morbihan, à côté duquel elle doit commencer ses travaux. La veille, les ingénieurs des Ponts et Chaussées, MM. Lebel et Lehesan, accompagnés de M. Chognot, avaient étudié le nouveau tracé du Brivet.

Il ne s'agit pas de rien moins que du déplacement de 80.000 tonnes de déblai, simplement pour la partie comprise entre le pont de Méan et le pont de Paille, à Trignac. Si l'on considère que le volume des déblais à enlever entre Pont-Château et Rozé est de 109.600 mètres cubes, on se représente l'importance du travail qui est à effectuer.

Un Engrais phosphaté pour terrains acides

Nous pouvons fournir à nos adhérents « l'Agrophos », engrais phosphaté pour terrains acides.

En utilisant l'Agrophos, on obtient rapidement de belles récoltes, car l'Agrophos contient 25 % d'acide phosphorique total et 50 % de chaux combinée des phosphates et des carbonates de chaux et de magnésie. L'Agrophos constitue, à l'unité d'acide phosphorique, rapidement assimilable, l'engrais phosphaté le meilleur marché.

Nous pouvons joindre l'Agrophos à des envois de superphosphate.

LES DROITS SUR L'IMPORTATION DES POMMES DE TERRE SONT SUSPENDUS EN ANGLETERRE

Sur la recommandation du Comité consultatif sur les droits d'importation, la Trésorerie a exempté les importations de pommes de terre, autres que les pommes de terre nouvelles, de tous droits d'entrée en Angleterre, à partir du jeudi 26 mars.

Herses articulées en Z

Herses à 3 flèches par compartiment. Entièrement en acier livrées avec barres d'assemblage, volée d'attelage chainettes centrales d'articulation.

Dents de : 13"-15"-17"-20"
2 comp., 30 dents. 44 k. 60 k. 69 k.
3 comp., 45 dents. 68 k. 92 k. 106 k.
4 comp., 60 dents. 92 k. 124 k. 143 k.

Prix du kilo : 2 fr. 75 départ usine.

Remise à nos adhérents et bonification de transport.

Tous autres modèles de herses à 2 et 4 flèches par compartiment.



L'HEURE D'ETE sera rétablie le samedi 18 avril, à 23 heures. Le retour à « l'heure d'hiver » se fera dans la nuit du 3 au 4 octobre.

LEGION D'HONNEUR : Dans la dernière promotion de la Légion d'honneur, au titre du Ministère de l'Agriculture, nous avons le plaisir de relever le nom de M. André Mercier des Rochettes directeur du Syndicat des Agriculteurs de la Vendée et de la Coopérative agricole. Nous lui adressons nos bien vives félicitations.

CONCOURS HIPPIQUE : Le Concours hippique de Paris, l'une des plus élégantes manifestations de la saison printanière, s'est ouvert le 21 mars, au Grand Palais. Les épreuves se poursuivront jusqu'au 12 avril.

AUX ETATS-UNIS, dans quatorze Etats, de terribles inondations ont fait 240 victimes. De plus trois cent mille personnes sont sans abri ; des épidémies sont à craindre. Les dégâts sont évalués à 400 millions de dollars.

COMMERCE DES VINS : M. Vincent succède à M. Peigné-Guillon à la tête du Syndicat du commerce en gros des vins de la Loire-Inférieure, à Nantes.

A LILLE se tiendra, du 4 au 19 avril, la Foire internationale Commerciale et Agricole.

VINS DE CHAMPAGNE : La Foire aux Vins de Champagne se tiendra à Epernay les 3, 4 et 5 avril, dans les celliers de la Maison Moët et Chandon. Une exposition de matériel vinicole y sera annexée.

UNE BELLE PORTÉE : Une chienne de chasse, appartenant à M. Pallatin, de Châtelleraut, vient de mettre au monde onze brachets Saint-Germain, fait exceptionnellement rare dans les annales canines.

Mais de semence

Blanc des Landes..... 105 »
Roux des Landes..... Néant
Lauragais..... 114 »
Razès..... Néant
Départ Nantes-Les Sorinières.
Plata..... 105 »
Départ Saint-Nazaire.

Nitrate de magnésie

Nous pouvons fournir à nos adhérents du Nitrate de Magnésie et de chaux, nouvel engrais, brevet Vilain Frères.

La Magnésie, garantie soluble dans l'eau, donne aux plantes la couleur vert foncé.

Une récolte de céréales réclame trois fois plus de magnésie que de chaux. Une récolte de pommes de terre ou de betteraves exige autant de magnésie que d'acide phosphorique ou de chaux.

La magnésie est donc indispensable et il n'est pas étonnant qu'elle élève les rendements à l'hectare et remédie à certaines maladies.

Employez le Nitrate de Magnésie et de chaux, dont la magnésie est entièrement soluble dans l'eau, donc assimilable, et qui a déjà fait ses preuves dans le Nord de la France, en tous terrains et en toutes cultures.

Notices, renseignements et prix au Syndicat, à Nantes.

Offres et Demandes

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

OFFRES

106. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnées autorisés par la loi : Seibel blanc 4986, Seibel rouge n° 4643, 5437, 5455, 5487, 8745 ; très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité. S'adresser à Terrien-Brelet, viticulteur, au Bourg, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

137. — A vendre beaux PLANTS D'ASPERGES « Grosse hâtive d'Argenteuil », plant sélectionné extra. S'adresser Robert Maurice, à Sainte-Luce (L.-I.).

25. — Très belles GREFFES ASPERGES « Grosse hâtive d'Argenteuil », plants sélectionnés ; nombreuses références et lettres de félicitations. M. Félix Jouis, Pierre-Percée, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

39. — A louer, présentement, UNE MAISON D'HABITATION, 2 pièces logeables et 2 chambres débarras, terrain pour jardin. S'adresser à M. Félix Leclair, expert, La Chapelle-Basse-Mer.

146. — Pépiniériste sérieux solderait BEAUX PLANTS de Seibel blanc 4986 et rouge 4643, 5455, au-dessous prix de revient, avec facilités de paiement. Occasion exceptionnelle. Prendre adresse au Syndicat.

47. — A vendre VACHES et GENISSES Normandes, sélectionnées, toutes laitières, Letreguilly, éleveur, Subigny (Manche).

48. — A affermer pour le 23 avril prochain, UNE FERME de 11 hectares en terres et prés. Au même lieu, UNE AUTRE FERME de 8 hectares en terres et prés, pour le 1^{er} novembre 1937. S'adresser au Syndicat.

49. — A louer à moitié fruits pour septembre 1936, BELLE FERME de 32 hectares, région Redon, bien située, bons bâtiments. S'adresser au Syndicat.

50. — A vendre BEAUX PLANTS DE VIGNE racinés. Les meilleures variétés pour notre région. Bas prix et authenticité garantie. Seibel rouge 4643, 5455 ; Seibel blanc 4986, 4995. H. Cornet, propriétaire à Bellefontaine, Paulx (Loire-Inférieure).

51. — A vendre PLANTS DE VIGNES racinés extras, Hybrides producteurs directs : Blancs : Seibel N° 4986, 5409, 6468, Baco 22 A.

Rouges : Seibel N° 4643, « Roi des Noirs » 5437, 5455, 5487, 8745, Baco N° 1, Bertille Seyve, 2862 « Le Commandant ». Plants greffés sur 3309 : Muscadet, Colombar. Plants également greffés sur 3309 : Seibel 7053, 8745, 8916, 101.73, Seyve-Villard 5276. Authenticité absolue garantie sur facture. Prix-courant franco. S'adresser à M. A. Anneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

52. — A vendre FORT CHEVAL, 5 ans, 1 m. 65, bien attelé et très doux. S'adresser au Syndicat.

53. — DEMI-MUIDS, barriques, tonnettes, demi-barriques, tous genres. Henri Charron, 36, quai Malaikoff, Nantes (près Gare Orléans).

54. — A vendre PLANTS DE VIGNE greffés, Gros-Plants, Colombar, Pinots 5455, 50 fr. le cent. Direct : Baco n° 1, Rouge 4643, Seibel blanc 4986, 22 fr. le cent. S'adresser à Victor Morille, Le Loroux-Bottreau (L.-I.).

55. — A vendre PLANTS D'ARTICHAUTS, le pied 0 fr. 10, départ. Mme Leclerc, Société des Polders, Bouin (Vendée).

56. — Excellente occasion, à vendre MOTO 3 chevaux, parfait état général, deux pneus neufs ; conditions et prix avantageux ; vendue cause double emploi, serait même pressé. Prendre adresse au Syndicat qui transmettra.

DEMANDES

150. — On demande : 1^o UN MENAGE maraicher ; 2^o OUVRIERS maraichers pour la saison de juin à septembre. S'adresser au Syndicat.

154. — On demande DOMESTIQUE 18 ans, pour conduire deux chevaux dans une ferme. S'adresser au Syndicat.

155. — MENAGE demande place, mari jardinier, femme basse-cour ou concierge. S'adresser au Syndicat.

156. — MENAGE demande place de jardinier ou vigneron et femme basse-cour ; homme 30 ans, femme 28 ans ; un enfant. Bonnes références. S'adresser au Syndicat.

157. — JEUNE HOMME, 26 ans, demande place jardinier, quatre branches, ayant permis de conduire, dans région Nantes, dans propriété ou chez professionnel. S'adresser au Syndicat.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 30 mars. — Saint-Même.
Mardi 31. — Avesac.
Mercredi 1^{er} avril. — Châteaubriant, Machecoul, Les Touches.
Jeudi 2. — Ancenis, Châteaubleau, La Chevrolière, Remouillé, Saint-Père-en-Retz.
Vendredi 3. — Escoublac.
Samedi 4. — Abbaretz, Camphon.

AVRIL

Vignobles Nantais
Semaines de Printemps
Cultures Maraichères

La Primoseine

Production incomparable des ENGRAIS SALMON

Agence de NANTES :

PERSYN & BOUCAUD

28, Rue du Gué-Robert

Téléphone 114-86

Prix-Courant (DETAIL)

Alimentation du Bétail

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES BOEUF

VACHES ET VEAUX

Optima lait

cordon vert..... logé 82 »

cordon rouge..... logé 86 »

Optima veaux d'élevage

cordon vert..... logé 82 »

cordon rouge..... logé 86 »

Optima engraissement

opur boeufs..... logé 90 »

Farine lactée Optimia

pour veaux, le sac de 5 kil... 13 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 %

avoine, 35 % mélassé..... 85 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

Pour quantités rondes, nous consulter.

Proviendeine

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

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poissons..... 125 »

Granulé condensé..... 85 »

Grande Pondeuse..... 90 »

Farine de viande..... 125 »

Poudre d'os verts..... 85 »

Coquilles huîtres broyées..... 55 »

Les 100 kilos logés, en sacs de 50 kilos, sur wagon Nantes.

Société anonyme "Ovox"

Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuses..... 104 »

N° 2 pour sujets en croissance..... 110 »

N° 2 bis, pour poussins..... 135 »

N° 2 ter, pour poussins..... 115 »

N° 3, pour poules en mue..... 115 »

Boulettes « LAPOX », non log., par 50 kilos, majoration ; toiles facturées 250 non reprises.

Chaux agricole

Grosse chaux agricole..... 95 »

Chaux blutée, en sacs papier perdus..... 105 »

Chaux blutée, en sacs toile consignés 150..... 90 »

Ces prix s'entendent à la tonne, départ Chateaufonds-gare (Maine-et-Loire).

Engrais P.E.C.

5/8/12 C..... 78 »

8/13/19 C..... 113 »

8/13/19 S..... 121 »

7/17/24 C..... 145 »

22/22 C..... 88 »

4/19/19 C..... 101 »

Prix au détail départ Nantes.

Graisses Agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la boîte de 1 kgr., en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes.

Par tambours de 25 ou

50 kilos franco..... 4 30 le kilo

Par fût de 100 kil. franco 3 60 le kilo

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

Huiles à Machines

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

Pour Machines Agricoles :

Par 180 k., 100 k., 30 l.

Demi-fluide..... 3 » 3 20 4 10

Epaïsse..... 3 20 3 40 4 30

P^r cylindre vapeur..... 3 80 4 » 4 90

P^r Mouvements..... 3 » 3 20 4 10

P^r Transmissions..... 2 90 3 10 4 »

P^r Moteur Electr..... 4 » 4 20 5 10

Pour Crémaisons :

H. de vaselet* jaune..... 3 » 3 20 4 10

Blanche pure..... 4 60 4 80 5 70

Pour Moteurs et Autos :

Très fluide (Ford)..... 3 70 3 90 4 80

Fluide, 1/2 fluide..... 4 » 4 20 5 10

1/2 épaïsse..... 4 20 4 40 5 30

Epaïsse..... 4 50 4 70 5 60

Huile Noire épaïsse pour boîtes de vitesses..... 4 » 4 20 5 10

Huile «Evergreen», toujours verte, supérieure. Fluide, demi-fluide ou demi-épaïsse..... 7 » 7 20 8 10

Huile de ricin pure..... 8 » 8 20 9 10

Huile pour Moteur Diesel..... 5 60 5 80 6 70

Par tonnelets de 50 litres, nous consulter.

Engrais complets O. N. I. A.

Formule I, dosage : 5 d'azote, 5 d'acide phosphorique et 10 de potasse ; 62 fr. 50 les 100 kilos.

Formule II, dosage : 6 d'azote, 9 d'acide phosphorique et 9 de potasse, 73 fr. 50 les 100 kilos.

Formule III, dosage : 7 d'azote, 7 d'acide phosphorique et 7 de potasse, 72 fr. 50 les 100 kilos.

Formule IV, dosage : 8 d'azote, 9 d'acide phosphorique et 16 de potasse, 96 fr. 50 les 100 kilos.



— Il a obtenu le divorce en France, où il résidait fréquemment, après je ne sais quelles formalités et des difficultés sans nombre. Elle, aussi bien que lui, était acharnée à le vouloir pour recouvrer sa liberté... Donc, aux yeux de certaines gens, il n'est plus marié, et pour nous, il l'est toujours. Mais nous ne parlons jamais de ces tristes choses, que nous n'avons pu empêcher... Oh ! malheureusement non ! dit Terka avec un soupir.

— Et il a gardé l'enfant ?

— Oui ! grâce à Dieu. S'il ne l'avait pas obtenu, je ne sais à quelles extrémités il se serait porté !... Pour l'Arpad, la foi est morte en lui ! murmura mélancoliquement Terka.

Myrto secoua la tête.

— La foi meurt-elle jamais com-

plètement, Terka ? Il me semble qu'il en reste dans toute une étincelle cachée capable de jaillir un jour.

— Je ne sais... En tout cas, personne ici ne se risquerait à tenter chez lui une résurrection morale.

— Oh ! pourquoi donc ? dit Myrto avec surprise.

Terka la regarda d'un air stupéfié.

— Pourquoi ?... Il ne vous a donc pas suffi de le voir, l'autre jour, pour comprendre que jamais il ne supporterait un mot à ce sujet ?... non, pas même de la part du Père Joady qui lui a pourtant fait faire sa première communion !... Oh ! vous ne savez pas encore ce qu'il est, Myrto, sans cela vous ne m'auriez pas adressé une pareille question !

— C'est que, dit doucement Myrto,

je ne comprends pas que l'on puisse vivre près d'une âme souffrante et séparée de Dieu sans essayer de la guérir et de la ramener à Lui.

— Une autre, peut-être... mais celle du prince Milca, non ! Vous vous en rendez compte en le connaissant, Myrto.

La fin de la visite du château ne causa plus à Myrto le même plaisir. Elle regarda distraitement la salle des Magnats, où se voyait le faucon principal surélevé de plusieurs marches, la salle des Fêtes, le jardin d'hiver, toutes merveilles qui la laissaient maintenant singulièrement froide. Elle pensait au maître de ces magnificences, à cet être qui souffrait peut-être douloureusement, et d'autant plus que l'espérance divine avait quitté son cœur. Une pitié immense envahissait le cœur de Myrto pour ce grand seigneur qui se trouvait ainsi pauvre, plus dénué qu'elle, l'humble orpheline obligée de gagner son pain.

« A quoi lui servaient ses immenses richesses, cette demeure plus que royale, cette armée de serviteurs superlativement dirigée par Vildy, le majordome, et Katalia, la femme de charge ? Un peu de foi, un peu d'amour divin eussent été un baume infiniment plus doux sur les blessures qu'il avait pu recevoir.

Jusqu'ici Myrto ne l'avait plus revu. Il vivait avec son fils complètement en dehors des Zolanyi. La comtesse Gisèle n'exerçait ici aucune autorité en dehors de son service privé, Vildy et Katalia continuaient à tout diriger, et Myrto remarquait parfois combien la comtesse et ses enfants semblaient gênés et peu chez eux dans cette demeure.

Réat avait commencé ses leçons de violon. Après avoir entendu Myrto jouer admirablement une sonate de Beethoven accompagnée de Terka, il avait bien voulu déclarer qu'il acceptait sa cousine comme professeur. Comme il aimait la musique, Myrto n'avait pas trop à souffrir des écarts de caractère qu'il réservait pour Fraulein Rosa, dont les leçons l'horripilaient, prétendait-il.

Myrto faisait aussi de la musique avec ses cousines, et la comtesse appréciait le charme exquis de sa voix et d'une diction très pure, en avait fait sa fétiche.

Myrto ne manquait donc pas d'occupations d'autant plus qu'elle accompagnait souvent ses cousines dans leurs promenades à pied ou en voiture. Irène la chargeait sans façon de tout ce qui lui gênait : ombrelle, manteau, sac à ouvrage, Myrto remplaçait évidemment pour elle une femme de chambre. Réat, peu à

peu, imitait sa sœur, si bien que Myrto revenait parfois du parc très lasse et les bras brisés de fatigue.

La comtesse et ses filles avaient repris leurs relations avec les autres châtellains de la contrée, elles avaient reçu de nombreuses visites, mais Myrto demeurait complètement à l'écart, elle restait invisible pour les étrangers reçus à Vorazay.

Les petites épines de sa situation se trouvaient compensées par la possibilité d'assister chaque jour à la messe et par l'appui spirituel qu'elle trouvait dans le Père Joady, l'aumônier de Vorazay, prêtre instruit et pieux, âme sereine qui se sanctifiait dans le recueillement et dans la charité apostolique exercée envers les pauvres, très nombreux sur les domaines du prince Milca, dont les ispanes étaient souvent durs et rapaces.

Une après-midi, les jeunes filles s'attardèrent à travailler dans le parc. Elles se hâtèrent afin d'arriver pour l'heure du thé... Au passage, Myrto dit, en désignant une allée du parc :

— Je me demande pourquoi nous ne passons jamais par ici. Ce chemin doit être beaucoup plus direct.

— Oui, mais il nous conduirait au temple grec, près duquel le petit Karoly passe ses journées.

— Eh bien ? dit Myrto en regardant Irène avec surprise.

— Eh bien ! je ne me soucie pas du tout d'un caprice de l'enfant ou de son père nous immobiliser là ! Nous n'allons près de Karoly que par ordre... et c'est bien assez, je vous assure !

— Oh ! votre neveu, Irène : fit malgré elle Myrto, presque scandalisée.

— Irène ! murmurait en même temps Terka en jetant autour d'elle un regard plein d'effroi.

Irène baissa la voix en répliquant :

— Ne crains rien, il n'y a personne... Mais vous avez l'air de penser, candide Myrto, que nous pouvons agir près de Karoly comme le font généralement les tantes près de leur neveu.

Elle regardait sa cousine d'un air mi-moqueur mi-sérieux.

— Mais je me demande pour quoi ?... dit Myrto.

— Pourquoi ? Pourquoi ?... Eh bien ! parce qu'il est le fils du prince Milca !

Elle eut un petit éclat de rire ironique en rencontrant le regard surpris de Myrto.

— Vous ne me comprenez pas ?... Je vous expliquerai cela plus tard, maintenant nous n'avons pas le

temps. Marchons plus vite.

En peu de temps, elles arrivèrent près de la grande terrasse de marbre sur laquelle donnait le salon où se tenait habituellement la comtesse Zolanyi. Irène, tout en gravissant les degrés, s'écria :

— Mes cheveux sont un peu défaits, mais tant pis, je ne remonte pas ! J'ai trop soif et je vais vite me servir une tasse de... Elle s'interrompit brusquement et s'arrêta net. Deux lièvres noirs apparaissaient au seuil du salon et s'élançaient vers elle...

— Ciel ! le prince est là ! murmura-t-elle d'une voix étouffée. Et justement nous sommes si en retard !... Et mes cheveux !...

— Redescendez et cours vite à la chambre, conseille tout bas Terka.

— Pour le faire attendre davantage ?... D'ailleurs, il m'a vu certainement... Eh bien ! où allez-vous, Myrto ? Venez, au contraire, vous détournerez peut-être un peu l'orage.

Myrto entra à la suite de ses cousines... En face de la comtesse, le prince Milca, vêtu de flanelle blanche et à demi-enfoncé dans un fauteuil, feuilletait distraitement une revue. Il tourna vers les arrivantes ce regard sombre qui avait si bien effrayé Myrto.

(A suivre).

PAILLES ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre.

Balles pressées, les 100 kilos départ Centre, Ouest, Nord :

Paille de blé, 9 à 11 ; d'avoine, 8 à 10 ; orge ou escourgeon, 7,50 à 9.

Foin, 19 à 26 ; Luzerne, 24 à 26 ; Trèfle, 15,50 à 16.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé : 210

Paille de seigle : 195

Foin pressé : 210

Cours des Vins

Muscadet 1934 : 300 à 330

Muscadet 1935 : 350 à 375

Grès-Plant 1935 : 125 à 175

Seibel et Othello : 150 à 175

Noah, suivant degré : 70 à 90

Poils angora

Cours actuel : 100 francs le kilo, pour le poil Angora blanc, 1re qualité.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Bœuf. — 1re catégorie, 6 à 11 fr. ; 2e catégorie, 2 à 2,75 ; 3e catégorie, 1 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, 6 fr. 50.

Porc. — 4 fr. à 7 fr.

Beurre. — 8 fr. à 8 fr. 75.

Oufs. — La douzaine, 2,75 à 3 fr.

Lapins. — 5 francs.

Poulets. — 6 fr. à 6 fr. 50.

ANCENIS

Poulets, le demi-kilo, 4 à 4,50 ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, le demi-kilo, 2 à 2,25 ; œufs, la douzaine, 2 à 2,50 ; beurre, le demi-kilo, 8 à 8,50 ; veaux, le kilo, 4 à 4,50 ; porcs, 4,80 à 4,90 ; porcs de lait, 110 à 120 fr.

BLAIN, 24 mars.

Blé à la culture, 98 à 100 fr. ; farines, 150 à 153 fr. ; sons, 61 à 63 fr. ; avoines de pays, 85 fr. ; avoines de Bretagne, 73 fr. ; orge, 71 à 73 fr. ; seigle, 70 à 73 fr. ; sarrasin, 105 à 106 fr. — Paille, 110 à 115 fr. les 500 kilos ; foin, 108 à 110 fr. la livre ; beurre ordinaire, 9,50 à 9 fr. ; œufs, 2 à 2,50 la douzaine ; lait, 110 le litre. — Poulets, 20 à 40 fr. la couple (4,50 à 4,75 la livre) ; canards, 12 à 15 fr. ; oies, 34 à 38 fr. ; pigeons, 8 à 9 fr. la paire ; lapins, 8 à 20 fr. pièce (3,50 à 3,75 le kilo) ; bœufs, 2,10 à 2,50 le kilo ; vaches, 1,25 à 2 fr. ; taureaux, 2 à 2,10 ; génisses grasses, 2,40 à 2,80 ; veaux, 4 fr. ; moutons et agneaux, 4,50 à 5,50 ; porcs gras, 4,80 à 4,90 ; courants, 180 à 250 fr. pièce ; porcelets de six semaines

CANDÉ, 23 mars.

Blé, 98-100 fr. les 100 kilos ; avoine, 86-90 fr. ; orge, 85-90 fr. ; paille, 200-215 fr. les 1.000 kilos ; foin, 220-300 fr. ; poules, 26-30 fr. la couple ; poulets, 26-30 fr. la couple ; canards, 24-32 fr. la couple ; pigeons, 7 à 9 fr. la couple ; lapins, 8 à 12 fr. la pièce ; œufs, 2,25 la douzaine ; beurre, 8 à 8,50 la livre. Porcs gras, 4,75 à 5 fr. le kilo ; porcs maigres, 4,75 à 5 fr. le kilo ; porcelets, 30 à 150 fr. pièce.

Bœufs et vaches amenés, 1.000 ; veaux amenés, 80.

CHATEAUBRIANT, 25 mars.

Blé, 97 à 98 fr. ; avoine, 94 à 95 fr. ; seigle, 74 à 75 fr. ; orge, 84 à 85 fr. ; sarrasin, 100 à 105 fr. ; farine, 142 à 148 fr. ; son, 60 à 62 fr. ; son de sarrasin, 68 à 70 fr.

Cidre ordinaire, 125 à 130 fr. la barrique ; cidre première qualité, 135 à 138 fr. ; droits en sus.

Beurre ordinaire, 13 à 13,50 le kilo ; beurre fin, 16 à 17 fr. ; œufs, 2,50 à 2,55 la douzaine ; poulets, 10 à 15 fr. la pièce ; canards, 12 à 14 fr. ; lapins, 8 à 14 fr.

Bœufs de travail quatre dents, 2.000 à 2.500 fr. ; six dents, 3.000 à 3.500 fr. la paire ; bœufs gras, 2,25 à 2,60 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, 1.300 à 1.500 fr. pièce ; vaches grasses, 1.300 à 1.500 le kilo ; génisses grasses, 2,40 à 2,75 ; génisses, 900 à 1.100 fr. pièce ; veaux de lait, 3,75 à 4 fr. le kilo ; veaux gras, 4 à 4,25 le kilo ; moutons, 4 à 4,75 le kilo ; porcs de lait, 100 à 120 fr. pièce ; porcs maigres, 160 à 210 fr. pièce ; porcs gras, 4,80 à 4,90 le kilo.

Jeunes bœufs deux dents, entre 900 et 1.100 fr. ; vaches d'herbage, entre 650 et 1.000 fr.

BLAIN, 24 mars.

Blé à la culture, 98 à 100 fr. ; farines, 150 à 153 fr. ; sons, 61 à 63 fr. ; avoines de pays, 85 fr. ; avoines de Bretagne, 73 fr. ; orge, 71 à 73 fr. ; seigle, 70 à 73 fr. ; sarrasin, 105 à 106 fr. — Paille, 110 à 115 fr. les 500 kilos ; foin, 108 à 110 fr. la livre ; beurre ordinaire, 9,50 à 9 fr. ; œufs, 2 à 2,50 la douzaine ; lait, 110 le litre. — Poulets, 20 à 40 fr. la couple (4,50 à 4,75 la livre) ; canards, 12 à 15 fr. ; oies, 34 à 38 fr. ; pigeons, 8 à 9 fr. la paire ; lapins, 8 à 20 fr. pièce (3,50 à 3,75 le kilo) ; bœufs, 2,10 à 2,50 le kilo ; vaches, 1,25 à 2 fr. ; taureaux, 2 à 2,10 ; génisses grasses, 2,40 à 2,80 ; veaux, 4 fr. ; moutons et agneaux, 4,50 à 5,50 ; porcs gras, 4,80 à 4,90 ; courants, 180 à 250 fr. pièce ; porcelets de six semaines

à trois mois, 90 à 170 fr. — Cidre, 130 à 150 fr. la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus) ; au détail, 1 à 1,05 le litre. — Pommes de terre, 30 à 50 fr. ; pommes de terre de semence, 1,25 à 1,50 le kilo. — Prochain foire le mardi 7 avril.

NOZAY, 23 mars.

Blé, 96 à 97 fr. ; seigle, 74 à 75 fr. ; orge, 84 à 85 fr. ; sarrasin, 96 fr. ; son, 60 à 62 fr. ; son de sarrasin, 74 à 75 fr. ; cidre ordinaire, 150 à 140 fr. la barrique, droits en sus.

Pommes de terre pour semence, 50 à 60 fr. suivant la variété.

Poulets jeunes et gros, la couple, 24 à 33 fr. ; lapins, la pièce, 8 à 12 fr. (3,25 à 3,50 le kilo vivant).

Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2,40 à 2,75 ; bœufs, 2,25 à 2,60 ; taureaux, 2 à 2,20 ; vaches, 1,30 à 1,60 ; veaux, 3,75 à 4 fr. (baisse sur cet article) ; moutons, suivant âge et état, 4 à 4,70 ; porcs gras, 4,60 à 4,70.

Porcelets de six à huit semaines, 90 à 120 fr. ; porcelets de deux à trois mois, 125 à 180 fr. ; courants de trois à quatre mois, 190 à 240 fr.

Quelques couples de bons bœufs entre 3.000 et 3.300 ou 3.400 fr. ; vaches avancées de veau entre 1.200 et 1.300 ; vaches d'herbage entre 600 et 900 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Blé rouge, 108 fr. ; blanc, 100 fr. ; avoine, 67 fr. ; blé noir, 105 fr. ; seigle, 64 fr.

Foin, les 500 kilos, 100 fr. ; paille, 110 fr.

Poulets, la couple, gros 30 à 38 fr. ; moyens 22 à 28 fr. ; petits 14 à 26 fr. ; canards, la pièce, 12 à 14 fr. ; oies, 20 à 25 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 2 à 2,50 ; beurre, le demi-kilo, 8 à 8,50.

Cidre nouveau, la barrique 185 fr. droits en plus.

Bœufs gras, le kilo sur pied, 2,75 à 3 fr. ; bœufs de travail, la paire, 2.900 à 3.500 fr. ; vaches grasses, le kilo, 2 à 2,25 ; vaches laitières, 900 à 1.400 fr. ; taureaux, le kilo, 1,60 à 1,90 ; veaux, la paire, 1.900 à 2.300 fr. ; génisses, 600 à 900 fr. ; moutons, le kilo, 4,25 à 4,50 ; porcs, 4,25 à 4,80 ; porcs de lait, 75 à 100 fr.

LEGE

Beaux poulets, 30 à 35 fr. la couple ; moyens, 25 à 30 fr. ; beurre, prix sans changement, le morceau d'une livre, 6 fr. ; œufs, 2,50 à 3 fr. la douzaine.

CLISSON

Blé, 97 à 98 fr. ; farine, 151 fr. ; avoine, 85 fr. ; blé noir, 100 fr. ; son, 60 fr. ; sarrasin, 96 fr. ; seigle, 74 à 75 fr. ; orge, 84 à 85 fr. ; sarrasin, 96 fr. ; son, 60 à 62 fr. ; son de sarrasin, 74 à 75 fr. ; cidre ordinaire, 150 à 140 fr. la barrique, droits en sus.

Pommes de terre pour semence, 50 à 60 fr. suivant la variété.

Poulets jeunes et gros, la couple, 24 à 33 fr. ; lapins, la pièce, 8 à 12 fr. (3,25 à 3,50 le kilo vivant).

Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses, 2,40 à 2,75 ; bœufs, 2,25 à 2,60 ; taureaux, 2 à 2,20 ; vaches, 1,30 à 1,60 ; veaux, 3,75 à 4 fr. (baisse sur cet article) ; moutons, suivant âge et état, 4 à 4,70 ; porcs gras, 4,60 à 4,70.

Porcelets de six à huit semaines, 90 à 120 fr. ; porcelets de deux à trois mois, 125 à 180 fr. ; courants de trois à quatre mois, 190 à 240 fr.

Quelques couples de bons bœufs entre 3.000 et 3.300 ou 3.400 fr. ; vaches avancées de veau entre 1.200 et 1.300 ; vaches d'herbage entre 600 et 900 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Blé rouge, 108 fr. ; blanc, 100 fr. ; avoine, 67 fr. ; blé noir, 105 fr. ; seigle, 64 fr.

Foin, les 500 kilos, 100 fr. ; paille, 110 fr.

Poulets, la couple, gros 30 à 38 fr. ; moyens 22 à 28 fr. ; petits 14 à 26 fr. ; canards, la pièce, 12 à 14 fr. ; oies, 20 à 25 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 2 à 2,50 ; beurre, le demi-kilo, 8 à 8,50.

Cidre nouveau, la barrique 185 fr. droits en plus.

Bœufs gras, le kilo sur pied, 2,75 à 3 fr. ; bœufs de travail, la paire, 2.900 à 3.500 fr. ; vaches grasses, le kilo, 2 à 2,25 ; vaches laitières, 900 à 1.400 fr. ; taureaux, le kilo, 1,60 à 1,90 ; veaux, la paire, 1.900 à 2.300 fr. ; génisses, 600 à 900 fr. ; moutons, le kilo, 4,25 à 4,50 ; porcs, 4,25 à 4,80 ; porcs de lait, 75 à 100 fr.

GENESTON

Blé, 105 fr. ; poulets, la couple, gros 37-42 fr. ; moyens 32-37 fr. ; petits 25-32 fr. ; lapins, la pièce, 8-16 fr. ; œufs, la douzaine, 2,50-2,75 ; beurre, le demi-kilo, 6,75-7,25 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 2,90-3,20 ; bœufs de travail, la paire, 2.800-4.500 fr. ; vaches grasses, le kilo, 2,25-3 fr. ; vaches laitières, 1.000-2.000 fr. ; taureaux, le kilo, 2,80-3,40.

LA LIMOUZINIÈRE, 24 mars.

Bestiaux gras amenés, 2, une taure et un bœuf vendus de 250 à 270.

Vaches pleines ou en lait, amenées 37, vendues 31, premier choix 1.800 fr. ; deuxième 1.300 fr. ; troisième de 500 à 850 pièce ; génisses de 6 à 14 mois, amenées 15, vendues 7, de 800 à 1.200 pièce ; bœufs de travail, amenés 2, non vendus.

Le Gérant : R. FAIVRE.

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

Grands Réseaux de Chemins de Fer français

DES EXCURSIONS A BON COMPTE TOUTE L'ANNÉE

Les cartes d'excursions à prix réduits ont été votées par le conseil d'administration.

Elles permettent de visiter les belles régions de tourisme de la France.

Pour être agréables à leur clientèle, les Grands Réseaux viennent de décider que toutes leurs cartes délivreraient désormais, pendant toute l'année, des cartes d'excursions à prix réduits pour les régions suivantes : Auvergne, Bourgogne, Bretagne, Cévennes, Charente-Inférieure, Côte d'Azur, Dauphiné, Jura, Languedoc, Morvan, Provence, Pyrénées, Savoie.

Utilisez les cartes d'excursions ! C'est le moyen le plus simple, le plus pratique et le plus économique de faire de beaux voyages.

Les agences et gares des Grands Réseaux se tiennent à votre disposition pour vous renseigner.

DOCKS de l'Ouest

Société Anonyme d'Alimentation - MAGASINS BLEUS

600 Succursales dans 10 départements

ARTICLES RECLAME

DU 1^{er} AU 30 AVRIL

EPICERIE

Sardines PHILIPPE et CANAUD à l'huile d'Olive, au lieu de 3 25, le 1/2 boîte 2 25

CAFÉ « MON CAFÉ », qualité extra avec 2 bons de participation au Concours du MEILLEUR FRUIT, en plus des 2 tickets. au lieu de 4 80 les 250 gr. 4 50

CHOCOLAT « PEDRO », pur cacao et sucre, tablette 200 grammes. 1 60 la tablette 1 40

BISCUITS BOUDOIRS « CELTIQUE », 4 75 les 250 gr. 4 »

CARAMELS AU LAIT, 1 20 les 100 gr. 1 »

BALAIS kroumirs 2 cordons, 6 » le balai 5 50

LESSIVE « LOIRE », avec son ticket, 1 35 le paquet de 1 kg. 1 10

EAU DE JAVEL « EPATANTE », Nantes, 1 10 le litre nu 0 90

12^e, avec son ticket, Extérieur, 1 20 le litre nu 1 »

CIRE A PARQUETS, pain de 250 gr. 3 75 le pain 3 25

FROMAGE HOLLANDE, pain de 350 gr. 6 » le pain 4 40

Et le petit veau dit : moi aussi j'en veux du RIZ

... pour devenir grand, pour être gras... A partir de 4 semaines et jusqu'à 3 mois, 1.000 à 1.800 grammes de riz en farine soigneusement délayé dans le lait écramé, vous donneront à bon compte des veaux magnifiques.

Ecrire : BUREAU DU RIZ, 62, Rue de Richelieu - PARIS

MEUBLES sans visiter

DOCKS DU MOBILIER

11, Rue de Flandres

Le plus Grand Choix NANTES Les Meilleurs Prix

Pendant toute la durée de la FOIRE Maison ARROUET

5 % de remise à tout acheteur ou DOUBLE TIMBRON, ou DOUBLE TICKETS. Pour le TRAVAIL : Nos VESTES et SALOPETTES bleues, depuis 10 fr. ; VESTONS NOIRS depuis 19 fr. ; PARE-POUS-SIERES et BLOUSES, depuis 25 fr. ; BLOUSES, PANTALONS VILLETTE, Nos COMPLETS d'habillé à 99, 115, 145, 200 fr. ; sur mesures 250, 295, 350 fr. Nos GABARDINES à 150, 195 fr. Nos MANTEAUX dames à 59, 79, 90, 150 fr. ; sur mesures 150, 200, 250 fr.

Ce que vous ne trouverez pas en tout fait, nous vous le ferons sur mesures. — Coupeur et coupeuse à tous les rayons.

Grand choix de LAINAGES et DRAPERIES au mètre. — Spécialité de BEAUX TISSUS NOIRS. Vous qui avez besoin d'un bon LIT, d'un bon MATELAS, ou d'un bon SOMMIER, consultez-nous. — Nous livrons à domicile.

800 Moteurs triphasés neufs, 1 à 3 cv

COHAUD, q. Maison-Rouge, Nantes

Conservation parfaite des œufs par les excellents et pratiques

COMBINES BARRAL

5 COMBINES BARRAL pour traiter 500 œufs 11 francs

Adressez les commandes avec mandat-poste dont le talon sert de reçu à M. P. RIVIER, fabricant des COMBINES BARRAL, 8, villa d'Alesia, Paris 14^e (Prospérité gratis)

VOITURES D'ENFANTS LITS LAQUÉS

Voir nos Dernières Nouveautés 1936

MAINGUY

23, Chaussée de la Madeleine - NANTES (FACE HOTEL-DIEU)

Le plus grand choix Le meilleur marché

2, Rue Bon-Secours 1, Quai Duguay-Trouin NANTES

VINS - LIQUEURS

MUSCADET « Sèvre-et-Maine » 1934, au lieu de 3 » la bout. 75 cl. (verre en plus) 2 75

GRAVES, supérieur, 5 50 la bouteille 5 »

SAINT-EMILION, ou Clos Larcys Sirey, 6 » la bouteille 5 50

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, 6 50 la bouteille 5 75

MOUSCATELLE, vin doux naturel, 9 » le litre 8 50

TREMENTINE, grand liqueur de dessert, 27 » le litre (verre compris) 25 »

MERCERIE - MENAGE

CHARENTAISES semelle cuir, article solide, au lieu de 12 » remède 10 »

14 » homme 12 »

BAS fil, belle qualité, baguette jours, diminués, noir et teintes modes, 12 95 la paire 10 »

UN LOT ARTICLES DE MENAGE, comprenant : Une brosse à ongles, Deux boules bleu, Une éponge métallique, Un savon blanc pur D. A. 100 gr. Une cuvette émail, 30 cm. 7 25 le lot 5 »

PAPIER HYGIENIQUE, qualité surfine, paquet de 3 rouleaux, 5 25 les 3 rouleaux 3 25

PLATEAUX porte-brosses, 8 50 le plateau 6 »

EPINGLES argentines (boîte de 50 gr.), 1 25 la boîte 1 »

au Grand Concours du meilleur fruit

outre l'automobile Citroën vous pouvez gagner la magnifique Chambre à Coucher Moderne acajou massif satiné

ou un bon Posté T. S. F. Ducretet, ou une Bicyclette (Homme, Femme ou Enfant) etc. etc.

A la demande d'un grand nombre de clients la clôture du Concours est reportée au 1^{er} Juin.

CONFIEZ AU MEME BON FAISEUR l'élégance de votre mari et celle de votre fils

Vous serez émerveillés

DU CHOIX - DE LA QUALITÉ - DES PRIX

BELLE FERMIERE

12, RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU près la Pl. Graslin - NANTES

SPECIALISTE DU VÊTEMENT MASCULIN

MADAME

Pour le prix d'une machine, très ordinaire vous aurez, avec STELLA, un meuble de luxe avec mécanisme garanti 10 ans. Avant de vous décider pour l'achat d'une machine à coudre, voyez-les.

STELLA

GARANTIE 10 ANS

21, Chaussée de la Madeleine - NANTES

CYCLES, TANDEMS, TRICYCLES, ÉCRÉMEUSES

EN VENTE CHEZ TOUS LES AGENTS DE LA MARQUE STELLA

CYCLISTES...

Profitez de l'occasion unique qui nous est offerte, d'acheter ou d'équiper votre bicyclette à des prix incroyables de bon marché.

QUELQUES PRIX :

Bicyclettes hom. route... dep. 225 »

— — — — — 235 »

— — — — — 245 »

— — — — — 250 »

Roue libre, 2 freins, pompe, sacoche garantie effective 6 50

Cadre brasé, complet... depuis 85 »

Roues compl., la paire... 75 »

Eclairage électrique, roulement à b., 3 pièces... 35 »

Enveloppe, 1^{re} marque... 9 »

Chambre à air, 1^{re} m... 3 »

Boyaux... 15 »

Chaîne haute résistance... 6 50

Guidon... 10 »

Selle... 10 »

Moyeu, la paire... 12 »

Bicyclettes (ballon)... dep. 250 »

— — — — — 270 »

Tandem, pièces Wonder, chromé, 3 vit. éclair... 1150 »

chromé, garde-boue, avertisseur, sur facture

Choix incomparable de Voitures d'Enfants tous modèles à des prix imbattables

Remise 5 %, aux Membres du Syndicat sur présentation de leur carte

Grand Comptoir Vélocipédique Nantais

1, Place Bretagne, NANTES - Tél. 125-51

Grand Comptoir Vélocipédique Nantais

1, Place Bretagne, NANTES - Tél. 125-51

Grand Comptoir Vélocipédique Nantais

1, Place Bretagne, NANTES - Tél. 125-51

Grand Comptoir Vélocipédique Nantais

1, Place Bretagne, NANTES - Tél. 125-51