

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



LE XVIII^e CONGRÈS DE LA NATALITÉ se tiendra à Lyon, les 25-26 septembre, au Palais du Commerce, précédé le 24 de l'Assemblée générale de la Fédération des Associations de familles nombreuses de France.

MOTOCULTURE : Rappelons que l'Exposition internationale de Motoculture se tiendra à Senlis, route de Crépy (Oise), du 24 au 27 septembre inclus. Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général, 2, rue de Presbourg, Paris, 8^e.

FOIRE DE CHOLET : La XI^e Foire-Exposition aura lieu à Cholet, sur le Jardin du Mail et le Marché aux bœufs, du samedi 3 au lundi 5 octobre, de 8 heures à 18 heures.

LE COMITÉ CENTRAL DU LAIT a étudié la question de l'assainissement du marché par la résorption des excédents, ainsi que les mesures à prendre pour augmenter la consommation des produits laitiers.

ASSURANCES SOCIALES : Un décret publié le 30 août apporte diverses modifications sur la limite des salaires à partir du 1^{er} janvier 1937.

EN BELGIQUE, de 1895 à 1930, la superficie cultivée est restée la même, soit 2 millions d'hectares, mais le nombre des petites exploitations, de moins de 5 hectares, a augmenté de 40 %, tandis que les grandes fermes de 30 à 100 hectares ont diminué de 20 %.

CULTURE DE L'ALFA : L'alfa est utilisé comme textile et pour la fabrication de la pâte à papier. Son exploitation, en Algérie, est soigneusement réglementée par l'Administration et sa qualité excellente. L'Angleterre est le plus gros acheteur. Il est regrettable de voir la France utiliser si peu cette richesse algérienne.

Dans le Pas-de-Calais, les paysans imposent la cessation d'une grève

Samedi matin, on apprenait dans toute la région de Montreuil-sur-Mer que les ouvriers de la laiterie coopérative de Verton venaient de se mettre en grève et occupaient les locaux. 500 cultivateurs environ se rassemblèrent dans l'après-midi devant la laiterie, tandis que des pourparlers étaient engagés entre patrons et ouvriers, et qu'arrivait de Montreuil M. Gonzalez, sous-préfet.

Après une longue discussion, cinq ouvriers furent congédiés, les autres consentirent à se remettre au travail. Les cultivateurs ayant obtenu gain de cause se retirèrent dans la soirée, tandis qu'arrivaient à Verton gardes mobiles et gendarmes.

Aux Producteurs de Chanvre

Les producteurs de chanvre du département sont priés de bien vouloir faire la déclaration de leur récolte approximative de chanvre à la Mairie de leur commune, du 20 au 27 septembre courant.

Des imprimés sont à leur disposition dans les Mairies.

Les déclarations seront établies en triple exemplaire, dont un restera aux archives de la Mairie, les deux autres seront transmis au Syndicat des producteurs de chanvre.

REMARQUE IMPORTANTE

Dans l'intérêt général des producteurs, les évaluations devront être faites au plus juste ; les déclarations trop faibles entraînent un retard dans le paiement des primes, celles trop fortes ne permettent pas au Comité de contrôle de fixer la prime au taux maximum.

Le Président,
Marcel CHAUVÉAU.

Contrats collectifs agricoles

Si rien n'arrive d'ici quelques mois, hélas ne peut-on pas redouter les pires aventures, les pouvoirs publics veulent nous doter de contrats collectifs.

Une immense rigolade dira le gros bon sens des terriens. Oui, certes ; malheureusement de tels essais sont porteurs de venin et de discorde.

Autant les contrats collectifs peuvent s'expliquer pour les misérables (je dis bien misérables, car ils sont à plaindre) manœuvres qui travaillent à la chaîne dans la grande usine, bague moderne ; autant ils paraissent puérils chez nous, dehors, dans nos champs, nos vignes, nos coteaux, nos plaines. Là tout change d'heures en heures, de mètres en mètres, suivant des lois naturelles infiniment variées.

La seule harmonie possible est celle consacrée par l'usage, le long aménagement créé par le temps et ses réalités.

Nos idéologues des heures qui passent, bâtisseurs de chimères, primaires à serviettes de cuir jaune, n'en sont pas à ça près. N'ont-ils pas la prétention de tout régenter, tout standardiser comme dans un magasin uni-prix, ciel et terre, bêtes et gens ?

Voudra-t-on réglementer la valeur des salaires ? Ne sont-ils pas établis naturellement suivant capacité et intelligence du sujet, agrément ou sévérité des postes variés qu'offre aux bras le ménage des champs ?

Voudra-t-on régler les contrats de location ? Précisément pour être équitables il est nécessaire qu'ils soient infiniment variables d'une terre, d'une exploitation à l'autre. La plus grande liberté doit présider à de tels engagements, celle de prendre ou de laisser, celle de garder ou de sortir. Chacun arrange ses affaires comme il l'entend. On pourrait écrire sans fin sur ce thème. C'est de la banalité.

Alors que voulez-vous faire, Monsieur le Régent ? Jeter le désarroi et la discorde. Saluons ; vous avez raison, c'est un moyen d'établir votre règne. Il vous faudra mettre un Pandore derrière chaque porte, un inspecteur dans l'intimité de tous les foyers.

Venez donc, Monsieur, voir distribuer les prix attribués à nos meilleurs collaborateurs en nos Comices. Précisément ils se tiennent maintenant durant vos vacances.

Vous entendrez proclamer des 25 ans, des 30 ans, des 50 ans de loyaux et bons services dans la même famille, sous le même toit de tuiles. On fera publiquement retentir devant vous, l'éloge du valet et du maître. Quand le lauréat, sous les regards affectueux de tous, s'avancera, ce n'est pas la somme modique qu'il recevra, c'est l'estime dont il est honoré.

La menace des insectes

Le rôle néfaste que jouent les insectes dans les maladies affectueuses aussi bien que dans les destructions des produits nécessaires à notre subsistance, vient d'être largement démontré par M. le professeur Howard, créateur du Service Entomologiste des Etats-Unis.

Aux Etats-Unis on estime annuellement à 2 milliards de dollars les dommages causés par ces déprédateurs ; en Allemagne, les dégâts atteindraient 3 milliards, d'après les estimations les plus dignes de foi. En France, le savant professeur Bouvier estime les dégâts du seul hanneton entre 50 à 200 millions de francs, suivant les années, et l'on imputait au doryphore, pour 1935, une perte de 90 millions.

Le « popilia japonica », qui est aux Etats-Unis depuis quarante ans, est déjà profondément modifié, car s'il y a eu, depuis, deux générations d'êtres humains, il y a eu 216 générations du coléoptère, autrement dit cette espèce a évolué cent fois plus vite que l'espèce humaine. Le puceron du chou, qui pèse 1 milligramme, pourra avoir en une saison, s'il y avait assez de nourriture, une descendance représentant cinq fois le poids de la population mondiale.

Heureusement aussi que — comme hélas ! chez les hommes ! — il y a la guerre chez les insectes. Mais la menace reste sérieuse et les hommes doivent mieux organiser la défense de leurs cultures.

se sent entouré, qui sera sa récompense.

Pierre Bouteiller a 70 ans ; il est valet de culture depuis 40 ans dans la même place. Il fait partie de la famille où il sert. Identifié avec la maison, on ne peut concevoir elle sans lui, lui sans elle.

Il vous parle du défunt grand-père. Ce n'est pas le sien, c'est celui de son jeune maître actuel ; spirituellement c'est le sien à lui aussi. Près du vieux Pierre on va chercher conseil. Dans son poste, c'est un grand homme, il sait tout ce qui doit être fait ou évité pour la prospérité de l'exploitation. Tous le respectent.

Son métier en a-t-il fait un sot ? P. du tout. Pierre s'est instruit infiniment au creuset de la vie. Il a beaucoup retenu. Il a même voyagé dans sa jeunesse ; tout est relatif, surtout les distances. Pour voir du pays, de 20 à 25 ans, il est parti plusieurs fois se gager dans le Pérou, ses hardes dans un mouchoir de Cholet, la malle à quatre roues des assemblées gageries du siècle dernier. De son pied il a parcouru les grandes routes sonores de la France romaine au cours de resplendissantes journées à la Saint-Jean d'été. Il aime à parler de ce temps-là, où l'on voyait encore circuler de bourgeois, villes les compagnons du tour de France.

Mais c'est une jolie fille d'une ferme voisine, au bout d'un an la mort lui a ravi sa femme et son enfant naissant. Après avoir dispersé les cendres du foyer de sa petite bourgeoise, Pierre a repris son anelme place à celui de son maître.

Le voici, au soir de la vie. Il est usé. Comme on le complimente : « Faudrait pourtant penser bientôt à cirer mes bottes pour le grand voyage. » Merveilleux enseignements ; il a acquis la sérénité, son âme le néant de toutes les agitations humaines.

Non mais, voyez-vous Pierre Bouteiller signer un contrat collectif ? Quelle idée !

DE CAMIRAN,
Président du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

Enseignement rural par correspondance

Jeunes gens,
Jeunes filles,
Jeunes artisans ruraux,

Suivez les Cours spéciaux, par Correspondance, de l'Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. Demandez programme et conditions à la Direction du Syndicat d'Enseignement Agronomique, 33, rue Rabelais, à Angers. Faites vous inscrire dès à présent, pour les Cours d'Octobre ; faites inscrire le plus de camarades possible. La dixième année des cours par correspondance va commencer. Il importe à chacun de s'instruire et de se perfectionner, pour l'avenir de notre profession.

Grande réunion paysanne le 11 octobre à Pontchâteau

Les orateurs suivants prendront la parole :

M. Pointier, président de l'Association générale des Producteurs de blé.

M. Henri DONGÈRES, secrétaire du Comité de Défense Paysanne.

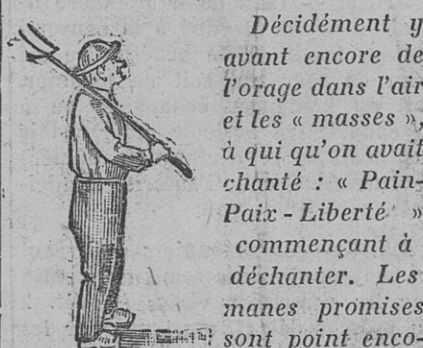
M. Jean BOUQUIN, président du Comité de Défense Paysanne, cultivateur à Montreuil-sur-Ille.

M. LECOUZET, président des Jeunes Paysannes fermier à Epreville (Eure).

Les Vendanges dans le Midi

Perpignan, 15 septembre. — Les renseignements recueillis sur les vendanges indiquent que celles-ci atteindront péniblement la moitié de la récolte qui fut l'an passé de 4 millions d'hectolitres. Ce déficit est dû aux maladies et au mauvais temps.

Un Brin de Causette...



Décidément y avant encore de l'orage dans l'air et les « masses », à qui qu'on avait chanté : « Pain-Paix - Liberté » commençant à déchanter. Les manes promises sont point encore descendues sur le pauvre monde et dame, elles n'allant point tomber tout seules du ciel. C'est quasiment des raugmentations qui tombent de partout et chacun de rouspéter pour défendre sa croûte. La hausse appelle la hausse. En fait de bonheur universel, c'est dans un cercle vicieux qu'on tourne en rond — une ronde infernale et c'est à s'demander comment qu'on en sortira ?

Le Secrétaire du Comité de Salut économique avant adressé une lettre au Ministre de l'Economie nationale, où l'est qui dit :

« Vie plus chère avec le pain à 2 fr. 15 ; fermeture des entreprises devant le vide de leurs carnets de commandes ; angoisses du petit commerce, déficit accru de la balance commerciale consécutif au fléchissement incessant de nos exportations ; misère des petits épargnants, attestée par la statistique officielle des retraits des caisses d'épargne et pour demain l'augmentation du nombre des chômeurs ; enfin, diminution des recettes budgétaires, avec l'accroissement des avances directes à l'Etat dans les bilans successifs de la Banque de France... tels sont les aspects réels de la situation actuelle. »

Et l'est point question, ici, des paysans, rapport que ce Comité économique défend les intérêts des p'tits, des moyens industriels et des commerçants. Mais nos intérêts de Français et contribuables sont y point solidaires ? C'te lettre est une véritable réquisitoire contre les responsables de la situation. Qui sème le vent, récolte la tempête.

Les plus graves atteintes avant été portées délibérément, depuis trois mois, contre la propriété privée et la liberté individuelle — liberté qu'on tient en d'ssus tout, principe fondamental de notre droit public. Des centaines et des centaines d'usines, d'ateliers, de boutiques et de magasins avant été occupés, on le sait encore. Mais y a eu aussi — ne l'oublions point — des fermes occupées, des travailleurs des champs arrêtés en pleine moisson, des scènes de désordres causées dans les villages, par des meneurs étrangers... et déjà dans le Midi, pour les vendanges, on craint de sérieux coups de tampons.

Ne laissons point entrer le loup dans la bergerie ! Nous voulons la paix dans nos maisons. Or, chacun sait qu'une émeute bolchevique, chez nous, décancherait, dans les 24 heures, une invasion germanique, que les nazis sont fin prêts et c'est encore les paysans qu'on envoie se faire casser la queue en première ligne !

maître journal

POUR VOUS,
LE BULLETIN DU SYNDICAT
ETUDE,
RECHERCHE
ET CLASSE
LES INFORMATIONS AGRICOLES
QUI VOUS SONT UTILES.

L'Agriculture muselée

S'il pouvait rester un doute dans l'esprit des agriculteurs les plus objectifs sur les sympathies du Gouvernement, y compris le Ministre de l'Agriculture, pour les intérêts paysans, la connaissance de cette discussion parlementaire sur la loi instituant l'Office du Blé, suffirait à le dissiper complètement !

Ce Gouvernement poursuit une politique de classe et de consommation. A cette classe ouvrière dont il a prétendu améliorer le sort, par les lois sociales, il fallait éviter l'élévation du coût de la vie, donc du prix du pain, considéré à tort depuis longtemps pour les besoins de la cause, comme l'étalon du coût de la vie, d'où l'acharnement mis par le Ministre de l'Agriculture à vouloir confier au Gouvernement le soin de fixer le prix du blé.

Battu sur la clause de l'unanimité (rappelons-le, il fallait qu'un Conseil composé de 51 membres, dont un certain nombre de fonctionnaires, se mette d'accord sur le prix), battu donc au Sénat sur la clause de l'unanimité, le Gouvernement, de transactions en transactions, obtint enfin de la Haute Assemblée le vote d'un texte de conciliation fixant la majorité des deux tiers.

A défaut de la victoire, c'était le moyen d'obliger les producteurs de blé à mettre de l'eau dans leur vin.

Et, c'est ainsi qu'en fixant le prix du blé à 139 francs le quintal, le Comité National du Blé a violé, tout le premier, la loi dont il est chargé de fixer les modalités d'application. Il a violé non seulement dans son esprit, mais dans son texte.

Le prix calculé d'après l'article 6 de la loi aurait dû atteindre 160 fr. (26,50 prix moyen avant guerre x 6,50 indice pondéré du prix de la vie et des charges d'exploitation).

En fixant à 140 francs le quintal le prix d'une récolte qui ne dépassera pas 60 millions de quintaux, le Comité National par la volonté du Gouvernement (majorité exigée des deux tiers) frustre les agriculteurs 1.200 millions.

Considérons maintenant le prix du blé sous l'angle des recettes normales que la récolte de la première céréale doit procurer à l'agriculture française.

Une récolte de 60 millions à 140 représente une valeur totale de 8.400 millions.

Une récolte de 65 millions à 140 représente une valeur totale de 9.100 millions.

Contre une moyenne de réalisation des récoltes d'avant-guerre et des 15 ans d'après guerre de 11 milliards. C'est cela qu'on appelle créer un organisme assurant au paysan une vente rémunératrice de son blé.

Or, tous ceux qui ont approché M. Monnet dans les semaines qui ont suivi son accession à la rue de Valenciennes, savent que le prix envisagé par le Ministre était à l'origine de 115 francs, et qu'il n'a cessé de batailler à la Chambre pour s'opposer aux députés agraires désirant avoir l'assurance que le blé serait au moins fixé à 140 francs.

Si donc nos organisations professionnelles par leur action personnelle, par l'ambiance créée au Parlement, dans les Commissions, si nos élus agraires et ruraux ont pu forcer un peu la main au Gouvernement pour que les intérêts paysans ne soient pas complètement sacrifiés aux intérêts des consommateurs des villes, il n'en est pas moins vrai qu'en dernier ressort, les recettes de l'agriculture sur l'une de ses productions principales ne seront pas brillantes. Pas plus que tant d'autres gouvernements qui l'ont précédé, le Gouvernement Blum n'est favorable aux paysans.

Cet épisode de la fixation du prix du blé n'est qu'une des premières phases de la lutte entreprise par la profession agricole contre l'étatisation.

Il ne faut pas aller au combat avec une âme de vaincu. Mais l'on peut bien dire qu'aujourd'hui la lutte est inégale entre notre profession désarmée de s'organiser et l'Etat désireux de l'asservir.

L'Agriculture est muselée, dit le titre de cet article. Ceux qui ne lisent pas bien que je n'exagère pas.

Muselée d'abord par l'individualisme et le manque de cohésion des agriculteurs ;

Muselée, du fait que les agriculteurs n'ont pas conscience de leur force et se laissent trop facilement

impressionner et séduire par tout ce qui a une forme officielle ;

Muselée, du fait que lorsqu'on parle profession, le cultivateur comprend trop souvent politique ;

Muselée, du fait que certains dirigeants de nos organisations agricoles se sont fait un tremplin de leur fonction pour s'élancer dans la vie politique ;

Muselée, par l'asservissement du cultivateur, petit ou grand, à un régime de subvention, d'allocation, qui ont fait de l'agriculture « L'Eternelle mendante » ;

Muselée enfin par mille bêtises à l'obtention desquelles nos représentants s'attachent malheureusement trop souvent plus qu'à la défense des intérêts généraux, je veux dire : distinctions et fonctions honorifiques, décorations, emplois citadins, etc...

Lorsque la Commission désignée par la C.N.A.A. et l'Union Nationale des Syndicats agricoles pour étudier un projet sur la corporation agricole, en vint au régime des incompatibilités, l'unanimité se fit de suite sur l'interdiction pour les membres des Conseils d'administration d'être à la fois administrateurs agricoles et parlementaires.

Ce mélange de la politique et de l'administration agricole est une cause de grande faiblesse pour notre organisation professionnelle agricole.

Les « muselières » dénoncées par Dorgères sous la forme de « poireau » ou de « rubans rouges », ne sont que petites misères à côté de cette véritable tare.

Tous les gouvernements comptent là-dessus pour domestiquer nos organisations. La crainte de l'échec pour un parlementaire est souvent le commencement de l'opportunisme. Cette crainte l'amènera insensiblement — s'il est en même temps chargé de défendre des intérêts agricoles — à subordonner ceux-ci au désir de conserver la fonction politique qu'il détiend des électeurs.

Chacun à sa place :

Laissons aux parlementaires ruraux le soin de défendre au Parlement les intérêts généraux dont nous leur avons confié la charge, mais ne les mettons pas à la tête de nos organisations.

Nos Chambres d'agriculture ne prévoient pour leurs membres aucune incompatibilité entre leurs mandats de représentants élus de l'agriculture et leurs mandats d'hommes politiques. Nous ne pensons pas que ce haut collège agricole y gagne en autorité. Des incidents récents sur lesquels notre Presse agricole a justifié fait le silence, donnent à croire que leur Assemblée permanente ne gagne pas une indépendance particulière ni une autorité accrue à ce mélange de fonctions réellement incompatibles.

PAUL LANIER.

La revalorisation est un danger

A son arrivée en gare de Lille, M. R. Salengro, ministre de l'Intérieur, député-maire de Lille, fut interviewé par notre confrère « Le Réveil du Nord ».

Le Ministre s'est montré heureux, en particulier, de la fixation du prix du blé à 140 francs. « Deux dangers, en effet, a-t-il dit, étaient à craindre : un prix trop haut qui eût déterminé une majoration trop forte du coût du pain ; une taxation trop élevée qui eût troublé l'équilibre des cultures en provoquant l'an prochain une surproduction. »

Après cela, si vous n'aviez pas encore compris, amis paysans, vous voilà fixés définitivement.

Le nombre des Espèces

Linné était un homme bien ignorant. Il ne connaissait que mille espèces d'animaux !

Nous avons fait de tels progrès que nous en distinguons actuellement environ quarante mille.

Quarante mille noms à se mettre dans la tête ! Nous plaignons les étudiants en zoologie.

Les insectes, à eux seuls, monopolisent deux cent quatre-vingt mille variétés, dont cinquante mille pour le genre Papillon !

Les plus-values foncières

Si d'autres questions agricoles ont été plus ou moins mal réglées, si on a créé un Office du blé, si le problème de la production vinicole a été retenu par la Chambre, en revanche, il y a un domaine où nul n'a osé s'aventurer, ni du côté Parlement, ni du côté Gouvernement : c'est celui des fameuses plus-values foncières.

Le fisc a bâti là une des ses plus monstrueuses théories, et l'on peut affirmer que le rural est littéralement à la merci d'un contrôleur injuste ou seulement trop sévère. De son vivant, la menace pèse continuellement sur lui : l'impôt foncier peut être modifié d'une année à l'autre sur la base de la plus-value, même si les récoltes ont été nulles et l'exploitation déficitaire, même si le prix de la terre a diminué et les fermages perçus également.

Vient-il à mourir ? C'est encore pis. La déclaration successorale est soigneusement étudiée, pesée, suspectée. On va enquêter sur place. Une ferme, un cheptel, des champs, cela ne peut évidemment se dissimuler comme des valeurs au porteur. Le cadastre est là, et aussi les actes notariés. Même si la propriété a été acquise récemment, à un prix dûment enregistré par le notaire et accepté par le fisc, le contrôleur peut toujours prétendre : Plus-value foncière, donc insuffisance d'estimation. Et comme le droit d'aînesse existe encore virtuellement dans nos campagnes, parce que les enfants y sont nombreux et que la propriété est excessivement morcelée, et parce qu'il faut bien qu'un des héritiers prenne la suite, sous peine d'un partage qui ne laisserait à chacun qu'un lopin désolatoire, le malheureux qui en a la charge se voit contraint de verser un impôt successoral dépassant et de loin ses possibilités. Il ne lui restera qu'à vendre une partie de ses champs pour s'acquitter, et à vendre à perte.

De sorte que le système des plus-values systématiquement aboutit à ruiner le paysan et à détourner un peu plus les ruraux de la terre ingrate qui s'étale au grand jour et appelle le fisc comme les hauts arbres attirent l'orage. La seule façon d'y remédier serait de confier à un jury de propriétaires, siégeant à côté du maire, du contrôleur et de délégués élus de la Chambre d'agriculture, le soin d'évaluer la valeur réelle du bien lors du décès de l'exploitant. Il serait entendu que l'estimation servirait pendant dix années, par exemple, de base à l'établissement de l'impôt foncier. Lequel de nos législateurs voudra prendre cette initiative ?

Jean SYLVAIN.

Circulation des Boissons dans les campagnes

Nous avons eu l'occasion de faire connaître que l'Administration des Contributions indirectes, afin de ne pas gêner le commerce de détail, a porté, par sa circulaire n° 562 de 1933, les quantités de boissons pouvant être transportées en franchise, dans les campagnes à :

Vins ordinaires et cidres, vins mousseux : 6 litres.

Spiritueux, vendus en bouteilles marquées et capsulées — autres que les eaux-de-vie fabriquées dans la région : 2 litres en volume.

Vins de liqueur : 3 litres en volume.

Cette disposition ne s'applique qu'aux petites quantités de boissons que les épiciers et autres détaillants livrent à de simples particuliers et ayant déjà, par conséquent, acquitté les droits de circulation. Elle ne s'étend pas aux vins sortant des chais des récoltants.

Mais il convient d'ajouter que sont également exemptées des formalités à la circulation, les boissons qu'il est d'usage de faire porter aux champs pour les ouvriers agricoles, au moment des travaux de la campagne, lorsque le transport s'effectue dans le rayon de franchise (canton de récolte et cantons limitrophes).

En outre, par tolérance légale, sont affranchies des formalités à la circulation, dans la limite de trois bouteilles, les vins, cidres, poirés, hydromels destinés à l'usage des voyageurs en cours de route.



Concours de Poulinières de Machecoul

JUMENTS SUITTES
(Type selle)

900 fr. de prime, 350 fr. Chiché, 1. Les Pellerin, Glaneuse; 900 fr. 350 fr. Gouy-Bachelier, Saint-Jean-de-Boisau, Colombine; 800 fr. 350 fr. Fleury Jean-Marie, Machecoul, Energique; 800 fr. Porchet Ferdinand, Saint-Jean-de-Boisau, Harmonie; 800 fr. 200 fr. Grosseau Antoine, Machecoul, Idée-Noire; 750 fr. 250 fr. Langlois Henri, Machecoul, Hariste; 750 fr. 300 fr. Porchet Ferdinand, précité, Jasmine.

750 fr. 150 fr. Tournereau Jean-Marie, Machecoul, Sirène; 700 fr. Chauvet Augustin, Le Pellerin, Tendre; 700 fr. 100 fr. Gouy François, Fresnay, Hérodote; 600 fr. 350 fr. Michaud Armand, Machecoul, Henriette-de-Retz; 600 fr. 350 fr. de Durfort, Saint-Hilaire-de-Chalons, Fripole; 600 fr. 100 fr. Buzay, de Rouans, Savois; 600 fr. 100 fr. Michaud Henri, Machecoul, Bouvine; 500 fr. 350 fr. 200 fr. Leroux Pierre, Le Pellerin, Kabylie; 600 fr. 350 fr. 200 fr. Dosset Henri, Kermesse; 500 fr. 350 fr. 200 fr. Joyau Ernest, Saint-Père-en-Retz, Hérodote-Belle; 500 fr. 350 fr. 200 fr. Frossay, Violette; 500 fr. 200 fr. de la Ruelle, Sainte-Pazanne, Teigne.

500 fr. 100 fr. Jaumotte François, précité, Daitia; 400 fr. 350 fr. 200 fr. Colin Louis, Vue, Unité; 400 fr. 350 fr. Porchet Constant, Saint-Jean-de-Boisau, Indépendante; 400 fr. 350 fr. 200 fr. Prin Louis, Frossay, Joliette; 400 fr. 100 fr. Lucas Joseph, Frossay, Halte-là; 400 fr. Porchet Constant, précité, Etoile.

400 fr. 350 fr. Lucas Michel, Frossay, Frase; 400 fr. 350 fr. 200 fr. Boucard René, Le Pellerin, Tournais; 300 fr. Lucas Joseph, précité, Gracieuse; 300 fr. 100 fr. 300 fr. Gris Francis, Le Clion, Fugate; 300 fr. 100 fr. Le Ray Pierre, Le Pellerin, Hérodote; 300 fr. 350 fr. 200 fr. Guilbaud Jean, Saint-Cy-en-Retz, Sérénité; 300 fr. 150 fr. 100 fr. Lucie François, Rouans, Ursule; 300 fr. 200 fr. Porchet Constant, précité, Grenade; 300 fr. 100 fr. 200 fr. Hamon Joseph, Vue, Joyeuse; 300 fr. 200 fr. 200 fr. Donaud Joseph, Saint-Père-en-Retz, Vigilante; 300 fr. 200 fr. 200 fr. Guilbaud Louis, Machecoul, Carmen; 200 fr. 350 fr. 200 fr. Lucie François, précité, Fripole; 200 fr. 350 fr. 200 fr. Simon François, Saint-Même, Délicate; 200 fr. 100 fr. Leray Pierre, Le Pellerin, Bertha; 200 fr. 100 fr. Lucas Pierre, Frossay, Etoile; 100 fr. 100 fr. Masseau Léon, Rouans, Joyeuse; 100 fr. 100 fr. 100 fr. Louis, Le Clion, Daitia; 100 fr. 100 fr. 100 fr. Guchet Pierre, Saint-Père-en-Retz, Bourla-Réine; 100 fr. 100 fr. 100 fr. Chauvet Pierre, Giselte; 100 fr. 100 fr. Porchet Constant, précité, Jeanne-Hachette; 100 fr. 100 fr. 100 fr. Bourreau Pierre, Vue, Romance.

JUMENTS SUITTES
(Type cob)

300 fr. 200 fr. Lucas Pierre, Frossay, Kabylie; 250 fr. 200 fr. 200 fr. 200 fr. Gaborit, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Justine; 100 fr. 100 fr. Chauvet François, Saint-Hilaire-de-Chalons, Irlandaise; 100 fr. 100 fr. Grivaud Henri, Saint-Même, Epantée; 100 fr. 100 fr. Bardy Auguste, Rouans, Gauloise; 100 fr. 100 fr. Leguennel Auguste, Le Pellerin, Jocolette; 100 fr. 100 fr. Chauvet Pierre, Frossay, Kermesse; mention honorable: Leray Pierre, Le Pellerin, Verveine; Thibaud, Saint-Hilaire-de-Chalons, Hardiesse; Chauvet Marcel, Le Pellerin, Docteur.

500 fr. 100 fr. Michaud Henri, Machecoul, Fatma-la-Brune; 500 fr. 100 fr. Fillaud frères, Rouans, Hélène; 400 fr. 300 fr. 100 fr. 100 fr. Charles, Le Pellerin, Kabylie; 400 fr. 300 fr. 100 fr. Porchet Constant, Saint-Jean-de-Boisau, Keffaline; 400 fr. 100 fr. 100 fr. Michaud Armand, Machecoul, Véronique; 300 fr. 100 fr. Porchet Ferdinand, Saint-Jean-de-Boisau, Toute-Belle; 300 fr. 100 fr. 100 fr. de la Ruelle, Sainte-Pazanne, Idole; 300 fr. 100 fr. 100 fr. Langlois Henri, Machecoul, Altesse; 250 fr. 100 fr. Grosseau Jean, Grande-Métairie, Machecoul, Alliance; 200 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Michel, Sainte-Pazanne, Duchesse; 200 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Bardy Auguste, Rouans, Envoir; 200 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Guilbaud Alexandre, Les Moutiers, Intrigante; 200 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Gouy Bachelier, Saint-Jean-de-Boisau, Une-Image; 200 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Dolbeau Auguste, Machecoul, Tulipe-VI; 200 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Landreau Léon, Arthon-en-Retz, Kalmine; 100 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Vau, Kourange; 100 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Chauvet, Vénus; 100 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Guchet François, Saint-Père-en-Retz, Italienne; 100 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Padou Donatien, Limouzinière, Chéri; 100 fr. 100 fr. 100 fr. 100 fr. Veuve Longepé, Machecoul, Germaine.

Concours de Poulinières de Nozay

JUMENTS SUITTES

1. Chepeau, La Grésée, La Grignonaise, commune de Vay, pour Florina; 2. Briand frères, aux Vallées, Nozay, pour Ker-Jolie; 3. Lord, à Sainte-Anne, Nozay; 4. Leparcoux, au Boschet, en Jans, pour Image; 5. Miquet; 6. Aubry, la Fontaine-au-Bourre, Nozay, pour Kabiline; 7. Trimoreau, à la Touche-Daguenais, Nozay, pour Kerjolie; 8. Paillussou, à Lintel, pour Jaspée; 9. Berlin Jules, au Bois-Jean, Abbaretz, pour Florina; 10. Mustière, à Beauvais, Nozay; 11. Malo, à la Bouselière, Vay, pour Hermine; 12. Vaillant, à la Grésée, Nozay, pour Pontelle; 13. Miquet; 14. Launay, de Nozay; 15. Carudel, à Lintel, pour Disale; 16. Truchon, de Derval, pour Joyeuse; 17. Moreau, de Sion-Les-Mines, pour Kertine; 18. Berlin, du Bois-Jean, Abbaretz; 19. Daniel Joseph, à Moulais, pour Kermesse; 20. Mathelier François, aux Grées, Nozay, pour Hirondelette; 21. Guillet Eugène, de la Maisonneuve, Nozay, pour Boulotte; 22. Lord, de Sainte-Anne, en Nozay; 23. Macé, de la Platrière, en la Grignonaise, commune de Vay, pour Piquante; 24. Tessier, de la Pile, en Treffieux, pour Gamine; 25. Raimbaud, de la Mennerais, en Pécoul, pour Janine; 26. Launay Francis, de Nozay; 27. Maingot Jean-Baptiste, du Fayel, en la Grignonaise, commune de Vay, pour Florina; 28. Chevallard, de Nozay, pour Etincelle; 29. Gilbert Pierre, du Châtelet, en Nozay, pour Clotilde; 30. Mentions honorables à: 31. Guillard Eugène, de la Butte, en Nozay; 32. Jaumasse, à la Basse-Hunière, Nozay;

1. Bourdeau François, à Créviac, Nozay, pour Havanais; 2. Delaunay, à Toulon, Nozay, pour Bobine; 3. Cadorel, à Beauvais, Nozay; 4. Blanchais, à Moulais, pour Hérodote; 5. X...; 6. Vve Lebreton François, à la Haie-Poll de Grue, Nozay; 7. Daniel Joseph, à Moulais, pour Kermesse; 8. Rouaud, à Créviac, Nozay, pour Hentéroze; 9. Branchereau, à la Robardière, Abbaretz, pour Juresse; 10. Macé Pierre à la Platrière, en la Grignonaise, commune de Vay, pour Kara. Mentions honorables à: 11. Ernoul, au Brandony, Abbaretz; 12. Janot Auguste, à Derval; 13. Mailard, la Rivière, Abbaretz; 14. Grimaud François, la Ville-Fourcée, Nozay; 15. Mathelier, la Hunière, Nozay.

Vendez votre Blé au plus haut prix

La législation nouvelle (Office du Blé) qui régit l'évaluation des prix du blé, encourage nettement la production des blés de qualité ayant un poids spécifique élevé.

Des bonifications importantes sont accordées aux blés qui dépassent le poids moyen, tandis que les blés légers sont grevés de réactions qui diminuent d'une façon appréciable le prix du quintal.

Et ceci correspond bien à l'intérêt de l'agriculture, car le pain deviendra meilleur et la consommation augmentera.

Le bon pain, même cher, sera toujours préféré par le Français au pain de moins bonne qualité. Ne voyons pas couramment dans les villes, les travailleurs les moins fortunés préférer le pain de luxe, plus agréable d'aspect et de goût, au gros pain pesé, cependant plus économique ?

Donc le cultivateur qui ne cherche exclusivement qu'à obtenir du rendement calcule mal, et puisque les engrais interviennent pour beaucoup dans la production du blé, il faudra les choisir, avec soin, afin que la qualité de la récolte soit également assurée.

Pour que le grain de blé ait du poids à l'hectolitre, il faut que la végétation de la plante ait été régulière, depuis la levée jusqu'à la germination, que l'entrecroisement abondant et la lige forte permettent à la céréale de résister aux ouragans et de supporter le poids de l'épi; enfin que le grain ait eu le temps de se remplir avant les coups de chaleur et qu'ainsi l'échaudage qui donne des épis si légers soit évité.

Pour avoir un tel résultat, l'on doit évidemment utiliser des engrais très assimilables, bien équilibrés et ayant fait leurs preuves. Par exemple, dans l'engrais complet obtenu par combinaison chimique, les différents éléments : azote, acide phosphorique et potasse, se trouvent sous la forme la plus assimilable. Ils sont, en outre, liés les uns aux autres intimement, chimiquement et se font par conséquent rigoureusement équilibre.

D'ailleurs, l'expérience est aujourd'hui faite : le Phosamo, engrais complet, obtenu par combinaison chimique, depuis les nombreuses années qu'il est utilisé dans nos régions à blé, a toujours donné, quel que soit le temps qu'il a pu faire au cours de la saison, des blés supérieurs et les plus beaux rendements.

L. CASSARINI,
D' honoraire des Services agricoles.

LES CIGARETTES que l'on trouve au bourg

— Dis-moi garçon, comment que tu appelles les cigarettes qu'on trouve au bureau de tabac du bourg ? Mon fils et ma fille disent qu'il y en a de toutes sortes, mais j'ai pas l'habitude et je sais pas les noms pour leur dire celles qu'on peut avoir.

— C'est bien facile m'sieur Jordan. Au bourg y a toutes les sortes courantes : les Gauloises, les Gitanes, les Celtiques, en Maryland, caporal supérieur, caporal ordinaire ou doux et y a encore mieux pour ceux qu'aiment le tabac goût américain ou anglais : les Bato et les Week-End.

Ce serait bien le diable si vot' fille ou vot' fils trouvaient pas c'qui veulent dans tout ça. C'est du bon et du bien fait et pour la petite différence de prix on aime bien avoir de toutes faites surtout quand on est au travail. Pas un brin de tabac de perdu avec les toutes faites et une régularité de forme et de combustion épouvante.

— Entendu, compris. On dit qu'ils ont aussi de bon cigares pas cher qui se fument bien : comment tu les appelles ?

— Des Voltigeurs : allez-y de confiance ; on en fume tous les dimanches avec les copains, y a rien de meilleur, et puis, ça fait riche.

— Eh ! bien, je te donnerai un Voltigeur pour la peine de m'avoir renseigné : les enfants vont être bien épatés de me trouver si au courant. Au revoir petit.

Mustière, sus-nommé ; Marzelière François, Grandjourn, Nozay ; Launay Auguste, Nozay ; Héas Jean, à l'Orme, Nozay ; et Guérin Pierre, au Bran, Nozay.

JUMENTS NON SUITTES

1. Bourdeau François, à Créviac, Nozay, pour Havanais; 2. Delaunay, à Toulon, Nozay, pour Bobine; 3. Cadorel, à Beauvais, Nozay; 4. Blanchais, à Moulais, pour Hérodote; 5. X...; 6. Vve Lebreton François, à la Haie-Poll de Grue, Nozay; 7. Daniel Joseph, à Moulais, pour Kermesse; 8. Rouaud, à Créviac, Nozay, pour Hentéroze; 9. Branchereau, à la Robardière, Abbaretz, pour Juresse; 10. Macé Pierre à la Platrière, en la Grignonaise, commune de Vay, pour Kara. Mentions honorables à: 11. Ernoul, au Brandony, Abbaretz; 12. Janot Auguste, à Derval; 13. Mailard, la Rivière, Abbaretz; 14. Grimaud François, la Ville-Fourcée, Nozay; 15. Mathelier, la Hunière, Nozay.

Lors de vos semis prochains Songez aux Engrais St-Gobain.

L'Echange du Blé contre Pain

Décret du 26 Août 1936

Article premier. — Les dispositions de l'article 19 de la loi du 15 août 1936 sont uniquement applicables dans les départements et les communes où la pratique de l'échange du blé sous forme d'usage local et se trouve consacré par arrêté préfectoral.

Art. 2. — Peuvent seuls pratiquer l'échange du blé contre de la farine ou du pain, dans la limite de 4 quintaux par personne vivant sous le toit et par campagne allant du 1^{er} août de chaque année au 31 juillet de l'année suivante :

a) Les producteurs fermiers, métayers et propriétaires exploitant eux-mêmes ou à mi-fruits ;

b) Les propriétaires affermant leur propriété et dont le fermage est payable en blé, à condition que leur domicile légal soit situé dans la commune où se trouve leur exploitation ou dans une commune limitrophe ;

c) Les ouvriers agricoles et les artisans payés habituellement en blé ;

d) Les père et mère ayant abandonné leur propriété à leurs enfants et recevant d'eux le blé nécessaire à leur consommation.

Les personnes comprises sous les rubriques b, c, d, ci-dessus doivent être en mesure de justifier au fonctionnaire énumérés à l'article 33 du décret de codification du 24 avril 1936 de leur droit au bénéfice des présentes dispositions.

Art. 3. — Les personnes remplissant les conditions requises pour bénéficier des dispositions de l'article 19 de la loi du 15 août 1936, doivent soumettre au visa du maire de leur domicile une déclaration conforme au modèle n° 1 annexé au présent décret, et sur laquelle le déclarant doit :

1^{re} Faire connaître le nom et l'adresse du minotier qui effectuera la mouture ou du boulanger qui fournira le pain ;

2^{re} Indiquer, sous sa responsabilité personnelle, les noms, prénoms et qualité des personnes vivant sous son toit à la date de la déclaration, ainsi que la quantité de blé qu'il entend échanger au cours de la campagne.

Les producteurs doivent, en outre, certifier que leur récolte en blé est au moins égale à la quantité pour laquelle ils peuvent revendiquer le bénéfice des dispositions du présent décret ; dans le cas contraire, la franchise ne pourrait leur être accordée que jusqu'à concurrence de la quantité réellement récoltée.

Exceptionnellement pour la campagne 1936-1937, les producteurs devront mentionner, sur leur déclaration, les quantités de blés de consommation familiale remises au moulin ou en boulangerie depuis le

1^{er} août 1936, sous le couvert des bons d'exonérations institués par le décret du 24 décembre 1934.

Art. 4. — Après vérification des indications qui y sont consignées, la déclaration est revêtue d'un avis de conformité par les soins du maire, qui s'assure, le cas échéant, que le producteur intéressé a souscrit, en temps utile, la déclaration d'embarras prescrite par l'article premier du décret de codification du 24 avril 1936, ainsi que par l'article 11 de la loi du 15 août 1936.

Les numéros et date de ladite déclaration sont reproduits, par l'autorité municipale, sur le document présenté à son visa.

La déclaration revêtue du visa du maire n'est valable que pour la durée de la campagne au cours de laquelle elle a été souscrite.

Art. 5. — Lors de la première livraison de blé destiné à la consommation familiale, le bénéficiaire est tenu de remettre, soit au minotier, soit au boulanger échangiste ou à la coopérative agricole, pour valoir justification, la déclaration dûment revêtue du visa de l'autorité municipale.

Art. 6. — Les meuniers se livrant au broyage des blés remis au moulin par les personnes visées à l'art. 2 du présent décret, ainsi que par les boulangers pratiquant l'échange ou vivant à leurs clients, sur un répertoire alphabétique ou, le cas échéant, sur le grand-livre, un compte individuel suivi par campagne qui devra mentionner :

Aux entrées : les quantités de blé introduites depuis le début de la campagne.

Aux sorties : les quantités de farine et d'issues remises en échange. Sauf en ce qui concerne les boulangers, le compte sera clos dès que sera atteint le forfait résultant de la déclaration annuelle.

Toute introduction de blé d'échange au moulin devra faire l'objet d'une inscription immédiate au registre spécial dont la tenue est prescrite par l'article 23 du décret de codification du 24 avril 1936.

Art. 7. — Les boulangers pratiquant avec les personnes visées à l'article 2 l'échange du pain contre du blé ou de la farine, devront ouvrir à chaque bénéficiaire un compte semblable à celui dont la tenue est prescrite par l'article 6 du présent décret.

En outre, les boulangers devront ouvrir un compte général chargé des quantités de blés reçues des allocataires au cours de la campagne et déchargé des quantités de blés livrées au moulin au titre de la même période.

Lors de chacune des livraisons, au meunier, des blés remis en échange de pain, le boulanger échangiste sera

tenu de remettre à l'exploitant de moulin intéressé, une attestation conforme au modèle n° 2 annexé au présent décret.

Cette attestation sera conservée par le meunier, à l'appui du compte ouvert au boulanger en exécution de l'article qui précède.

Art. 8. — Les diverses déclarations remises aux meuniers ou aux boulangers échangistes seront revêtues, par les soins de ces derniers, dans la case prévue à cet effet, du numéro d'enregistrement au répertoire alphabétique ou, le cas échéant, du folio d'inscription au grand-livre. Ces divers documents devront être conservés pendant cinq ans et communiqués à toute réquisition des fonctionnaires et agents énumérés à l'article 33 du décret de codification du 24 avril 1936.

Art. 9. — Sont abrogées toutes dispositions réglementaires contraires au présent décret.

M. Georges Monnet a oublié de prévoir les émoluments du comptable que le boulanger sera obligé d'engager pour tenir à jour tant de papiers. Tranquillisez-vous on prépare d'autres décrets !

Pour assurer vos récoltes de grains et fruits

L'acide phosphorique assure et régularise la floraison et la fécondation. De plus, il favorise la formation du sucre et de l'amidon, il accroît donc la grosseur et la qualité des grains et des fruits.

Les céréales, les cultures grainières, les arbres fruitiers ont donc besoin d'acide phosphorique tout au long de leur végétation et surtout depuis les approches de la floraison jusqu'à la maturité. A cet égard, les Scories Thomas qui cèdent leur acide phosphorique dans la mesure des besoins des plantes, d'une façon progressive et soutenue, sont particulièrement appréciées.

Elles donnent à l'agriculteur qui les emploie toutes les chances d'une récolte de qualité.

Seaux à traire

Modèle évasé, qualité XX
Taille 26, prix..... 7 25
— 28, — 8 75
— 30, — 9 50

En XXX un franc de majoration pour chaque taille. Prix nets pour nos adhérents. Marchandise à prendre à nos bureaux, 2, rue Scribe, à Nantes. Livraison franco par commande de six seaux minimum.



La conservation des Fruits

C'est bien la culture du fruit qui, de toutes, a fait le plus de progrès et nous ne voulons pas seulement parler des prodigieux résultats de la culture en serres et dans les forceries, mais aussi de la culture courante dans le verger. Le beau fruit est amené en abondance sur tous les marchés et de consommation. Le plus modeste ne se contenterait plus aujourd'hui des avortons qui étaient jadis un régal pour le plus grand nombre.

Aussi le fruit, qu'il s'agisse de sa culture proprement dite ou de sa cueillette et de sa conservation, est-il entouré de soins aussi habiles qu'assidus.

Pour la cueillette, la pratique seule peut indiquer le moment où il est bon de procéder à la récolte de tel ou tel fruit ou de telle ou telle variété de chacun d'eux, d'autant plus que la maturité de chaque espèce ou variété est plus ou moins avancée par le temps qu'il a fait dans les diverses régions pendant la saison. Cependant il est des règles générales dont il est bon de ne pas se départir.

Tout d'abord il faut cueillir les fruits par temps sec et éviter absolument de les détacher lorsqu'ils sont mouillés de rosée ou de pluie. Avec de l'humidité sur l'épiderme, il se produit l'absorption de l'eau par le fruit détaché, sa transpiration ensuite et enfin une décomposition rapide. Autant que possible, cueillir de dix heures du matin à cinq heures du soir. L'opération doit être pratiquée par des personnes lestes et adroites et assez fortes pour manier une longue échelle sans casser les branches. Les fruits sont cueillis à un et un passé, délicatement à l'intermédiaire qui les dépose avec soin et sans les entasser, dans des manettes ou dans les paniers plats garnis de fougère. Quand les paniers sont pleins, on les expose quelques jours dans un endroit couvert et bien aéré pour les laisser se ressuyer. En même temps un triage se fait de soi-même, les mauvais fruits auront commencé à pourrir et on n'aura plus dès lors à porter au fruitier que les fruits parfaitement sains.

Le fruitier peut être établi n'importe où, suivant la commodité, mais à condition expresse que le local soit salubre, hors de toute émanation étrangère et à l'abri des variations de la température : une uniformité de quatre à cinq degrés doit être recherchée. Lumière faible et renouvellement de l'air par temps doux et sec. Propreté méticuleuse. Ne jamais

porter où, suivant la commodité, mais à condition expresse que le local soit salubre, hors de toute émanation étrangère et à l'abri des variations de la température : une uniformité de quatre à cinq degrés doit être recherchée. Lumière faible et renouvellement de l'air par temps doux et sec. Propreté méticuleuse. Ne jamais

mais perdre de vue que l'humidité, la lumière et la chaleur sont des agents qui précipitent la maturation du fruit.

Les tablettes du fruitier seront de chêne ou d'acajou, c'est-à-dire d'un bois dur, réfractaire à l'humidité. Une distance de trente centimètres suffit, en hauteur, entre les tablettes qui seront inclinées de façon à laisser voir les fruits d'un seul coup d'œil d'ensemble. La largeur sera de cinquante à soixante centimètres c'est-à-dire pas assez profonde pour que les fruits les plus éloignés ne puissent pas être atteints sans toucher aux premiers rangées. Une petite tringle de bois maintiendra chaque rangée, le fruit debout. Les premiers à retirer seront les plus en vue, les poires sur l'œil ou Pomblie et les pommes en sens inverse, c'est-à-dire sur la queue.

La pêche est le fruit qui se conserve le moins longtemps. Il faut la cueillir deux ou trois jours avant la maturité, ne choisir que les plus beaux sujets pour la conservation, éviter de les froter ou de les brosser pour leur donner du brillant en faisant tomber le duvet qui les recouvre et les protège. Ce sera, si elles doivent être vendues, affaire au marchand de les débarrasser avant de les disposer pour la montre. Chaque fruit sera délicatement enveloppé d'un papier fin, comme on fait du citron, puis on le plonge ainsi, revêtu dans de la cire fondue. Isolé, par ce moyen, du contact de l'air, il se conserve au fruitier un temps assez long, de la durée d'un an ne pourra juger sans sacrifier une enveloppe.

Pour les poires, les meilleures variétés de conserve sont : les poires Curé, Colmar-Néls, Passe-Colmar, beurée d'Hardenpont, beurée Millet, beurée de Luçon, Passe-Crassane, duchesses de Bordeaux, Doyenné de Montjean, Doyenné d'Alençon, Doyenné d'hiver, Bergamote, Espérance, etc.

Pour les pommes : Royale d'Angleterre, reine de Canada, reine de Baumann, reine grise, reine de Calville, Calville de Maussion, Calville rouge d'hiver, Calville blanc, etc.

Quand on veut retarder le plus possible la maturité, il faut plonger l'extrémité de la queue dans un verre d'eau salée en faisant dissoudre de la cire à cacheter dans de l'esprit de vin chauffé au bain-marie. Les fruits piqués ou véreux, que l'on ne veut pas sacrifier, peuvent être conservés au fruitier assez longtemps et sans inconvénient si l'on a collé un peu de papier gommé sur les trous faits par les vers.

Il va sans dire que le fruitier doit être fréquemment visité pour en retirer, au fur et à mesure, les fruits qui pourrissent.

Le raisin de table dont il se fait une consommation de plus en plus grande en France et surtout à l'étranger, Suisse, Belgique, Allemagne, Hollande, Danemark et Angleterre, se conserve de deux façons : sur la treille, quand il est bien mûr, on finit d'effeuiller, puis, après avoir protégé les grappes contre les gélées par de fortes toiles, on dispose au haut du mur des auvents en planches d'une saillie de 50 à 60 centimètres. Il faut passer une visite fréquente et avoir bien soin d'enlever délicatement au ciseau les grains qui pourrissent. Les sacs en papier (papier non tissu) que l'on emploie aussi ont de plus l'avantage de protéger les grappes contre les frelons, guêpes et les oiseaux.

Pour le raisin, le fruitier au rez-de-chaussée, et encore mieux le cellier et la cave ne peuvent convenir. Il faut une pièce très saine, au levant si possible et au premier étage ou à un étage supérieur. Si on se sert de tablettes, elles doivent être garnies de fougère très sèche destinée à absorber l'humidité du fruit et les grappes sont disposées sur un seul lit. Avec les cadres, elles sont surplombées à des fils de fer en S, après que tous les grains mauvais, ayant tendance à pourrir, ont été soigneusement enlevés. La température doit rester uniforme et ne pas descendre plus bas que 5. Le moins de lumière et d'air possible. Mais le procédé de conservation le meilleur est celui de Thomery : la grappe est coupée avec son sarment, une des extrémités de celui-ci est plongée dans une petite bouteille pleine d'eau et garnie d'un peu de charbon, et l'autre est cachetée à la cire.

LONDINIÈRE,
Professeur d'Agriculture.

Destruction des Taupes

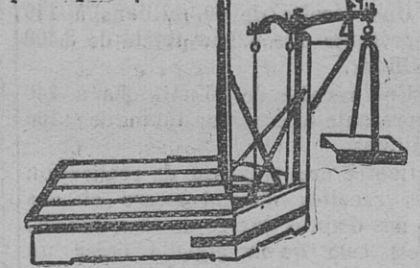
Fusées spéciales, très efficaces pour la destruction des taupes. La boîte, 12 francs. Transmettre les commandes au Syndicat.

Gros blé, belles prairies, bon vin Avec les Engrais Saint-Gobain.

Machines Agricoles

Bascules décimales

Bonne construction courante. Marque réputée.



Force	Poids	Chêne verni	Renforcée
100 kil.	154 fr.	176 fr.	198 fr.
200 —	182 »	209 »	231 »
300 —	215 »	259 »	292 »
500 —	303 »	369 »	413 »

Supplément pour crochet de sûreté : 15 fr. — Taxe de vérification première en sus. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Bascules Romaines

Équipées avec nouveau fléau breveté. Fabrication soignée.

Force	Poids	Chêne verni	Renforcée
100 kil.	297 fr.	319 fr.	374 fr.
200 —	308 »	341 »	407 »
300 —	363 »	407 »	473 »
500 —	473 »	528 »	627 »

Taxe de vérification première en sus.

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Basculiers fariniers. Basculiers pesés et basculiers pesé-bétail : Nous consulter.

Herses articulées en Z

Herses à 3 flèches par compartiment

Entièrement en acier livrées avec barres d'assemblage, volée d'attelage chaînettes centrales d'articulation.

Dents de 13" - 15" - 17" - 19"

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 : 3 fr. 25, départ usine.

Remise à nos adhérents et bonification de transport.

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

Cultivateurs

A dents flexibles et socs reversibles ordinaires, dents plates ou étranglées et pièces de renforcement des traverses ext

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 14 Septembre 1936

ANIMAUX	Arrivés	Vendus	COURS OFFICIELS				PRIX APPROXIMATIFS			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2.543	2.405	7 40	6 60	5 50	7 90	4 45	3 63	2 75	4 90
Vaches.....	1.688	1.580	7 20	6 20	5 20	8 40	4 32	3 40	2 60	5 37
Taureaux.....	335	330	6 50	5 90	5 40	6 80	3 90	3 25	2 76	4 20
Veaux.....	1.642	1.500	10 50	9 60	8 90	11 40	6 30	5 38	4 90	6 85
Moutons.....	12.954	12.500	13 80	9 80	7 70	14 90	6 60	4 60	3 38	7 45
Porcs.....	1.888	1.888	8 56	8 14	7 14	9 14	6 00	5 70	5 00	6 40

Du Jeudi 17 Septembre 1936

ANIMAUX	Arrivés	Vendus	COURS OFFICIELS				PRIX APPROXIMATIFS			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.528	1.415	7 30	6 50	5 40	7 80	4 38	3 57	2 70	4 83
Vaches.....	1.018	907	7 10	6 10	5 10	8 30	4 25	3 35	2 70	5 20
Taureaux.....	280	250	6 50	5 90	5 40	6 80	3 90	3 25	2 50	4 20
Veaux.....	1.489	1.395	10 40	9 20	8 50	11 00	6 05	5 25	4 67	6 60
Moutons.....	6.135	5.800	14 00	9 80	7 70	15 10	7 00	4 60	3 38	7 55
Porcs.....	1.432	1.432	8 56	8 14	7 14	9 14	6 00	5 70	5 00	6 40

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS. — 4.581 : Maine-et-Loire, 150 ; Sarthe, 284 ; Mayenne, 429 ; Loire-Inférieure, 75 ; Indre-et-Loire, 80 ; Deux-Sèvres, 55 ; Vienne, 25 ; Vendée, 145.
VEAUX. — 1.632 : Maine-et-Loire, 140 ; Sarthe, 280 ; Mayenne, 20 ; Loire-Inférieure, 20 ; Indre-et-Loire, 80.
MOUTONS. — 12.954 : Maine-et-Loire, 562 ; Sarthe, 20 ; Mayenne, 377 ; Deux-Sèvres, 45 ; Vienne, 200 ; Afrique, 2.597 ; étrangers, 462.
PORCS. — 1.888 : Maine-et-Loire, 275 ; Sarthe, 227 ; Loire-Inférieure, 110 ; Indre-et-Loire, 40 ; Deux-Sèvres, 55 ; Vendée, 40.

La Récolte du Blé dans le Nord

Il serait prématuré de fixer actuellement un chiffre quant à l'importance de la récolte de blés 1936, les battages n'étant pas encore suffisamment nombreux et, de plus, les rendements connus jusqu'ici étant très irréguliers.

Cependant, si l'on veut tenir compte des conditions qui ont présidé à la végétation cette année, il est difficile de croire à une bonne récolte moyenne. Certes, quelques régions auront, en 1936, des rendements comparables à ceux de 1935, mais dans l'ensemble du pays, la récolte sera plutôt déficiente en quantité et en qualité.

Voici, pour la région du Nord, les différents facteurs qui ont influé sur les résultats :

La date des semailles : certains semis ont, en effet, été suivis de pluies violentes qui ont battu le sol et provoqué une mauvaise levée. A cette période de pluie a succédé une longue période sèche et froide, qui a duré tout le printemps et qui a eu pour conséquence un tallage généralement faible et variable suivant les pièces, les variétés et suivant même les différents champs d'une même variété. Il n'est pas rare de voir dans une culture une variété donnée, présenter des écarts de rendement de l'ordre d'une dizaine de quintaux par hectare.

Les temps pluvieux de juin dont nous avons été gratifiés cette année, ont également eu une influence fâcheuse sur la récolte, en favorisant le développement des maladies cryptogamiques.

La rouille, qui est apparue de bonne heure — nous en avons constaté en avril — a causé d'appréciables dégâts.

Le charbon, lui aussi, s'est manifesté dans certaines variétés, telles que : Vilmorin 27, Hybride 40 qui ont été particulièrement touchées. D'autres variétés : Vilmorin 29, Hybride du Jonquois (H. 80), par exemple, se sont montrées très résistantes à cette maladie.

Enfin, les mauvais temps de fin juin et de juillet (nous avons enregistré à Cappel en juillet : 189 mm de pluie) ont provoqué la verse dans bon nombre de champs. Certes, là, il y a une quinzaine de variétés qui jouent.

Dans les essais où nous avons semé plusieurs variétés en comparaison, nous avons établi le classement suivant quant à la résistance à la verse :

Hybride du Jonquois (H. 80) était resté complètement droit, venait ensuite par ordre décroissant : Hybride 40, Hybride 46 Desprez, Vilmorin 27, Chantecleir et Flèche d'Or, ces cinq blés étaient assez inclinés, après venaient ex æquo : Ile-de-France, Vilmorin 29, Hâtif de Wattines, et ensuite Préparateur Etienne et Vilmorin 23 complètement à plat.

Les pluies de fin juillet et du début d'août, tout en contrariant les travaux de moisson, ont provoqué la

germination des blés et cela ne contribuera certes pas à améliorer la qualité du grain. Beaucoup de lots de blés sont humides et seront d'une conservation difficile.

Puisque nous causons de la qualité, signalons que les poids spécifiques ne sont pas très élevés cette année. Quelques trémies coniques nous ont donné les résultats suivants :

Préparateur Etienne.....	74 K ^o
Vilmorin 27.....	76,1
Vilmorin 29.....	75,4
Hybride du Jonquois (H. 80)	75,6
Hybride 40.....	74,2
Hâtif de Wattines.....	75,6

qui sont des moyennes sur quelques lots de chaque variété.

Voici maintenant les résultats des battages de nos champs de comparaison. Ces résultats sont établis par rapport au rendement moyen du champ, le coefficient 100 lui étant attribué.

% de la moyenne du champ	
1. Hybride du Jonquois (H. 80).....	114,3
2. Vilmorin 27.....	113
3. Hybride 40.....	110,6
4. Ile-de-France.....	105,6
5. Hâtif de Wattines.....	105,1
6. Vilmorin 29.....	103,4
7. Flèche d'Or.....	100,1
8. Hybride 46 Desprez.....	96,4
9. Chantecleir.....	89,3
10. Préparateur Etienne.....	84,9
11. Vilmorin 23.....	77,7

Il est à remarquer que les blés qui ont donné les meilleurs rendements sont les plus résistants à la verse. Si Hybride du Jonquois (H. 80) se classe en tête, il faut l'attribuer d'une part à son grand pouvoir de tallage et d'autre part à ce qu'il est resté parfaitement debout. Le résultat définitif du Vilmorin 23, qui est cependant un blé à grande densité d'épis, s'explique par la verse précoce qui l'a atteint.

Florimond DESPREZ.

(Station expérimentale agricole de Cappel, par Templeuve (Nord).)

La Législation Viticole et les Vignerons

Le « Vigneron du Centre et de l'Ouest devant la loi » est un ouvrage préparé spécialement pour les viticulteurs du Centre et de l'Ouest.

Il donne, aussi clairement que possible, par chapitres, bien distincts, toutes les indications nécessaires pour connaître ses droits et ses devoirs au regard de la législation actuelle.

Il permet au vigneron de s'assurer que les obligations qu'on lui impose sont justifiées.

Cet ouvrage, qui contient également les textes législatifs actuellement en vigueur, est en vente à nos bureaux, au prix de 4 francs ; franco, 4 fr. 60.

Bergeries et Porcheries

L'installation des bergeries et porcheries laisse trop souvent à désirer, au grand préjudice du cultivateur. Disons un mot de cette intéressante question.

L'élevage du mouton est très rémunérateur, mais encore faut-il qu'il soit assuré de façon satisfaisante. Or, les conditions d'hygiène propres à obtenir à la fois la bonne production de la viande et de la laine sont de tout premier ordre.

Si le troupeau est important, un bâtiment spécial, bien exposé, bien aéré est nécessaire. Si l'on ne possède qu'un ou deux moutons, on peut se contenter d'une partie d'étable, d'écurie ou simplement du fond d'une grange. Le principe dont il faut s'inspirer, c'est que l'espace soit en rapport avec le nombre et la taille des animaux. Il faut que ceux-ci puissent s'y mouvoir, s'y reposer et y manger à l'aise. Pour les moutons, les données sont les suivantes : une bête, en mangeant à la crèche tient une place de quarante centimètres. Les râteliers et les crèches occuperont cinquante centimètres ; quant à la hauteur du logement, elle peut varier de trois à quatre mètres.

Le mobilier intérieur se composera d'anges et de râteliers, ordinairement réunis et constituant la crèche qui sera, de préférence, placée dans le sens de la longueur. La température de la bergerie doit être moyenne et régulière et l'air constamment renouvelé, car le mouton, de nature lymphatique, doit en consommer largement pour se bien porter. En outre, du fait qu'il vit en troupeau, la contagion peut y opérer plus facilement des ravages. Nous n'irons pas, cependant, jusqu'à préconiser les bergeries à claire-voie que l'on trouve dans certains pays du Nord, car il n'est pas démontré que nos races nationales soient assez robustes pour s'accommoder de ce régime.

Le local devra être tenu très propre et un peu humide pour les bêtes à l'engrais, les brebis et les agneaux. Et ceci nous amène à faire l'observation suivante : à cause de la forme et de la nature de leurs déjections, les moutons peuvent, sans trop en souffrir, séjourner sur leur fumier plus longtemps que les autres animaux, à la condition que la litière soit très épaisse. C'est ainsi que certains fermiers, sous prétexte de maintenir une chaleur constante dans la bergerie, n'envoient le fumier qu'à la fin de l'hiver. A mesure que le sol s'exhausse, ils soulevaient les râteliers mobiles. Mais ce système est exagéré et l'excès n'est pas à recommander. En effet, il a été constaté que la litière est douce, fine et moelleuse dans un air chaud ; ferme et dure dans un air sec et frais ; et cassante dans un air impur et à proximité des fumiers. C'est un indice qui suffit à fixer la règle à l'éleveur car si la chaleur est trop élevée, on voit le désagrément de la malpropreté. En fait, on devrait balayer le sol du bâtiment toutes les semaines.

Passons à présent aux porcheries. On a pour habitude de considérer le porc comme un animal abject, aux goûts dépravés, se plaisant dans les endroits les plus sales et dans sa

propre ordure. Aussi admet-on que la malpropreté doit être comme son élément. C'est une erreur trop commune. Le porc a des instincts de propreté. Comme preuve, on peut invoquer le soin qu'il met à déposer ses excréments dans un coin de sa loge toujours le même. De plus, il aime l'eau avec passion, et c'est parce qu'on ne met pas à sa disposition de l'eau propre qu'il se contente de l'eau sale des borbours ou des fossés boueux.

Aussi est-ce d'un bien mauvais calcul que de le laisser croupir dans les cloaques.

La première chose à faire pour l'établissement d'une porcherie pour son gîte à peu près confortable pour son genre d'habitant, sera d'assurer l'écoulement du purin, et pour cela, de paver les loges en pente douce ; à trois centimètres par mètre environ. Ce pavage pourra être remplacé par une aire en béton. Ce sera mieux, mais plus coûteux.

Les porcheries à sol pavé ou cimenté conviennent surtout pour les bêtes de vente qu'on engraisse, mais sont trop froides pour les truies pleines et leurs nourrissons se portent mieux sur des aires de béton recouvertes de planches bien jointées et inclinées de façon à faciliter l'égouttement. On a ainsi moins à craindre les bronchites et la diarrhée chez les gorettes, et les mammites chez les mères. Dans tous les cas, il importe que le plancher soit plein si l'on veut éviter la fermentation extraordinaire putride des fumiers de porc tombant dans les interstices d'une claire-voie.

Il est même bon d'enlever le fumier le plus souvent possible et d'ajouter tous les jours de la litière fraîche, de la paille, mais ni tourbe, ni sciure trop rapidement saturées des matières liquides.

Pour les porcs non plus, il ne faut pas négliger l'aération. Sous le prétexte que le porc craint le froid, on le cale dans sa loge, sans se rendre compte que, comme tous les êtres vivants, il a essentiellement besoin d'air salubre. Du reste, il est d'une observation certaine que la viande est d'une qualité inférieure quand les animaux vivent dans une atmosphère impure.

Il faut donc agencer les porcheries comme les écuries, les étables, les bergeries, de façon à ce que l'air s'y renouvelle d'une façon constante et insensible.

Pour la construction des porcheries, toujours employer des matériaux solides et résistants, car sur tout dans son jeune âge, le porc est un animal remuant et démolisseur.

L'auge sera en pierre dure ou en fonte ; ce qui est indispensable, c'est que le nettoyage en soit aisé. Il faudra toujours les encasturer dans le mur, pour qu'elles ne soient pas bouleversées et de façon à ce que les aliments puissent y être déposés sans entrer dans la loge. L'ouverture du mur sera fermée par un volet fixé par un verrou disposé de telle sorte qu'il puisse être repoussé et maintenu en dedans pendant le nettoyage de l'auge et le service de la nourriture, puis ramené ensuite en dehors.

LONDINIÈRES, professeur d'agriculture.

Le Commerce extérieur des Vins de France

Au moment où se termine le Congrès du Syndicat national des vins, il est utile de jeter un coup d'œil sur la situation du commerce extérieur des vins de France.

Nous avons les chiffres d'importations des vins dans les principaux pays consommateurs et non producteurs ou très peu producteurs pour les trois premiers mois de l'année 1936.

Si nous comparons ces chiffres à ceux du trimestre correspondant de l'an dernier, nous nous apercevons que, partout, les importations de vins augmentent, ou tout au moins ne diminuent pas. Une seule exception, la Suisse, mais elle s'explique par le fait que nos voisins helvétiques ont une récolte record de 1.100.000 hectos de vins, représentant environ le double de la moyenne d'une récolte normale. Il est tout naturel, par conséquent, que les importations de vins étrangers soient en forte diminution.

Voici les chiffres pour les autres pays indiqués en milliers d'hectolitres :

Pays	1934	1935	1936
Allemagne.....	203	183	211
Autriche.....	15	16	25
Belgique.....	67	70	79
Danemark.....	10	12	13
Finlande.....	0,9	1,0	1,5
Grande-Bretagne.....	48	53	56
Norvège.....	8	10	10
Pays-Bas.....	25	18	19
Pologne.....	5	6	8
Suède.....	7	9	9

Total..... 395 383 437

Or, la France qui est cependant de beaucoup le premier pays viticole du monde, n'a pas participé à ce progrès sensible du commerce extérieur du vin.

La France, qui était au début du siècle, encore au premier rang des pays exportateurs de vin, cède au

Pommes et Cidres

Il paraît y avoir des pommes... en Bretagne

Un meeting vient de rassembler à Quimper trois mille cultivateurs, parmi lesquels de nombreux producteurs de pommes à cidre. Les orateurs exposèrent leurs revendications.

L'abondance des fruits sur tout le territoire de Cornouaille va amener surproduction et baisse tellement sensible des cours que les producteurs voient avec angoisse leur récolte appelée à pourrir sous les arbres, faute de débouchés, et surtout devant les frais généraux de cueillette, manutention et transport. Aussi l'annuité s'est-elle faite sur un ordre du jour attirant l'attention des autorités, des élus et de l'administration des chemins de fer pour tenter la conciliation des intérêts en jeu, Etat et services privés, commerce et industrie.

Dans cet ordre du jour, les cultivateurs réclamaient notamment la réouverture des distilleries de Bretagne, la réduction des prix de transport, des facilités de transport en Angleterre et Allemagne.

Une délégation doit se rendre aux ministères de l'Agriculture et des Travaux publics, ainsi que près de M. Dautry.

Cours des eaux-de-vie de cidre

Le marché est très calme. Les affaires qui se terminent sont des transactions limitées à des réapprovisionnements absolument nécessaires.

Il y a un assez grand écart de prix entre la marchandise courante à livrer immédiatement et celle à expédier sur les trois d'octobre et on s'explique de la sorte que les acheteurs limitent leurs achats au minimum nécessaire.

Disponible en eaux-de-vie de cidre courante, on cote de 575 à 600 francs l'hectolitre sur base de 100°, départ Orne ou Calvados. Quelques affaires d'immédiat ont été faites en eaux-de-vie de culture à 600 francs.

En livrable, sur trois d'octobre, calvados de colonne sont offerts de 500 à 515 francs l'hectolitre sur base 100°, départ ; les eaux-de-vie de chaudière, livrables, valent pour le moins 50 à 60 francs de plus l'hectolitre.

Sous les pommiers

Les grands vents qui ont sévi sur les régions cidricoles, dimanche, lundi et mardi, ont fait tomber quelques pommiers.

Dans la Sarthe, la récolte de pommes à cidre est abondante. Les distilleries commencent à tourner de plus en plus, et leur approvisionnement s'effectue à présent d'une façon régulière.

Les cours s'établissent comme suit : Petit réseau : 110 francs la tonne. Grand réseau, selon la parité de transport : 90 à 115 francs pour livraisons échelonnées jusqu'à fin septembre.

Les fruits sont en général très sains, aussi tombent-ils difficilement, malgré quelques jours de vent violent.

Dans le Sud de la Manche, ainsi qu'à la limite de l'Orne et du Calvados, quelques cidreries et distilleries ont allumé leurs feux. Dans la Manche, la pomme est payée 120 francs la tonne de mille kilos. Dans le Calvados, le prix est analogue ; cependant, en Vallée d'Auge, on pratique une prime de 10 francs supplémentaire à la tonne, pour livraisons dans les usines. Il est vrai que les fruits sont plus riches.

En Ile-et-Vilaine, les pommes sont payées 100 francs maximum la tonne de mille kilogrammes. Il en est de même en Loire-Inférieure.

Cours des cidres de consommation

Breecy, 5 septembre. — La barrique de cidre vaut de 65 à 70 francs ; le pur jus : 75 à 90 francs.

Carant, 7 septembre. — Le cidre ordinaire vaut de 75 à 85 francs la barrique.

Saint-Hilaire-du-Harcouët, 9 septembre. — La cote est de 70 à 80 fr. la barrique et pour le pur jus, de 90 à 105 francs.

Dans l'Orne, les cidres sont tenus à des prix légèrement supérieurs, de même que dans le Calvados, la Mayenne, les Côtes-du-Nord et le Finistère.

Cours des cidres de distillerie

Cette marchandise est presque introuvable et les cours d'achats varient, selon les endroits, de 3 fr. 50 à 4 fr. le degré-hectolitre.

Si vous voulez une

ONDULATION ELECTRIQUE INDEFINISSABLE garantie malgré la pluie...

chez CAILLOCE

10, Rue Crébillon — NANTES

Vous aurez un travail soigné et consciencieux aux plus bas prix.

nous en richesses vinaires, nous remplaçant et nous devançant.

Souhaitons que le Congrès national qui vient de se tenir à Paris, nous apporte des solutions et des remèdes à cette crise.

L. COURBANNAIS.

(La Dépêche)

SEMENCES

Ferme d'Avrillé

La Ferme expérimentale d'Avrillé et le Centre d'expérimentation des Céréales d'Angers, dirigés par M. Lavallée, ingénieur agronome, disposent pour semences :

1^{re} BLES DE SELECTION GENEALOGIQUE, pureté 999 % : Vilmorin 23 et Bon Fermier à 240 fr. les 100 kilos.
Bon Moulin à 315 fr. (prix imposé par la Maison Vilmorin qui en contrôle la vente), variété remarquable par sa vigueur, sa résistance aux maladies, son rendement élevé en grain et sa valeur boulangère.

2^e BLES DE PREMIERE REPRODUCTION : Vilmorin 29, Hybride 40, Japhet et Chantecleir, 220 francs.

3^e AVOINE GRISE D'HIVER SELECTIONNEE pour semence, à 165 francs les 100 kilos.

Semences logées, gare départ Montreuil-Belfroi (Maine-et-Loire).

Ferme de Grignon

Nous pouvons fournir encore cette année, en provenance de la Ferme extérieure de Grignon (Centre National d'Expérimentation agricole) (Seine-et-Oise), les semences ci-dessous, sans épuisement :

Blés de Sélection	
Hybride 40.....	235 fr.
Vilmorin 27.....	—
Vilmorin 29.....	—
Pont-Caillois.....	—
Japhet.....	—
Blés de Reproduction	
Ile-de-France.....	225 fr.
Flèche d'Or.....	—
Vilmorin 23.....	—
Hybride 80.....	290 fr.

Conditions de vente : marchandise logée, brut pour net, sur wagon départ gare Plaisir-Grignon ; majoration de 5 fr. au-dessous de 50 kilos.

Tourneur Frères

Prix aux 100 kilos bruts logés, départ Coulommiers (Seine-et-Marne).

Nouveautés originales	
Henri Tourneur.....	325 fr.
D. C.....	—
Inversible Bordeaux.....	—
Champ Joli.....	315 »
Chantecleir.....	—
Hybride 77.....	—
Saint-Pierre.....	300 »

Blés de Sélection	
Vilmorin 27.....	300 fr.
Bon Fermier.....	280 »
Vilmorin 29.....	—
Hybride 40.....	—
Japhet.....	—
Bon Moulin.....	315 »
P.L.M. 1.....	270 »

Blés de Reproduction	
Franc Comtois.....	260 fr.
Hybride 1001.....	—
Japhet.....	—
Vénoge rouge.....	—
Vilmorin 27.....	255 »
Vilmorin 29.....	—
Hybride 40.....	—
Bon Fermier.....	245 »
Préparateur Etienne.....	—



Myrto prêtait tout à coup l'oreille. La porte qui faisait communiquer ce salon avec la pièce voisine était ouverte, et du vestibule, un bruit de voix arrivait jusqu'à elle.

— Fraulein, écoutez !... On croirait presque... oui, vraiment, on croirait la voix du prince Milca !

L'institutrice, enlevée à sa douce somnolence, sursauta un peu et écouta un moment.

— Mais je ne sais... Ce serait pourtant si invraisemblable !

Myrto se leva vivement, elle traversa la pièce voisine et ouvrit la porte donnant sur le vestibule.

Oui, il était là, la physionomie irritée, écoutant les explications embarrasées que lui donnait un domestique courbé devant lui, tandis que, derrière celui-là, se tenaient

d'autres serviteurs, la mine humble et inquiète.

Mais son visage s'éclaira subitement, il s'avança vers Myrto, la main tendue.

— Myrto, vous êtes là, au moins ! Maëri était en train de m'apprendre que ma mère et mes sœurs ne se trouvaient pas ici et j'allais lui demander si vous les aviez suivies. Mais vous êtes là ! dit-il d'un ton d'allégresse contenue, en se penchant pour lui baiser la main.

— Quelle surprise ! murmura Myrto avec une émotion qu'elle ne parvenait pas à réprimer. Je pensais justement combien ce jour de fête serait triste pour vous, là-bas.

— Oui, il l'aurait été terriblement si, hier, une révélation de l'excellent Père Joadly n'était venue m'enlever

le poids oppressant qui me retenait captif. J'ai immédiatement décidé de voyager dans l'intention de passer en famille cette fête de Noël. Mais en arrivant, je trouve un vestibule mal éclairé, à peine chauffé, pas de domestiques !... Je sonne, personne ne vient, je résonne de belle façon, ces individus se décident enfin à apparaître.

Et, d'un geste dédaigneux, il désignait les serviteurs dont la contenance n'était rien moins que rassurée.

— ...Il paraît qu'en l'absence de ma mère, ils se croient permis des négligences et un laisser-aller incroyables.

... Il faut être indulgent, aujourd'hui, mon cousin, c'est la veille de Noël, dit doucement Myrto.

— Soit, je pardonnerai pour cette fois... Serrez-les, allez préparer mon appartement, ajoutez-lui en s'adressant à son valet de chambre qui se tenait derrière lui, une vaisselle à la main.

Il enleva sa pelisse fourrée, la tendit à un domestique et se tourna vers Myrto.

— Mais vous n'avez pas laissé seule ici, Myrto ?

— Non, Fraulein Rosa est restée aussi.

Il fronça les sourcils et dit d'un

ton mécontent : — Ma mère aurait dû vous éviter cette presque solitude pour ce jour de fête... surtout cette première année de deuil. Mais d'ailleurs, si elle est à Sezly, pourquoi ne vous a-t-elle pas emmenée ? Les Giza sont vos parents.

— Sans doute ne veulent-ils pas me reconnaître comme telle, dit pensivement Myrto. Du reste, je préfère qu'il en soit ainsi, à cause de mon deuil. Il y aura peut-être de grandes réunions à Sezly, ma place n'y était réellement pas.

— Toujours la sagesse même, Myrto. Mais soyez sans crainte, les Giza n'auront bientôt qu'amitiés et sourires pour leur jeune cousine.

— Oh ! j'en doute fort !

— Et moi, j'en suis certain ! dit-il d'un ton péremptoire.

Il s'avança pour saluer Fraulein Rosa qui apparaissait, visiblement stupéfiée par cette arrivée inattendue. Puis il entra avec l'institutrice et Myrto dans le salon, et dit, en jetant un coup d'œil charmé autour de lui :

— Vous avez vu, toutes deux, rendre hospitalière et délicieusement accueillante cette grande vieille pièce trop majestueuse... Avez-vous l'intention de vous rendre à la messe de minuit, Myrto ?

— Oui, Fraulein et moi comptons y assister dans la petite chapelle voisine.

— Je serais heureux de vous y accompagner, si vous me le permettez ?

— Volontiers ! dit-elle, une joie soudaine remplissant son âme.

Depuis des années, le prince Milca n'avait plus assisté à la messe. Si cette fête de Noël pouvait être le point de départ d'une rénovation en lui !

— Alors, je finis la veille avec vous ! dit-il en attirant à lui un fauteuil. Mais restez donc, Fraulein ! ajouta-t-il, en voyant que l'institutrice prenait son livre et faisait un mouvement pour s'éloigner. Conservez votre lecture... Et Myrto travaillait à quelque ouvrage charitable, sans doute ?

Il prit le jupon que Myrto avait jeté sur la table pour s'élever vers le vestibule, et dit avec émotion :

— Toujours la même, Myrto ? Les pauvres, les malheureux de corps ou d'âme sont demeurés vos préférés... Et vous continuez à venir vos visites charitables ?

— Oh ! bien peu, malheureusement ! Là-bas, je ne puis les faire seule, Tyda est bien jeune aussi, et d'ailleurs très occupée. Fraulein Rosa m'accompagne parfois, lors-

qu'elle a un peu de temps libre... Nous nous entendons très bien, ajouta Myrto avec un sourire à l'adresse de l'institutrice.

— Qui donc ne s'entendrait pas avec vous, Myrto ? répliqua la Baronne avec une vivacité peu coutumière à sa tranquille nature.

— Bien parlé, Fraulein ! dit le prince Milca avec un léger sourire. Allons, ne rougissez pas, Myrto, nous n'allons pas chanter vos louanges devant vous. Donnez-moi des nouvelles de ma mère et de mes sœurs, et des vôtres, naturellement. Je ne vous trouve pas une mine bien brillante... N'est-il pas vrai, Fraulein ?

— Oh ! je me porte très bien ! protesta Myrto. Mais le séjour en ville pâlait toujours un peu.

— C'est évident... mais je crains que vous ne travailliez trop. Racontez-moi ce que vous faites, parlez-moi de vos occupations...

Un intérêt profond se lisait dans son regard, dans l'accent de sa voix qui s'adouciait en s'adressant à sa cousine. Non, ce n'étaient pas chez lui banales phrases de courtoisie, Myrto sentait qu'il désirait réellement savoir quelle avait été sa vie depuis ces deux mois.

Et elle constatait aussi, avec une joie très douce, qu'il n'était plus tout à fait le même. Certes, son beau

visage pâli portait toujours les traces des souffrances morales endurées, ses lèvres retrouvaient, par instant, leur habituel pli d'amertume, mais on ne pouvait nier qu'il n'y eût en lui une détente, quelque chose que Myrto ne savait expliquer, et qui ressemblait peut-être à l'allégresse contenue d'un captif dont les liens sont tombés, et qui n'ose croire tout à fait encore à son bonheur.

Myrto, très simplement, lui narrait son existence à Vienne, existence bien simple, presque sévère. Chez cette jeune créature si belle, il n'existait pas un regret pour la vie mondaine dont les échos arrivaient jusqu'à elle.

— Réellement, Myrto, vous n'enviez pas mes sœurs ? demanda le prince Milca en se penchant un peu vers elle comme pour mieux scruter sa physionomie.

— Oh ! non, je vous l'assure ! Cette existence me paraît si vide, si absolument inutile !

— Mais la vôtre est bien sérieuse, Myrto ?

— Oui, assez, dit-elle avec un sourire. Mais je la préfère mille fois à celle de mes cousines.

(A suivre).

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

138. — DEMI-MUIDS, tonnettes, barriques, demi-barriques, etc... Tous genres. H. Charon, 36, quai Malakoff, Nantes, près gare Orléans. Tél. 142-66.

150. — A vendre PRESSOIR pouvant faire une barrique 1/2 et MOULIN à raisin et pommes, 950 francs, à débattre. S'adresser chez M. Paupé, au Lion-d'Or, n° 115. Visible le soir après 18 h. 30

151. — A louer FERME de 8 hectares, près de Nantes, verger et chaletaignerie en rapport. Libre de suite. S'adresser M. Oliveau, notaire au Pont-du-Cens.

153. — A vendre, UNE SELLE anglaise et UNE SELLE d'ordonnance d'officier. S'adresser au Syndicat.

154. — PETITE FERME à moitié fruit, environs de Vertou, à prendre à la Toussaint prochaine, 6 hect. 1/2 environ, près, terres labourables, vignes, Chêtel-mort et vif fourni par le propriétaire. S'adresser au bureau du Syndicat.

DEMANDES

226. — On achète sur pied LES BOIS DE TOUTE ESSENCE. S'adresser Scierie Mécanique du Champ de Mars, à Nantes.

229. — MENAGE jardinier cherche place, mari connaissant parfaitement jardinage, culture et vigne, femme ayant fait cuisine et connaissant également basse-cour, culture et jardinage. Ecrire au Syndicat qui transmettra.

230. — On demande MENAGE jardinier, logé, à moitié fruit, pour garder propriété environs de Nantes. M. Poigné, Maison Vincent, rue Haudaudine, Nantes.

231. — JEUNE HOMME, 14 ans, robuste, bonne santé, cherche place jardinage ou culture. S'adresser M. Jolivet, Le Pallet (Loire-Inf.).

232. — On demande JEUNE BONNE sérieuse, de 15 à 18 ans, pour aider travaux maison bourgeoise, place stable. Ecrire au Syndicat qui transmettra.

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE
DE NANTES
ET DE CAMPAGNE

Cours du 11 septembre

VEAUX : 494. — Le kilo sur pied : 1re qualité, 4 fr. 75 à 5 fr. 75, moyenne 5 fr. 25 ; à abattre 0 fr. 80 pour la campagne, moyenne 4 fr. 45.

BOEUF : 22. — Le demi-kilo : Devant : 1re qualité, 3 à 3 fr. 50 ; 2e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 75 ; 3e qualité, 1 fr. 50 à 2 fr. — Derrière : 1re qualité, 4 fr. 75 à 5 fr. 50 ; 2e qualité, 3 fr. 50 à 4 fr. 50 ; 3e qualité, 2 fr. 75 à 3 fr. 25.

MOUTONS : 174. — Le demi-kilo : 1re qualité, 6 fr. 50 à 7 fr. ; 2e qualité, 5 à 6 fr. Agneaux, sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 16 septembre.

Aubergines, les 12, 4 fr. — Artichauts, les 12, 6 fr. — Betteraves, les 12, 5 fr. — Carottes, le paquet, 0 fr. 80 pour la campagne, moyenne 4 fr. 45.

Céleri rave, les 6, 4 fr. — Céleri blanc, les 6, 2 fr. 50. — Choux pommes, les 16, 5 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 0 fr. 75. — Choux Bruxelles, le kilo, 3 fr. 50. — Concombres, pièce, 0 fr. 50. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Escaroles, les 12, 2 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Haricots verts, le kilo, 1 fr. 50. — Laitues, les 20, 2 fr. 50. — Mâche, le kilo, 1 fr. 50. — Melons, la pièce, 4 fr. 10. — Navets, la botte, 0 fr. 50. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 50. — Poireaux, la botte, 2 fr. — Petits Pois, le kilo, 3 fr. 50. — Porcs, le kilo, 3 fr. — Pêches, le kilo, 2 fr. 50. — Romaines, les 12, 3 fr. — Radis, les 12, 3 fr. — Raisin, le kilo, 3 fr. 50. — Salades, le paquet, 1 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 1 fr. 50. — Tomates, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 30.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 16 septembre.

POMMES DE TERRE

Les 100 kilos, sur wagon vrac départ : Hénaut Loiret, 65 ; Parisienne Loiret, 52 ; Julie Bretagne, 58 ; Mayette Bretagne, 47 ; Duchesse (Hollande) Bretagne, 43 ; Saucisse Rouge Bretagne, venant 38 à 48, grosse tride 45 à 48 ; Vendée, 67 ; Early Sarthe, 35 ; Touraine, 37 ; Etoile du Nord du Loiret, 40 nominal ; Fin de Siècle Bretagne, 36 à 38 ; Beauvais Sarthe, 25 à 26 ; Plouffe Bretagne, 45 ; Yonne, 33 ; Wohlman Seine-et-Oise, 28 ; Horsclingen Nord, 35 à 42 ; Oise, 38 ; Sarthe, 38 ; Somme, 35 ; Anjou, 38 ; Loiret, 37 ; Majestic Nord, 34 ; Ronde jaune Bretagne, 27 à 28 ; Sar-

the, 28 ; Alsacé, 27 ; Rosa Marne, 65 ; Ardennais, 60 ; Sarthe, 56 ; Morbihan 62 ; Côtes-du-Nord, 65.

CAROTTE : 15. — Les 100 kilos, vrac départ : Auxonne ou Loon-Plage, 28 à 30 ; Meaux, 35.

NAVETS : Luc, 20 francs départ.

OIGNONS : Les 100 kilos logés, départ : Auxonne, 18 à 20 ; Saint-Brieuc, 23 à 25 ; Roscoff, 25 ; Poitou, 35 à 40 ; Alsacé, 35 à 36 ; La Fère, 35 à 40 ; Verberie, 40 à 45 ; Luc, 26 à 28.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris, 16 septembre.

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

Paille de blé, 11.50 à 12.50 ; d'avoine, 10.50 à 11.50 ; d'orge ou escourgeon, 10 à 10.50.

Foin, 20 à 22 ; Luzerne, 21 à 23 ; Trèfle, 19 à 20.

LEGUMES SECS

Paris, 16 septembre.

Les 100 kilos logés départ : Plageolets Nord, septembre 280, octobre 270, Lingots Nord, octobre 330. Vendues, disp. 280, octobre 270 ; Bourgoigne, disp. 280. Chevières Arpajon, Bourdon, extra, disp. 425, octobre 415. Plats Midi, disp. nature 280, gros 300, extra 320. Cocos Landes, disp. 290. Brezins Vendée, disp. 270. Pois ronds Nord, disp. 150 à 140, décortiqués 245.

Cours des Vins

Muscadet 1934..... 300 à 325
Muscatel 1935..... 390 à 450
Gros-Plant..... 135 à 190
Seibel et Othello..... 160 à 180
Noah (suivant degré)..... 100 à 120

Poils angora

Cours actuel : 130 francs le kilo, pour le poil Angora blanc, 1re qualité.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Boeuf. — 1re catégorie, 7 à 14 fr. ; 2e catégorie, 2.50 à 3 fr. ; 3e catégorie, 1 fr. 50 à 2 fr. 50.

Veau. — 1re catégorie, 6 à 10 fr. ; 2e catégorie, 5 fr. ; 3e catégorie, 3.50 à 4 fr.

Mouton. — 1re catégorie, 9 fr. ; 2e catégorie, 7 à 8 fr. ; 3e catégorie, 4 fr.

Porc. — Le 1/2 kilo, 4 à 7.50.

Beurre. — Le 1/2 kilo, 5 à 6

œufs. — La douzaine, 4.5 à 5. Poulets. — Le 1/2 kilo, 5.5 à 6. Lapins. — Le 1/2 kilo, 5

CANDE

Marché du 14 septembre :

Blé, 140 ; orge, 85.90 les 100 kilos ; avoine, 90 à 95 les 100 kilos ; paille, les 1.000 kilos, 220 à 240.

Poules, 20 à 22 la couple ; poulets, 18 à 24 la couple ; canards, 18 à 24 la couple ; oies courantes, 30 à 34 la couple ; lapins, 8 à 10 la pièce ; pigeons, 8 à 10 la couple ; œufs, la douzaine, 5.25 à 5.50 ; beurre, la livre, 4.25 à 4.50.

Porcs gras, le kilo, 5.50 à 6 ; porcs maigres, le kilo, 5.50 à 6.25 ; porcelions, la pièce, 130 à 150.

CHATEAUBRIANT

Avoine, 85 à 90 ; seigle, 90 à 95 ; orge, 85 à 90 ; sarrasin nouveau, 80 à 85 ;

Les 500 kilos : paille de blé, 115 à 120 ; paille d'avoine, 100 à 105 ; foin, 90 à 110, suivant qualité.

Cidre ordinaire, nouveau, 75 à 80 la barrique ; cidre qualité vieux, 120 à 125, droits de transports et de régie en sus.

Pommes à cidre, 150 à 200 ; pommes de distillerie, 190 à 185 les 1.000 kilos.

Beurre, le kilo en gros, 6 à 6.50 ; au détail, 9 à 9.50 ; œufs, la douzaine, 4.50 à 5.

Poulets jeunes, 9 à 13 ; poules, 10 à 12 ; lapins, 10 à 13 ; lapins de garniture, 4 à 5 ; lièvres, 17 à 18 ; levrauts, 8 à 12 ; perdrix, 4.50 à 5.

Beufs de travail, 4.00 à 4.50 la paire ; beufs gras, 3 à 3.50 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, 1.500 à 1.800 la pièce ; vaches grasses, 2.50 à 3 le kilo ; génisses, 3 à 3.50 le kilo (1.100 à 1.300 fr. pièce) ; veaux de lait, 3.75 à 4 le kilo ; veaux gras, 4.75 à 5 ; moutons, 4 à 4.50 ; porcs de lait, 130 à 150 la pièce ; porcs maigres, 200 à 250 ; porcs gras, 5.10 à 5.20 le kilo ; moutons de l'année, 4.50 à 5.

Foire de Béré. — Lundi 14 septembre :

Les cours sont les suivants : boeufs, 3.600 à 4.000 et 1.500 à 2.000 ; bonnes taurines jusqu'à 1.200 ; vaches pleines ou amouillantes jusqu'à 1.500 ; veau, le kilo, 4.50 à 5 ; chevaux de 5 ans, 3.000 à 3.500 ; poulains de l'année, 1.000 à 1.600 ; quelques poulains, bien en ossature, ont atteint le prix de 2.000 à 2.100 ; moutons, le kilo, 4 à 4.25.

BLAIN

Blé, au prix de la taxe ; farines, 205 à 210 les 100 kilos ; sons, 68 à 75 les 100 kilos ; avoine, 94 à 100 les 100 kilos ; seigle, 98 à 100 ; orge, 90 à 92 ; sarrasin, 85 à 95 ; paille, 105 à 110 ; foin, 90 à 100 les 500 kilos.

Beurre de laiterie, 7 à 7.50 la livre ; beurre ordinaire, 6 à 6.50 la livre ;

œufs, 3.75 à 4 la douzaine ; lait, 1 fr. le litre.

Volailles : Poules et poulets, suivant âge et qualité, 18 à 34 la paire (4.50 à 4.75 la livre vif) ; oies, 34 à 36 pièce ; canards, 11 à 20 ; pigeons, 7 à 8 la paire ; lapins domestiques, 8 à 20, prix suivant âge et poids (4 à 4.25 le kilo vif).

Gibiers : lièvres, 12 à 22 pièce ; perdrix, 6 à 6.50 ; lapins de garniture, 4.50 à 5 ; levrauts, 8 à 10.

Bétail sur pied : Boeufs, 2.60 à 3 le kilo ; vaches, 2 à 2.50 ; taurillons, 2.40 à 2.80 ; génisses, 3 à 3.40 ; veaux, 4.50 à 4.75 ; agneaux et agneaux, 5 à 6.

Porcs gras, 5 à 5.25 ; courants, 213 à 320 ; porcelets de 6 semaines à 3 mois, 120 à 200.

Cidre nouveau, 60 à 70 la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus) ; pommes à cidre, 110 à 120 fr. la tonne.

NOZAY

Blé, prix de la taxe ; avoine, 88 à 89 ; seigle, 85 à 86 ; orge, 80 à 81 ; sarrasin, 84 à 85 ; son, 69 à 70 ; son de sarrasin, 73 à 74.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 ; foin bonne qualité, 80.

Beurre ordinaire, le kilo en gros, 7 ; beurre fin, en détail, 8 à 8.25 ; œufs, 4.50.

La couple : poulets jeunes, engraisés, 25 à 30 ; poules, vieilles, 16 à 20 ; pigeons, 6 à 6.50 ; lapins domestiques, la pièce, 8 à 13 ; bons lièvres, 15 à 17 ; levrauts, 8 à 12 ; lapins de garniture, 4 à 5 ; perdrix, 4 à 4.50.

Génisses lourdes, le kilo sur pied, 2.90 à 3.10 ; bouffes, 2.75 à 3 ; vaches, 2 à 2.50 ; veaux, 4.50 à 4.75 ; moutons de l'année, 4.75 à 5 ; moutons plus vieux, suivant âge et état, 4 à 4.50 ; porcs gras, 5.25 à 5.50.

Porcelets laitons de 6 à 8 semaines, 110 à 135 ; porcelets de 2 à 3 mois, 140 à 195 ; grands courants de 3 à 4 mois, 200 à 300.

PONTCHATEAU

Perdrix, 6 à 8 ; poulets gros, la couple, 29 à 31 ; moyens, 28 ; petits, 24 à 26 ; canards, la pièce, 10 à 12 ; lapins sauvages, la pièce, 7 à 8 ; lièvre, 22 à 28 ; œufs, la douzaine, 4.50 à 5 ; beurre, le demi-kilo, 6 à 6.50 ; veaux, le kilo, 5 à 5.50 ; moutons, le kilo, 4.50 à 5.75.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets gros, la couple, 31 à 38 ; moyens, 28-30 ; petits, 20-25 ; œufs, la douzaine, 4.20-4.30 ; beurre, le demi-kilo, 5.25-5.75 ; veaux, 4.75-5.75.

SAINT-JULIEN-DE-VOUVANTES

La pièce : poulets, 10 à 12 ; poules, 12 à 14 ; pigeons, 6 à 8 ; lapins, 8 à 19.

Beurre ordinaire, le kilo, 6.50 à 6.75 ; au détail, 8 ; œufs, la douzaine en gros, 4.25 ; au détail, 4.50 à 5.

LA ROCHE-BERNARD

Blé suivant cours ; avoines, 85 ; blé noir, 86 ; seigle, 85 ; orge, 82 ; foin, les 500 kgs, 106 ; paille, 100 ; poulets gros, la couple, 28 à 30 ; moyens, 25 à 27 ; petits 14 à 21 ; canards, la pièce, 10 à 12 ; cles, 18 à 25 ; pigeons, la couple, 8 à 10 ; lapins, la pièce, 13 à 18 ; œufs, la douz, 4 à 4.50 ; beurre, le 7/12 kilo, 4 à 5.25 ; cidre nouveau, la barrique, 100 fr., droits en sus, boeufs gras, le kilo sur pied, 3.25 à 3.40 ; boeufs de travail, la paire, 2.800 à 3.800 ; vaches grasses, le kilo, 2.85 à 3.10 ; vaches laitières, 1.200 à 1.600 ; taurillons, le kilo, 2.60 à 2.85 ; veaux, la paire, 1.900 à 2.900 ; veaux de lait, le kilo, 4.25 à 5 ; génisses, la pièce, 900 à 1.300 ; moutons, le kilo, 4.50 à 5.

GUERANDE

Beurre, le 1/2 kilo, 5 à 5.50 ; œufs, la douz, 4 à 4.50 ; poulets petits, la couple, 15 à 21 ; moyens, 22 à 30 ; gros, 31 à 37 ; vieilles poules et coqs, la pièce, 15 à 18 ; pigeons, la 20 ple, 10 à 11 ; lapins, la pièce, 12 à 13 ; canards, la pièce, 12 à 16.

CONSULTEZ-NOUS

NOUS VOUS REPOUNDONS

Le Gérant : R. FAIVRE.

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

PROVENDEINE

vous donnera plus de Profits !

Provendeine n'est pas un condiment ordinaire.

Provendeine est un produit riche en Vitamines D, qui, ajouté à la ration de vos porcs, prévient ou guérit le mal de pâtes (rachitisme) stimule la croissance des porcelets, accélère l'engraissement.

Faites-en l'essai. Mélangez chaque jour un peu de Provendeine à la nourriture d'un lot de porcs et voyez comment ils se développent rapidement.

Employer Provendeine, c'est s'assurer plus de succès, plus de profits.

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

PROVENDEINE

LA GARANTIE DE LA VITAMINE "D"

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

L'ENGRAIS PHOSPHATÉ DES TERRES PAUVRES EN CHAUX

ECONOMIQUES

Toujours à la base d'une belle récolte !

PUBLICITE H. DANJAUD PARIS

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 17 septembre.

Farine de froment..... 212
Blé..... (Cours de l'Office du blé), 92/94
Avoine grise..... 90
Avoine bigarrée..... 90
Orge indigène..... 92
Orge Maroc..... 84 50
Son bonne fabrication, région..... 60

Fourrages

On cote, suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé :
pressée..... 215
bottes..... 210
Foin pressé..... 275

PROTEGEZ VOS SEMAILLES AVEC LE Contre corbeau

POUR UN PRIX DÉRISOIRE EFFICACITÉ ABSOLUE