51e Année — 1937 — N° 41

Samedi 16 Octobre 1937

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Siège Social : 3 Place de la Petite-Hollande 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.
147.18 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense.

ECHOS

LE PREMIER CONGRÈS des Directeurs de Groupes Agricoles Français, organisé par l'Association Amicale, se tiendra le vendredi 29 octobre, à 15 heures, au Centre Rural, annexe de l'Exposition, à Paris.

⁂

POMMES DE TABLE : Un Congrès national de la Pomme de table aura lieu à Bourges, les 23 et 24 octobre. Pour renseignements et adhésions, s'adresser à la Direction des Services Agricoles de la Corrèze, à Tulle.

⁂

CHRYSANTHÉMISTES : L'Exposition et le Congrès des Chrysanthèmes se tiendront, cette année, à Marseille, du 6 au 9 novembre.

⁂

L'EXPOSITION DE MOTOCULTURE et des carburants forestiers, à Senlis, a été inaugurée par M. André Liautey, sous-secrétaire d'Etat, qui a rappelé l'effort réalisé en faveur du gaz des forêts et annoncé l'ouverture de deux concours pour le développement de l'emploi des carburants du bois.

⁂

HAUSSES AUTORISÉES : Le Comité de Surveillance des Prix vient d'autoriser les majorations suivantes : Huiles végétales, 23 % au lieu de 18 % précédemment ; tourteaux, 31 % au lieu de 23 % ; margarine, 17 % au lieu de 13 %. Savons type Marseille, 25 % au lieu de 20 % ; en paillettes 19 % au lieu de 15 %. Café torréfié, 4 % au lieu de 2 %.

⁂

COMMERCE EXTÉRIEUR : Notre commerce extérieur, pendant le premier semestre 1937, révèle une diminution de 31 % des exportations agricoles. La politique de libéralisme douanier continue à ruiner l'Agriculture.

⁂

LE BATIMENT NE VA PLUS ! Sa production a diminué de 55 % en sept ans. La valeur globale de la propriété bâtie est, en France, deux fois seulement supérieure à ce qu'elle était en 1914, alors que le franc a perdu les neuf dixièmes de sa valeur.

Le cancer des plantes

Il existe entre les végétaux, les animaux et l'homme des causes de maladie, de souffrance et de mort étrangement pareilles ; c'est ainsi que les botanistes ont découvert et étudié le cancer chez de nombreux végétaux, notamment les espèces suivantes : pomme de terre, tomate, carotte, navet. radis, pois, pêcher, poirier, pommier, peuplier, noyer, vigne, houblon, tabac, souci, sauge, réséda, pelargonium, etc... Les plus curieuses tumeurs, dues à des microbes, sont celles produites par une bactérie appelée « bacillus tumefaciens ». découverte par un savant américain, M. Erwin F.-Smith, dont les travaux sont à mettre en parallèle avec ceux du professeur Borrel, directeur de l'Institut Pasteur de Strasbourg, sur la nature parasitaire du cancer des animaux.

Ces tumeurs, qui siègent habituellement au collet de la plante, à l'union de la tige et de la racine, ont été appelées. pour cette raison, galles du collet par leurs auteurs français et krown-galls par leurs auteurs américains.

La maladie existe dans toutes les parties du monde. Elle apparaît sous la forme de tumeurs volumineuses, irrégulières et bosselées ressemblant à des masses cancéreuses végétantes. Cette ressemblance n'est pas limitée à l'aspect extérieur de ces tumeurs; elle s'étend même à leur constitution profonde. Elles ont une marche destructive et progressivement envahissante. De la tumeur principale naissent des tumeurs secondaires qui apparaissent souvent fort loin de la tumeur mère et, comme dans le cas du cancer (des animaux), les noyaux secondaires reproduisent la structure de la tumeur primitive.

Les recherches sur le cancer des plantes vont-elles projeter quelque lumière sur la question du cancer des animaux et de l'homme ?...

Les meilleures réponses à notre enquête sur la Récolte de Blé 1937

Comme l'avait annoncé notre Président, dans le Bulletin du 11 septembre, *vingt récompenses en argent* viennent d'être attribuées aux meilleures réponses de nos adhérents, relativement à notre Enquête sur la récolte de Blé 1937.

Nous avons publié (les 25 septembre et 2 octobre) quelques extraits de ces réponses, prises au hasard, en les diverses régions de Loire-Inférieure, du nord au sud, de l'est à l'ouest, voire même en quelques communes limitrophes des départements voisins... Nous nous excusons de ne pouvoir récompenser, comme ils le méritent, tous les correspondants qui ont collaboré si utilement à cette Enquête.

Voic, après un classement laborieux, les meilleures réponses retenues et les récompenses attribuées par le Syndicat.

Prix de Cinquante francs

ANDRÉ CHOBLET, la Tindière, à Bouaye.

ALBERT BOUCHER,, Bois-Joly, à Montbert.

PIERRE GUILBAUD, aux Vignes, à Sainte-Pazanne.

JUSTIN LEDUC, l'Aubinais, à Saint-Père-en-Retz.

FRANÇOIS PELÉ, à Melneuf, Grâce, en Guenrouët.

Prix de Trente francs

JOSEPH TEMPLIER, à Mauvilain, Montbert.

DONATIEN DOUET, au Breil, Joué-sur-Erdre.

EVEILLARD, la Haie-Angebaud, Saint-Philbert-de-Grandlieu.

AUGUSTE PÉROCHEAU, la Ronde, Saint-André-Treize-Voies (Vendée).

FÉLIX JAMBU, la Guiberdais, Ruffigné.

JEAN-JOSEPH BRANGEON, la Boissinière, Saint-Christophe-la-Couperie (Maine-et-Loire).

ARMAND BROCHARD, au Réthoret-Guibert, La Planche.

PIERRE CHIRON, au Barbin, Vieillevigne.

PIERRE ROUSSEAU, l'Ouvrouinière, La Planche.

GILBERT TEMPLET, la Coupaudière, La Boissière-du-Doré.

Prix de Vingt francs

JOSEPH MARNIER, la Maison-Neuve, Aigrefeuille.

PAUL ROUSSEAU, aux Epais, La Planche.

FRANÇOIS SIMON, la Gaillarderie, Saint-Hilaire-de-Chaléons.

HENRI ROCHER, la Poissonnière, Saint-Mars-du-Désert.

BOISSEAU, au Tertre-Paudoie, Challain-la-Potherie (Maine-et-Loire).

Nous adressons directement, à chacun de ces membres, un mandat-poste correspondant aux récompenses attribuées.

Et maintenant, à l'œuvre pour l'obtention d'une meilleure récolte en 1938.

R. FAIVRE.

L'industrie du jus de fruits

Le jus de fruit, véritable *fruit liquide*, était il y a une dizaine d'années pour ainsi dire inconnu, bien que ce fait paraisse aujourd'hui étonnant. Cette industrie s'est développée à une vitesse incroyable, en particulier en Allemagne, qui fabriquait : 21 millions de litres en 1934, 34 millions en 1934 et 43 millions en 1935. Depuis, la consommation a encore augmenté. A ces chiffres, il faut ajouter encore environ 10 à 12 millions de litres de jus de fruits produits chez les particuliers pour leur consommation propre.

L'industrie de jus de fruits est très importante pour la production de fruits En 1935, les usines allemandes demandèrent 600.000 quintaux de pommes, soit 35 % de l'ensemble de la récolte de pommes ; dans l'ensemble, les besoins des usines ne purent être satisfaits que dans la proportion de 60 %. Peut-être y a-t-il encore beaucoup à faire en France à ce sujet...

En 2e PAGE :

La Vigne et le Vin
Les Phosphates naturels

Jeunes Paysans... Instruisez-vous !

Lutter pour la profession agricole, au jour le jour, ne suffit pas. Il faut aussi prévoir de loin, si nous voulons qu'un jour, enfin, la paysannerie s'émancipe définitivement.

A cette tâche future, nous préparons, dès aujourd'hui, les jeunes paysans. C'est surtout pour eux que nous travaillons ! C'est dans leurs rangs que doivent se recruter les élites paysannes de demain !

Vouloir l'organisation corporative serait, en effet, illusoire si les paysans ne savaient pas en garder le contrôle absolu, en choisissant comme chefs de véritables paysans.

Dégager des autorités rurales, qui viennent de la terre et restent à la terre, c'est la tâche la plus essentielle de notre *syndicalisme paysan*.

Tel est l'objet des *Etudes agricoles par correspondance*.

Déjà, dans la plupart de nos campagnes, elles connaissent le plus légitime succès. Nombreux sont les jeunes paysans — jeunes gens ou jeunes filles — qui, individuellement ou par groupe, consacrent quelques-unes de leurs soirées d'hiver à acquérir les connaissances aujourd'hui indispensables à tout bon cultivateur.

Plus nombreux encore, ils doivent être, maintenant que cette méthode d'enseignement, à la fois simple, directe et presque gratuite, a fait ses preuves.

Ces cours sont, en effet, à la portée de tous, car ils comportent différentes catégories, adaptées à l'âge et au degré d'instruction des élèves.

Personnellement, nous connaissons de ces petits gars de la terre qui, au sortir de l'école, eussent laissé définitivement tomber le porte-plume, si, volontairement, ils n'avaient accepté de parfaire leur instruction professionnelle. Certains d'entre eux se sont révélés des maîtres, et cela n'a rien de surprenant : aussi bien ne joignent-ils pas à la pratique indispensable, acquise auprès de leurs parents, des notions théoriques, qui prennent alors toute leur valeur ?

Jeunes paysans, prenez dès maintenant conscience de vos responsabilités ! Aujourd'hui nous travaillons pour vous ! Préparez-vous à continuer notre tâche et à faire mieux encore que vos aînés !

J. LEROY-LADURIE.

CONCOURS de Primes d'honneur d'Agriculture et d'Horticulture

Un concours de primes d'honneur d'Agriculture et d'Horticulture aura lieu en 1938, dans le département de la Loire-Inférieure.

Il sera divisé en trois groupes distincts, savoir :

1° *Prix culturaux*, comportant la grande, la moyenne et la petite culture, la culture familiale, ainsi que la prime d'honneur attribuée, s'il y a lieu, à un lauréat d'un prix culturaux ; prix de spécialités pour des améliorations partielles déterminées ; prix spéciaux pour l'outillage agricole ; prix spéciaux pour amélioration des conditions d'habitation de la ferme ; prix spéciaux pour les industries agricoes annexées aux exploitations et pour les coopératives agricoles ; prix spéciaux aux établissements d'enseignement agricole ; prix spéciaux du village moderne.

2° *Primes d'Honneur de l'Horticulture.*

3° *Récompenses* aux collaborateurs et agents des exploitations ayant obtenu des prix culturaux, des prix de spécialités ou des rappels de ces prix.

Les demandes des concurrents devront parvenir à la Préfecture de Nantes avant le 1er mars 1938. Chaque participant aura également à remplir un questionnaire en double exemplaire, qui devra être transmis, au plus tard, le 1er avril 1938.

Nous pourrons fournir à nos adhérents les formules de déclarations, ainsi que l'arrêté qui réglemente ce concours.

En 3e PAGE :

Le Coin du Bon Cidre
A propos des Prix de la Viande

Un Brin de Causette...

Dampuis longtemps l'Etat mettant son nez dans nos affaires. Histoère de sentir ce qui s'passe. Le flair du Maître ou l'œil de Moscou? — Non ! c'tui là du Fisque, pour nous inviter à passer à la caisse...

Mais y se contentant point de glisser un œil, ou de tendre la main. Y voulant se substituer à le commun des mortels, des hureux mortels que nous sommes.

On avait déjà l'Etat marchand scaferlatti, de cigarettes de luxe et de cigares ; l'Etat fabricant d'allumettes inflammabes; l'Etat marchand d'alcool, marchand de poudre et marchand de grains ; l'Etat étalonnier, charbonnier, blanchisseur... en attenant de devenir assureur, banquier, transporteur et chef de gare.

V'la t'y point que not' Etat (long) s'étiant découvert de nouvelles aptitudes. Avec l'Exposition des Arts et Techniques. L'art d'accomoder les restes, autrement dit c'tui là de la cuistance. Outre les trains « Himanses » qu'amènent de chaque coin de la France les tourisses à Paname, l'Etat avant créé des services pépères d'autos-cars, qui les amenant directo à les centres d'accueil. Là, les voyageurs trouvant à bon marché, bonne chair, bon gite, dortoirs confortabes, rappellant un p'tit les meilleurs temps. de la caserne. On est là chez la Princesse.

Mais les hôtelliers, les restaurateurs, tertous les marchands de soupe de la capitale, la trouvant saumâtre. Pas la soupe. Comment ! y l'avant fait de grands frais d'embellissement et de personnel, dans l'attente des clients et y voyant le gouvernement leur faire la nique? Concurrence d'autant pus déloyale que ces fameux « Centres » n'acquittent point les impôts, les patentes, ni les charges sociales.

Su un autre terrain, on trouve encore l'Etat industriel. Et là, tout l'monde l'avant vu boulonner. C'est au pied du mur qu'on juge le maçon...

Y se préoccupe an'hui de fabriquer l'acide sulfurique. Point pour détruire les sanves et les ravenelles, comme vous le devinez. Les besoins de la « Défense nationale » se posent là pour un coup. Mais perquoi que les Poudreries voulant acheter du sulfate de chaux en roches — roches qui n'existant point assez pures en France et dont le traitement étiant de beaucoup plus coûteux que c'tui là des pyrites ? Pour sûr, nous recevons quasiment pu de pyrites espagnoles. Mais l'Etat étiant point sans savoir que nous possédons des gisements, encore inexploités ; que d'autres pourriant fournir davantage. Y avant, itou, la récupération des celles qui se trouvent dans les charbons et les lignites. — On y pensera dans dix ans. Ou dans vingt !

Ah, si que les autres peuples avaient de tels atouts dans leurs mains...

Et pis, à chacun son métier — les vaches seriant mieux gardées.

maître Jeannot

La bonne Poulinière

« Telle poulinière, tel produit », disent les Arabes, et ils ne vendent jamais leurs bonnes juments ; les fins éleveurs normands pensent et disent de même et ils ne cèdent leurs bonnes poulinières qu'à des prix exorbitants.

Quelle est la part exacte de chacun des procréateurs dans l'acte générateur ? Si l'étalon est capable d'influencer cinquante produits dans son année de monte, la poulinière n'en influence qu'un seul pendant le même temps. Aussi l'action du mâle ne dure qu'un instant, tandis que celle de la femelle, égale à celle du mâle pendant l'accouplement, se poursuit sur le produit en formation durant les onze mois de la gestation et se prolonge encore dans les six mois de l'allaitement. Donc, considérée au point de vue d'un seul produit, l'influence des procréateurs semble devoir être toute en faveur de la mère. C'est pourquoi l'on peut dire que faire un choix judicieux de poulinières, c'est s'assurer le meilleur et le plus efficace des éléments d'hérédité, à condition, bien entendu, que l'infériorité du père ne viendra pas contrebalancer et même annuler en partie l'heureuse influence de la mère.

L'Administration des Haras constate que, d'année en année, le nombre des juments présentées à ses étalons s'accroît facilement, malgré le développement de la motorisation. C'est un progrès dont l'élevage du cheval français n'aura qu'à se louer. Cependant si la quantité a augmenté, la qualité des juments amenées à la saillie n'a pas marché de pair, parce que trop de nos cultivateurs encore attendent la valeur du poulain des qualités du seul étalon. C'est l'erreur regrettable contre laquelle il faut réagir, pour les raisons bien faciles à saisir, que nous venons d'indiquer.

En résumé, suivant le vieux dicton populaire, « on ne tire pas de farine d'un sac de braise ». Ajouterons-nous qu'une poulinière belle et bonne ne mange pas davantage qu'une bête de mauvaise structure, tarée des membres, vicieuse, manquant de taille et de gros, qu'elle ne demande pas plus de frais de logement, de pansage, d'entretien et travaille au moins aussi bien ? Il y a même économie pécuniaire à mettre de suite le prix à la bonne poulinière, parce qu'on n'est pas sans cesse obligé de réformer des juments achetées sans discernement, au hasard, ou simplement à cause du bon marché. C'est alors, en effet, que le bon marché finit par devenir cher.

Et puis, le faux calcul aussi est d'attendre qu'une bonne jument soit usée jusqu'à la corde pour la conduire à la saillie. Faites au paysan malavisé qui l'amène à la station du haras dix ans trop tard, l'observation qu'il aurait pu en tirer dix beaux poulains et qu'en ne le faisant pas, il a perdu nombre de beaux billets, il vous répondra invariablement, comme je l'ai entendu maintes fois : « Ah ! dame, c'est une si bonne travailleuse ! Je ne voulais pas m'en priver. Mais maintenant, ça ne va plus, elle est vieille; je vais lui faire faire un poulain. » Voilà l'histoire de tant d'insuccès. On ne réfléchit pas que la poulinière, avec le meilleur étalon du monde, ne donne jamais qu'une fraction d'elle-même. Si sa valeur est devenue nulle, une fraction de sa nullité équivaudra à zéro ; si sa valeur est seulement faible, plus faible encore sera toute fraction de sa faiblesse.

Toute jument vicieuse, fût-elle parfaite de performance physique, est mauvaise poulinière, parce qu'elle transmet son vice de caractère à son produit. Il en est de même de toutes les atteintes de tares ou maladies héréditaires : cornage, pousse, fluxion, jardes, éparvins.

La vraie poulinière a besoin d'être issue d'une suite d'ascendants notoirement reconnus exempts de tout vice de caractère et de toute affection morbides, irréprochables de conformation, aptes à transmettre l'aptitude à un travail énergique et prolongé. C'est pourquoi il ne faut jamais négliger l'origine quand on veut se rendre acquéreur d'une bonne « raceuse ». Quant à sa conformation, elle doit être en tout modèle : modèle d'ampleur, de gros et de forte constitution ; modèle dans les pieds non encastellés, bien proportionnés bien faits, dans les membres puissants, étoffés, sains et secs ; modèle dans la hanche large et longue, dans les épaules longues et musclées à leur partie supérieure ; modèle dans le cylindre, à côte très ronde, un peu long, mais pas du dos ; modèle dans les mamelles de la bonne nourrice, larges et à veines lactées apparentes, grosses et souples ; modèle dans la poitrine vaste et intacte, c'est-à-dire large et haute, à sternum et épaules très sorties.

L'âge de la grande vigueur de la poulinière est entre cinq et quinze ans.

Aussi faut-il acheter son sujet jeune et non usé au service, si l'on veut avoir du lait abondant et bon, ce qui est indispensable pour parfaire l'excellence du produit.

Mais cette poulinière, sera-t-on tenté de dire, est d'une perfection introuvable. Eh non ! elle existe dans tous les pays d'élevage rationnel et partant prospère. Dans tous les concours on la trouve. Elle y obtient toutes les primes élevées. Ses produits sont convoités par tout le monde et se vendent cher. Son intelligent propriétaire en tire tous les succès d'amour-propre et d'argent. Il a fait le meilleur placement possible de ce qu'elle lui a coûté d'achat et, nous le répétons en finissant comme en commençant, elle ne lui dépense pas plus de nourriture, de logement, d'entretien, que la bête laide, tarée qui produit tous les ans pire qu'elle-même et n'engendre que des déceptions.

L'économie, en élevage, en agriculture, en économie domestique, est comme en toutes choses une vérité nécessaire qu'on ne saurait trop encourager ; mais il est des cas, et celui qui nous occupe est du nombre, où elle devient une mauvaise affaire. « Il faut ce qu'il faut ! » comme disent les bonnes gens.

Jean D'ARAULES,
Professeur d'agriculture.

La défense de la production laitière

Au cours d'une récente réunion, le Conseil d'administration de la Confédération générale des producteurs de lait a étudié l'évolution actuelle des marchés du lait, du beurre et des fromages.

Au cours des dernières semaines, le marché des beurres a enregistré une ascension des cours rapide, due au déficit de production provoqué par la sécheresse et la fièvre aphteuse, qui ont réduit considérablement la production laitière.

La poussée ascensionnelle des cours avait provoqué, dans certains milieux du ministère de l'Economie nationale, une tentative d'importation de beurres étrangers, pour enrayer la hausse des beurres français.

La Confédération générale des producteurs de lait a vivement protesté. Sa résistance, appuyée par nos organisations agricoles, a été efficace. Le ministre de l'Agriculture a d'ailleurs pris position contre les projets d'importation.

Le Conseil d'administration de la C. G. L. s'est préoccupé de la concurrence que les matières grasses peuvent faire au beurre, et de la perte de clientèle qui peut résulter pour les producteurs de beurre, de l'adoption par les consommateurs des produits de substitution.

La C. G. L. continuera à s'opposer aux importations de beurres étrangers.

En ce qui concerne les prix du lait de consommation, le conseil de la C. G. L. a constaté que, dans la plupart des régions françaises, la production a réussi à obtenir des prix meilleurs

La C. G. L. a rappelé que les comités départementaux de surveillance des prix doivent exercer une surveillance sur les marges des intermédiaires, dont l'augmentation ne doit pas être faite au détriment du prix à la production.

Les Blés au Centre National d'Expérimentation de Grignon

EN 1937

Les essais de variétés de blés ont été disposés en deux séries, l'une après luzerne, semis du 3 au 5 novembre ; l'autre après betteraves, semis 30 novembre et 1er décembre. Les blés après luzerne ont été fortement atteints par le piétin, verse ; ceux après betteraves sont restés droits, mais par suite du semis tardif, les épis manquaient en nombre. Le rendement moyen sur ces parcelles d'essais a été de 31 qx 18 après luzerne, de 33 qx 84 après betteraves.

Les renseignements ci-après donnent les rendements relatifs dans chaque série, la moyene étant rapportée à 100.

A. *Blés après luzerne :*

1. Chanteclaie	129,1
2. Hâtif de Wattines	122,6
3. Hyb. de Bersée	117,1
4. Vilmorin 27	111,5
5. Hybride 40	108,5
6. Vilmorin 29	108,1
7. Champ joli	107,2
8. Vilmorin 23	105,9
9. Flèche d'Or	104,3
10. Providence	104,0
11. La Fayette	102,7
12. Hyb. courte paille	100,9
13. Blanc hâtif Cambier	99,8
14. Inversable Bordeaux	99,8
15. Bon Moulin	99,5
16. Henri Tourneur	99,2
17. Préparateur Etienne	97,2
18. Bataille 132	95,2
19. Bon sac	94,4
20. Vercors	94,2
21. René Leblond	93,5
22. Côte-d'Or	90,5
23. Alliés	90,0
24. Hyb. du Joncquois	86,8
25. Ile-de-France	83,5
26. Cloches 26	83,0
27. Géfir	71,5

En marge figuraient plusieurs blés, parmi lesquels Jubilé (de Gembloux), 128,9 ; Emeraude, 104,8.

B. *Blés après betteraves :*

1. Hyb. de Bersée	116,7
2. Vilmorin 29	111,2
3. Ile-de-France	102,7
4. Roland	101,1
5. Vilmorin 27	100,8
6. Hybride breton	99,6
7. Heine II	99,6
8. Flèche d'Or	99,5
9. Vercors	99,2
10. Hybride 40	98,8
11. Maximum Cambier	98,5
12. Japhet	86,6
13. Hyb. du Joncquois	85,8

En marge, figuraient : Jubilé 109,6; Rationel, 106,4 ; Juliana, 100,0 ; Bastard hâtif, 91,1.

Huit variétés ont été ensemencées après luzerne et après betteraves, les rendements moyens sont de 31 qx 72 et 34 qx 46.

En ramenant à 100, on obtient les valeurs suivantes :

Après luzerne :

Hybride de Bersée	115,1
Vilmorin 27	109,6
Hybride 40	106,6
Vilmorin 29	106,2
Flèche d'Or	102,6
Vercors	92,6
Hybride du Joncquois	85,4
Ile-de-France	82,1

Après betteraves :

Hybride de Bersée	114,6
Vilmorin 29	109,2
Ile-de-France	100,8
Vilmorin 27	99,0
Flèche d'Or	97,7
Vercors	97,5
Hybride 40	97,1
Hybride du Joncquois	84,3

En comparant les deux séries, on constate que six variétés sur huit n'ont guère modifié leurs positions ; dans l'ordre général, Hybride de Bersée, Vilmorin 29, Vilmorin 27, Flèche d'Or, Vercors, Hybride du Joncquois, Ile-de-France a beaucoup souffert de la verse après luzerne. Hybride 40 était trop clair après betteraves.

L. BRETIGNIERE.

LA VIGNE ET LE VIN

EN ANJOU

Récolte et vinification des raisins blancs

Etat de la récolte. — Les raisins de Chenin blanc récoltés ces derniers jours nous ont donné une densité moyenne de 1091, correspondant à 212 gr. de sucre par litre et à 12°5 d'alcool en puissance, avec une acidité moyenne de 6 gr. 6 par litre exprimée en acide sulfurique). Les moûts de raisin parvenus, jusqu'ici, au Laboratoire, ont une densité moyenne de 1087, soit 202 gr. de sucre et 11° d'alcool en puissance, avec un maximum de 1108 de densité, correspondant à 15°2, pour un moût provenant d'un triage, dans un de nos meilleurs coteaux. Quant à l'acidité, elle est en moyenne, pour ces mêmes moûts, de 7 gr. 2, au lieu de 10 gr. par litre à pareille époque, en 1936.

Dans tous les vignobles qui n'ont pas eu à souffrir de la Cochylis, la vendange a largement profité des premières pluies d'automne, et l'on trouve des grappes de belles dimensions, à grains serrés, et dont un certain nombre commencent à être envahies par la pourriture. Etant donnée la richesse du jus en sucre, pour peu que le temps devienne sec, cette pourriture pourra revêtir la forme « *noble* », qui fait les grands vins.

Dans les vignes de coteaux, où malheureusement la Cochylis a fait des dégâts, la récolte est plus réduite ; les grappes sont plus petites ; un certain nombre de grains sont desséchés ou envahs par le Botrytis.

Signalons, cette année, ce fait, assez rare dans le Chenin, de l'existence de nombreux « cadets » ou « verjus » ou « conscrits » bien développés, mais qui n'atteindront pas vraisemblablement la véraison. L'acidité de nos moûts étant suffisante, il n'y a pas lieu d'envisager l'utilisation de ces verjus à la vendange.

Cueillette et triage. — La récolte des raisins blancs de Chenin est commencée depuis quelques jours. Dans les coteaux réputés, on fait en ce moment un premier *triage*, et dans les autres vignobles on ramasse le *tout venant*. Si le temps pouvait se maintenir au sec et au chaud, il y aurait intérêt, dans bien des situations, à différer la cueillette ou à faire plusieurs triages. Les vignes sont encore, dans bien des cas, très feuillues et très vertes ; les raisins pourraient encore gagner un peu de degré, en attendant.

Amélioration de moûts. — L'acidité est suffisante et il n'y aura pas lieu d'intervenir.

En ce qui concerne le degré saccharimétrique, si l'on vise à faire des *vins secs*, tous les moûts dont la densité est inférieure à 1090 sont susceptibles, cette année, de donner, naturellement, des vins bien constitués, sans aucune intervention. Au-dessus de 1090 et jusque vers 1100, on peut espérer obtenir naturellement des vins *demi-secs* ou *demi-doux*, et au-delà de 1100, des vins doux ou liquoreux. Il est donc facile au viticulteur, par une simple prise de densité, de se rendre compte de ses possibilités, et s'il se trouve un peu au-dessous des densités indiquées ci-dessus, il peut y atteindre par la Chaptalisation, en se rappelant que pour augmenter de un degré l'alcool en puissance dans le moût, ou pour passer de 1088 à 1095 de densité, ou de 1095 à 1101, ou encore de 1101 à 1107, il y parvendra en ajoutant 1 kg. 700 à 1 kg. 800 de sucre par hectolitre.

Conduite de la fermentation. — Jusqu'ici, la fermentation a marché vite et beaucoup de vins ont une tendance à devenir *secs*. L'abaissement de la température actuel va sans doute la ralentir. Il conviendra de la surveiller attentivement par des prises mustimétriques. Actuellement, un arrêt de fermentation n'est pas à craindre, mais des froids peuvent survenir et, pour les moûts très concentrés, nécessiter un chauffage du cellier.

Lorsque le vin aura acquis 11°5 au minimum, pour les vins demi-doux, et 12° à 12°5, pour les vins doux, arrêter, s'il y a lieu, la fermentation en soutirant le vin dans un fût bien méché (40 gr. de soufre par barrique), ou, pour éviter un soutirage, l'additionner d'un bon tiers de litre, par barrique, d'une solution sulfureuse à 8 %.

Au premier soutirage, il sera bon de taniser le vin à raison de 10 à 15 gr. de tanin par hecto et, après plusieurs soutirages, de taniser de nouveau le vin avant le collage.

Angers, le 6 octobre 1937.

L. MOREAU et E. VINET.

CHEZ NOUS

La Vente des Noahs

La Chambre syndicale du Commerce des Vins et Spiritueux en gros de Paris et du département de la Seine s'est élevée contre l'idée que la législation sur les Noahs et cépages prohibés ne serait pas appliquée au cours de la campagne 1937-38.

Elle ne saurait admettre, écrit-elle, que la loi, respectée par les commerçants conscients de leur devoir, soit transgressée par des confrères moins scrupuleux. Ce disant, elle est convaincue de défendre la politique de la qualité et de tout commerce intelligent, car l'abaissement de la qualité, c'est la diminution de la consommation.

La Chambre syndicale de Paris demande donc que l'article 10 du décret-loi du 30 juillet 1935 soit appliqué.

D'un autre côté, la Commission chargée de coordonner les mesures d'application de la législation viticole s'est réunie le 30 septembre, sous la présidence de M. A. Sarraut; elle a émis le même vœu et a demandé que les possibilités de transfert, en cas de distillation, soient, par priorité, réservées aux cépages prohibés.

Du coup, les tractations sur les vins de Noahs, Herbemont, Isabelle, Clinton, etc... ont changé de tournure.

Comme l'introduction en est, en fait, interdite dans les coupages, le commerce de gros s'en est désintéressé. On s'est orienté vers le débouché qu'assure chaque année la distillerie aux alcools, sous le nom d'alcools de contingent. Ceux-ci sont payés par l'Etat 785 francs l'hecto, suivant le prix du sucre en 1937. A ce compte-là, on ne peut pas arriver à 200 francs la barrique. Ce serait à ce prix qu'achèterait une distillerie coopérative d'un département voisin du nôtre.

Il ne semble pas qu'il soit opportun de se presser à vendre. Le débouché fourni par les alcools de contingent est le plus modeste qu'il y ait. Ce prix de 200 franc se maintiendra durant six mois au moins, tant que l'on distillera pour le Service des Alcools d'Etat.

Bien entendu, la vente de gré à gré sur place, entre particuliers, peut être meilleure. Il y a si peu de vin chez nous cette année !

Mais on peut attendre mieux. Et cela sera fixé vers le 1er janvier.

En effet, si la déclaration de récolte, France et Algérie, récolte 1937 et stocks antérieure, dépasse 72.000.000 d'hectos le blocage et la distillation obligatoire vont jouer. On saura cela, d'une façon définitive, après la réunion de la Commission interministérielle de la viticulture, vers le 20 décembre.

S'il y a blocage et distillation obligatoire, et cela nous semble très probable, alors les Méridionaux et les Algériens, astreints à fournir des alcools à l'Etat, vont chercher des transferts chez nous. Chez nous, pays de petites propriétés, est le pays rêvé pour trouver des vins de remplacement libres de contraintes et d'échelonnement. Les gros producteurs vont se mettre, dès la décision de la Commission spéciale, à chercher des petits vins pour les faire distiller à la place des leurs. Le Noah et les autres cépages prohibés auront sans doute le droit de priorité demandé par M. Sarraut, comme on l'a vu plus haut.

Ces vins de transfert pourront être payés bon prix, parce que les vins qu'ils remplaceront valent déjà 15 à 16 francs le degré-hecto dans le Midi.

A ce moment, notre Coopérative s'occupera de faire faire des transferts à ses sociétaires.

Inutile qu'elle fasse faire des alcools de contingent maintenant, il sera toujours temps de s'y résigner.

Nous croyons, sans nous engager, sachant combien il est périlleux de donner des conseils, qu'il est peut-être tout de même indiqué de ne pas se précipiter et d'attendre l'éclaircissement de la situation générale par la décision, après la déclaration totale de la récolte, de la Commission interministérielle de la Viticulture.

Aurons-nous une récolte justifiant la distillation obligatoire dans le Midi ? Aurons-nous des transferts

La question est là. Si oui, c'est le relèvement du prix de nos Noahs, Clinton, Herbemont, etc...

La défense viticole

Les résultats des vendanges, tant dans le Midi qu'en Algérie, ont confirmé les déficits de récolte qui avaient été annoncés. Mais il est encore impossible de savoir si le total des ressources vinicoles entraînera ou non une distillation obligatoire.

La Commission chargée de coordonner les mesures d'application de la législation viticole a transmis au Gouvernement un avis dont on peut tirer les indications pratiques suivantes :

« On ne doit libérer une nouvelle tranche, qui ne pourra être supérieure à un dixième, que lorsque le marché sera stabilisé.

» Cette libération ne devra pas intervenir tant que, pour les vins de la campagne du degré le plus usuel, le prix moyen n'atteindra pas au moins, sur les marchés méridionaux, 15 fr. 50 le degré. »

Ce prix doit correspondre au moins à 18 francs pour les vins courants des régions du Centre-Ouest.

Rappelons que chaque tranche libérée ne peut être inférieure à 100 hectos. Le jeu de l'article 8 ne constitue pas seulement une sauvegarde contre l'effondrement momentané des cours. Il assure la protection de la viticulture régionale familiale contre la concurrence de la grande production industrialisée.

L'an dernier, en présence du déficit de la récolte, on avait usé d'une très grande tolérance à l'égard des noahs, othellos et autres cépages prohibés, conformément à la loi du 24 décembre 1934. Cette année, sur la demande des négociants lésés par les reventes de vins de noah achetés à vil prix, l'Administration a rappelé les dispositions de la loi qui visent notamment :

1° La déclaration à part par les récoltants des vins provenant de cépages prohibés (noah, othello, etc...) ;

2° L'interdiction de vendre ces vins au commerce de gros.

Il est nécessaire de mettre en garde les viticulteurs contre les ennuis et amendes qui peuvent résulter, pour eux, de la non-observation des mesures prévues par la loi.

L'Administration vient d'admettre que les viticulteurs qui seront astreints, cette année, à des prestations d'alcools viniques — au moins tous les récoltants de plus de 400 hectos — pourront en être dispensés, sous certaines conditions, s'ils préfèrent abandonner ou détruire leurs marcs plutôt que de les distiller.

Il y a lieu de rappeler aux viticulteurs qui vendent leurs vins à des particuliers que, pour bénéficier du droit de circulation réduit à 21 francs (au lieu de 26) la vente du vin doit être effectuée sans aucun intermédiaire. Toute intervention d'un intermédiaire, même s'il opère d'une façon complètement désintéressée, entraîne l'application du droit de 26 francs par hecto.

Il paraît également indispensable de souligner l'importance de l'exactitude des déclarations de récolte. Celles-ci peuvent donner lieu à des vérifications très sérieuses. En outre, pour proposer les mesures favorables à la viticulture, la Commission interministérielle devra disposer de chiffres absolument conformes à la réalité.

Accidents et Maladies

Passons en revue quelques accidents, quelques maladies particulièrement susceptibles de se développer cette année.

1° *Accidents de fermentation.* — Nous avons déjà insisté, dans un précédent article, sur la surveillance des bonnes conditions de la fermentaton. Aussi nous espérons que la plupart des accidents auront pu être évités. Il est néanmoins possible que, dans certains cas, des moûts très riches subissent un arrêt de fermentation prématuré, par suite d'un coup de froid. Rappelons en quelques mots la marche à suivre dans ce cas :

La première chose à essayer, c'est le chauffage du cellier ou le transport du fût dans une pièce plus chaude, de façon à assurer au vin une température de 16 à 18°. Lorsque cette température sera atteinte, le vin sera soutiré avec ses lies, au large contact de l'air, de façon à provoquer le développement de jeunes levures. Si ces opérations ne suffisent pas, on fera un « pied de cuve » en plaçant un peu de moût en bonne fermentation dans un endroit bien chaud, et on le grossira progressivement avec le moût récalcitrant, en s'assurant avant chaque addition de 8 à 10 litres, que la fermentation a bien repris. Quand on aura ainsi préparé une demi-barrique, on pourra répartir son contenu dans 8 à 10 barriques, que l'on grossira de la même façon et avec précautions.

Enfin, citons comme dernière ressource, quand la méthode du « pied de cuve » ne marche pas ou marche mal, le phosphatage du pied de cuve, au moyen de 30 à 50 gr. de phosphate d'ammoniaque par hecto. Ou bien, dans le cas de moût déjà riche en alcool, la préparation d'un levain de levures spécialisées, si on en trouve dans le commerce.

Dans le cas de moûts qui tardent à entrer en fermentation (alors trop forts d'acide sulfureux au débourbage, ou dépôt de cuivre trop abondant sur les raisins), les difficultés sont en général plus grandes. Il faut alors faire tout de suite un pied de cuve avec un moût sain et le grossir très lentement et très prudemment.

2° *Accidents d'ordre chimique.* — L'*excès* de tanin est en général assez fréquent dans les moûts riches des bonnes années. Il se manifeste soit par une louche et une difficulté de clarification naturelle, soit par une teinte jaunâtre exagérée. Cet inconvénient sera corrigé au moment de la clarification, par un collage à la gélatine *sans tamisage*. La dose de colle à ajouter sera déterminée par un essai préalable Dans une série de verres contenant chacun 1/10 de litre de vin, on ajoutera des quantités croissantes de colle liquide de concentration en gélatine connue. Les vins riches en tanin se troubleront et floculeront fortement. Les doses les plus élevées à essayer seront en général de l'ordre de 20, 30, 40, 50 gr. de gélatine par hecto (sauf pour les vins de presse continue, où les doses sont souvent dix fois plus fortes). Une fois la clarification achevée, au bout de 24 heures environ, dans les verres, on décantera le liquide clair et on essayera, avec une pincée très faible de tanin, s'il n'y a pas surcollage. Cette pincée de tanin ne doit pas produire le moindre louche. On choisira la dose de colle la plus élevée qui n'aura pas donné de surcollage. Si la dose la plus faible essayée (10 gr. de gélatine par hecto) donne un phénomène de surcollage il sera bon de taniser avant de coller (10 à 15 gr. de tanin par hecto). Dans les cas un peu difficiles, ce qui arrive fréquemment dans les bonnes années, il faudra avoir recours au laboratoire.

A côté de l'excès de tanin, la « casse oxydasique », comme « les goûts d'oxydés » devront être prévenus, surtout dans les moûts et les vins provenant de vendanges pourries, en faisant régulièrement, avant chaque soutirage au contact de l'air, l' « épreuve de l'air », qui consiste simplement à abandonner, pendant 24 à 48 heures, un peu de vin à l'air dans un verre. Si le vin « casse », ou s'oxyde facilement, nous rappelons qu'il faut le soutirer à l'abri de l'air, dans un fût fortement méché (40 gr. de mèche par barrique), puis de le soutirer une seconde fois à l'air, pour détruire le ferment ou « oxydase » qui produit la casse.

Rappelons enfin que les *goûts d' « hydrogène sulfuré » ou d'œufs pourris*, très fréquents dans les Muscadets qui ont été débourbés, même très légèrement, à l'acide sulfureux (ou dans les Muscadets provenant de raisins soufrés trop près de la véraison, comme ce fut souvent le cas cette année), s'enlèvent très facilement par soutirages répétés à l'air. Les cas récalcitrants seront guéris en trempant un moût contenant de la tournure de cuivre bien décapée dans le vin, ou par soutirage dans un récipient en cuivre bien brillant.

Les goûts de ferments ou d'évent seront traités à l'acide sulfureux (40 gr. de mèche au moins par barrique). D'ailleurs il sera prudent de mécher au premier soutirage et avant la mise en bouteille, tous les grands Muscadets qui seront peu acide et légèrement moëlleux (4 à 6 gr. de sucre par litre). Une dose de 20 gr. de soufre par barrique les préservera suffisamment des maladies, comme la piqûre ou surtout la graisse, sans pour cela gêner leur consommation, la faible dose d'acide sulfureux étant très vite combinée et oxydée en bouteille.

Pour terminer, je souhaite que ces rappels rapides des quelques notions déjà publiées les années précédentes dans ce même journal, permette à tous d'éviter beaucoup d'ennuis et de faire un grand Muscadet 1937.

Jean BOSC,
Ingénieur agronome.

(Reproduction interdite).

= Les Phosphates naturels =

L'automne est une saison pendant laquelle les engrais phosphatés sont très utilisés, aussi bien, au début pour la fertilisation des céréales d'automne, qu'à la fin et pendant l'hiver pour la préparation des cultures de printemps.

Les phosphates naturels sont riches en acide phosphorique (24 à 40 %). Leur prix est le plus souvent très bas, ce qui s'explique puisqu'ils ne subissent d'autre traitement qu'une pulvérisation avant d'être livrés. Aussi sont-ils très tentants pour le cultivateur. Mais, avant de se les procurer, celui-ci doit examiner d'abord s'il se trouve dans les conditions requises pour en obtenir des résultats. Car les phosphates naturels ne peuvent être utilisés avec succès dans toutes les situations.

Conditions d'emploi.

L'activité des phosphates naturels est conditionnée d'abord et surtout par la nature du sol, ensuite et accessoirement, par la plante cultivée.

Sol.

L'acide phosphorique des phosphates naturels se trouve à l'état insoluble. Il doit être solubilisé dans le sol avant d'être assimilé. Cette solubilisation s'effectue sous l'attaque des acides du sol.

Dans les sols à réaction acide, c'est-à-dire à pH inférieur à 7, l'attaque des phosphates naturels s'effectue. Elle est d'autant plus rapide que le sol est plus acide et, par conséquent, la rapidité d'action des phosphates naturels en est directement influencée. L'expérience a permis de montrer que l'acidité humique était capitale en cette matière. Par conséquent, en sols riches en humus et acides, les phosphates naturels peuvent donner de bons résultats.

En sols à réaction alcaline au contraire (pH supérieur à 7), l'effet sera très lent, sinon nul. Enfin, dans les sols neutres, l'action de ces engrais dépendra pour une grande part de la proportion d'humus contenue dans le sol, mais, de toute façon, elle sera généralement lente.

La question climat a aussi son importance. Dans les régions généralement pluvieuses, humides, les phosphates naturels réussissent mieux que dans les régions et terres sèches.

Les plantes.

Les constatations faites par les agronomes montrent que si certaines plantes ont la possibilité de tirer bon parti des phosphates naturels, d'autres ne possèdent pas le même pouvoir. Les crucifères (choux, navets, etc...), le sarrasin, les plantes des prairies sont, en principe, bien armées pour assimiler l'acide phosphorique des phosphates naturels, alors que les plantes sarclées, et surtout les céréales, ne disposent pas de la même faculté. On attribue en général ce fait à des sécrétions acides des racines. Ainsi, par exemple, les racines des crucifères sécréteraient des acides qui faciliteraient la solubilisation de l'acide phosphorique, alors que les racines des céréales n'en sécrètent pas.

Quoi qu'il en soit, la plante cultivée doit être prise en considération, mais accessoirement. C'est la nature du sol qui, avant tout, gouverne le choix. Il est bien évident qu'en sol nettement acide, où les phosphates naturels se solubilisent vite, les céréales pourront sans doute en tirer parti ; au contraire, en sols nettement alcalins, le résultat sera aléatoire, même avec des plantes à sécrétion acide.

Valeur d'un phosphate naturel.

La valeur des phosphates naturels dépend :

1°) De leur origine ou de leur provenance : « certains phosphates, en raison de la dureté de leurs grains, résistent énergiquement à l'action des eaux qui circulent dans le sol, des bactéries qui y vivent et des sucs sécrétés par les racines, tandis que d'autres, comme ceux du Nord de la France et de l'Afrique, plus tendres, plus friables, se solubilisent plus rapidement. »

Il faut donc donner la préférence à ces phosphates tendres, évidemment plus friables. Le vendeur doit d'ailleurs fournir l'indication de l'origine.

2°) De la finesse de leur mouture. « La finesse de la mouture augmente les points de contact avec le sol et avec les racines : il en résulte que plus la mouture sera fine, plus la dissémination des phosphates dans le sol et leur solubilisation seront parfaites et plus, par suite, leur action sera rapide et marquée. Il faut donc donner la préférence aux produits les plus finement moulus. »

La loi oblige d'ailleurs les vendeurs à indiquer le numéro du tamis auquel passe le phosphate et la proportion pour 100 qui passe à travers ce tamis. Les principaux tamis utilisés pour les phosphates naturels sont, dans l'ordre de finesse croissante, les tamis 40, 60, 80, 100, 120, 200, 300.

Pour nous résumer, en matière de phosphate naturel, la nature du sol et la plante cultivée sont les faits qui gouvernent la possibilité d'emploi de ces engrais ; l'origine et la finesse de la mouture sont les facteurs à considérer pour choisir un phosphate plus actif, susceptible de donner des résultats plus rapides dans un sol et pour une culture apte à en profiter.

Mode d'emploi.

Les phosphates naturels sont des engrais à action relativement lente. Il faut donc les employer le plus tôt possible. Il n'y a d'ailleurs que des avantages à les apporter longtemps d'avance, puisqu'il n'y a aucun risque de perte par entraînement.

Pour les cultures d'automne, on les épand dès le mois de septembre, ou plus tôt même si on le peut. Pour les cultures de printemps, on les sème dès l'automne ou au cours de l'hiver. En grande culture, ces engrais sont enterrés par un labour. Sur prairies, épandus au cours de l'hiver, on les fait pénétrer dans le sol par un hersage croisé, très vigoureux.

Puisque nous parlons de prairies, signalons que c'est certainement là que les phosphates naturels sont le plus intéressants. En effet, le milieu est très riche en humus, ce qui, nous l'avons vu, est une condition de la bonne solubilisation de leur acide phosphorique.

L'action est donc très nette et se traduit rapidement par une poussée d'herbe vigoureuse et par un enrichissement de la flore en légumineuses.

Pour la même raison, sur les défriches de prairies ou de landes, les sols argileux pauvres en chaux, les phosphates naturels donnent de bons résultats et sont d'un emploi avantageux.

Phosphates naturels et chaux.

Nous avons vu qu'une des conditions de réussite des phosphates naturels était l'acidité du sol. Il s'en suit qu'il ne faut pas avoir recours à ces engrais lorsque le sol a été récemment chaulé ou marné.

A l'inverse, peut-on compter sur le phosphate naturel pour améliorer la teneur du sol en chaux ? Les phosphates naturels sont, on le sait, des phosphates de chaux. Ils apportent donc une petite quantité de chaux, qui n'est pas inutile. Mais on ne peut compter sur cet apport minime pour remplacer un chaulage. Il faudrait employer d'énormes quantités de phosphates naturels à l'hectare pour modifier, de façon sensible, la réaction.

L'usage du phosphate naturel ne peut donc dispenser le cultivateur d'épandre régulièrement des amendements calcaires dans les sols acides.

Conclusion.

Pour apporter à ses terres l'acide phosphorique indispensable à la qualité de ses récoltes, le cultivateur dispose d'engrais phosphatés dont les effets sont très différents. Les uns, à action très rapide, comme les superphosphates, les basiphosphates, les précipités ; d'autres à action lente, comme les phosphates naturels ; entre ces deux catégories, on trouve encore les scories, si largement utilisées chez nous.

Tous ces engrais peuvent trouver une utilisation rationnelle : suivant les qualités du sol qu'il cultive (et surtout sa réaction), suivant la plante cultivée, suivant le but poursuivi, les facilités d'approvisionnement, le cultivateur choisira l'engrais le mieux approprié, qui, pour cette seule raison, sera toujours le plus économique.

Mais il n'oubliera pas qu'aucun engrais phosphaté quel qu'il soit, ne pourra donner de résultats rémunérateurs s'il n'est pas complété par des engrais azotés et des engrais potassiques.

La fumure complète et équilibrée n'est pas un mythe. Elle a été trop de fois mise en valeur pour qu'il soit utile d'insister. Disons seulement que pour la qualité comme pour la quantité des récoltes, pour la bonne utilisation des engrais, pour faire des bénéfices avec la fumure, azote, acide phosphorique et potasse sont des compléments indispensables.

(Bulletin des Engrais)

Fumure d'automne du Blé

Lorsque les conditions météorologiques de l'année sont favorables au bon développement d'une récolte, l'action des engrais, sans pour cela être moins marquée, est généralement moins apparente, le rendement dans les parcelles non fumées étant encore sensible, sinon satisfaisant.

Au contraire, lorsque les conditions météorologiques sont, comme pour le blé pendant la dernière campagne, essentiellement défavorables au développement de la récolte, l'action des engrais se manifeste d'une façon bien plus nette, les rendements devenant insignifiants là où la nourriture a manqué.

C'est pourquoi nous ne croyons pas inutile, au moment où le paysan va confier à la terre la semence de blé, point de départ de la prochaine récolte, de lui rappeler les enseignements si clairs des deux dernières années, au sujet de l'emploi des engrais dans la culture du blé.

Dans notre champ d'expériences du Lion d'Angers, avec la fumure d'automne suivante rapportée à l'hectare :

Chlorure de potassium....	300 kgs.
Scories	800 —
Sulfate d'ammoniaque.....	200 —

complétée par 100 kgs de nitrate au printemps, nous avons encore récolté cette année, avec la variété « Flèche d'Or », 25,2 quintaux de grains et 82,8 quintaux de paille à l'hectare.

Or, M. Saulou, qui s'occupe toujours avec beaucoup de soins de notre champ, nous écrivait, après battage, que dans la région du Lion d'Angers, la moyenne des rendements oscillait entre 10 et 15 quintaux.

A cela, beaucoup de cultivateurs nous répondront qu'ils ont pourtant employé de l'engrais au printemps ; mais cet engrais était soit du nitrate, soit du sulfate d'ammoniaque qui aurait fait merveille si l'on avait donné à l'automne la fumure phospho-potassique indispensable mais dont l'effet a été très réduit, parfois même mauvais, par suite du déséquilibre de la fumure.

Il devrait donc apparaître comme indispensable au cultivateur de notre région, l'apport à l'automne d'une fumure phospho-potassique pour le blé. L'acide phosphorique peut être apporté soit par des super, soit par des scories, à la dose de 300 à 400 kgs à l'hectare ; la potasse sera donnée soit sous forme de sylvinite, à la même dose, soit sous forme de chlorure, à la dose de 100 à 150 kgs ; d'une façon générale, le chlorure est préférable à la sylvinite, pouvant sans inconvénients être épandu seulement quelques jours avant les semailles.

En bonne culture, avec des variétés à grand rendement nous conseillons d'employer au moins 500 kgs de super ou scories et 200 kgs de chlorure.

Nous insistons particulièrement sur l'emploi de la potasse, non qu'elle soit plus nécessaire que l'acide phosphorique, mais parce qu'elle est plus souvent négligée.

Nous rappelons que des très nombreux essais faits dans notre région depuis une quinzaine d'années, il ressort très régulièrement une augmentation de rendement de 4 quintaux de blé pour l'emploi de 500 kgs de sylvinite ou de 200 kgs de chlorure à l'hectare.

Au cours très bas actuel des engrais potassiques (les prix départ Mines sont les mêmes depuis plus de deux ans), une telle fumure revient aux environs de 150 francs l'hectare, alors que l'excédent de récolte, au cours actuel du blé, représente une somme de 720 francs, d'où un bénéfice net de 570 francs.

En fait, le bénéfice est même plus élevé, car nous ne tenons pas compte de l'excédent de paille, qui est de l'ordre de 1.500 à 2.000 kgs, ni de l'augmentation du poids spécifique du blé, qui varie, suivant les variétés et les situations, entre 1 et 3 kgs.

Il serait donc tout à fait incompréhensible de voir, cette année, le cultivateur négliger la fumure phospho-potassique du blé ; il se priverait volontairement d'un bénéfice certain très élevé, alors que la dépense à engager est relativement faible.

J. VALENTIN.
Ingénieur agronome.

SALUBRITÉ

Aux malades et aux faibles on ordonne des fortifiants à base de phosphate de chaux. Et la chaux est, de plus, un excellent désinfectant. Les Scories Thomas, employées en abondance dans les herbages, sont indirectement un incontestable fortifiant pour les animaux domestiques, en même temps que, par la chaux active qu'elles contiennent, elles assainissent le sol.

Telles prairies où sévissaient la douve et autres maladies vermineuses, permettent aujourd'hui un lucratif élevage du mouton. Les bêtes sont saines, bien charpentées, bien viandées, prolifiques et laitières. Résultats dûs aux Scories Thomas, facteur de salubrité.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 11 Octobre 1937

ANIMAUX	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
	1re qual.	2e qual.	3e qual.	extra	1re qual.	2e qual.	3e qual.	extra
BŒUFS	9 80	8 60	7 20	10 40	5 88	4 73	3 60	6 45
VACHES	9 50	7 60	6 70	10 70	5 70	4 18	3 35	6 85
TAUREAUX	8 50	7 70	7 20	9 00	5 10	4 23	3 60	5 58
VEAUX	13 30	12 20	11 20	14 20	7 98	6 95	6 15	8 80
MOUTONS	16 40	12 00	9 70	17 60	8 20	5 65	4 25	8 80
PORCS	10 42	9 72	8 14	10 86	7 30	6 80	5 70	7 60

Du Jeudi 14 Octobre 1937

BŒUFS	9 80	8 60	7 20	10 40	5 88	4 73	3 60	6 45
VACHES	9 50	7 60	6 70	10 70	5 70	4 18	3 85	
TAUREAUX	8 50	7 70	7 20	9 00	5 10	4 23	3 60	5 58
VEAUX	13 00	12 00	11 00	13 90	7 80	6 85	6 05	8 60
MOUTONS	16 20	11 80	9 50	17 60	8 10	5 55	4 18	8 80
PORCS	10 42	9 72	8 00	10 86	7 30	6 80	5 60	7 60

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

LOIRE-INFERIEURE. — 40 bœufs ; 35 vaches ; 10 taureaux ; 30 porcs.
VENDÉE. — 105 bœufs ; 90 vaches ; 45 taureaux.
MAINE-ET-LOIRE. — 140 bœufs ; 75 vaches ; 15 taureaux ; 110 veaux ; 230 porcs.
MORBIHAN. — Néant.

A la Commission des Cours

La Commission des cours a pris les décisions suivantes :

Bœufs et vaches, baisse 20 centimes en toutes qualités.

Taureaux, baisse 10 centimes en toutes qualités.

Veaux, baisse 10 centimes en toutes qualités.

Moutons, baisse 20 centimes en 2e et 3e qualités, au kilo de viande nette.

Porcs, baisse 20 centimes en 2e et 3e qualités, au kilo poids vif.

A propos des prix de la viande au détail

Un nouveau débat est ouvert — un de plus — sur la question des prix de détail de la boucherie. C'est le Comité national de surveillance des prix qui est saisi de la question et qui, selon le rite bien connu, l'a renvoyée devant une sous-commission spéciale, celle-ci étant, au surplus, celle qui a déjà opéré il y a environ un an et dont les travaux ont abouti au rapport de M. Labbé, généralement approuvé par les milieux professionnels intéressés.

De quoi s'agit-il cette fois ? En fait, l'ordre normal est plutôt inversé, puisque ce sont les représentants de la boucherie de Paris qui ont eux-mêmes pris l'initiative de cette « reprise ». On se souvient, en effet, que la boucherie avait vu d'un assez bon œil, à l'inverse de certaines autres corporations commerciales, le Comité de surveillance des prix se pencher, l'an dernier, sur le problème de la viande. Les bouchers détaillants de la capitale s'estimaient, en effet, à juste raison, gênés, sinon brimés, par une législation assez illogique, issue d'un des innombrables décrets-lois pris en 1935 par le Gouvernement Laval et qui avait pour effet de taxer, de façon beaucoup trop rigide, certains morceaux de viande vendus au détail tout en laissant aux autres une liberté bien souvent illusoire. Dans les conclusions du rapport auquel il est fait allusion ci-dessus, M. Labbé et la Commission indiquaient bien que ce système leur paraissait quelque peu périmé et devait être à la fois rajeuni et assoupli dans l'intérêt commun du commerce et même des consommateurs. Il se trouvait, en effet, que, par suite du « plafond » imposé à certains morceaux, il était parfois impossible au boucher de faire bénéficier sa clientèle d'une baisse sur les autres parties de l'animal, même lorsqu'il aurait pu sans inconvénient, en période favorable, faire subir une légère hausse aux morceaux astreints à la taxation. En définitive, dans ces circonstances, la liberté pure et simple aurait fait l'affaire, non seulement du commerçant, mais aussi du consommateur.

La Commission et son rapporteur avaient donc estimé désirable de procéder à une généralisation du barème pour tenir compte du point de vue des consommateurs et du Comité national de surveillance des prix, mais en appuyant ce nouveau barème sur des bases soigneusement étudiées et laissant au commerçant, sur l'ensemble de ses ventes, une marge normale de bénéfice tout en lui permettant d'opérer les « compensations « indispensables en cas de besoin.

On s'attendait, à la suite de ces travaux, à voir sortir, au bout d'un temps assez court, un barème revu et corrigé, répondant aux conditions que nous venons d'exposer. Pourquoi n'en a-t-il rien été ? Tout simplement parce que, quand le rapport revint dans le Comité, celui-ci s'aperçut que le barème proposé aboutissait dans la plupart des cas à autoriser, pour la vente au détail de la viande, des prix supérieurs à ceux réellement pratiqués. Ce résultat a paru surprenant d'abord, puis a dû être reconnu logique devant les chiffres énoncés ; on comprend, toutefois, que le Comité, fait pour éviter des hausses abusives, n'ait pas tenu à assumer la paternité d'une réglementation peut-être plus complète que celle qui existait à l'époque, mais qui aurait pu avoir, pour résultat pratique, d'aboutir à des relèvements de prix, alors qu'il en attendait un effet radicalement opposé.

La conclusion fut qu'on ne fit rien et que, à l'entrée de la saison d'hiver, on est exactement au point où l'on était l'an passé à pareille époque, avec cette différence, toutefois, que, depuis lors, les charges intermédiaires ont, en général, augmenté, non pas tant peut-être à l'échelon de la boucherie de détail que dans le domaine fiscal (octroi notamment), de sorte que les marges devront être encore revisées et, natuellement, en hausse.

On comprend alors que la boucherie de Paris, inquiète de voir quelques-uns de ses membres traduits en correctionnelle pour infraction à une réglementation qu'ils estiment désuète et que le Comité avait, d'ailleurs, implicitement condamnée, ait jugé nécessaire de demander une nouvelle étude. On a senti, lors de l'audition au Comité de Surveillance des prix du président de la Boucherie de Paris, qu'il restait dans bien des esprits une certaine défiance à l'égard de la corporation qui fut, sans doute, la plus attaquée de tout temps et pas seulement en France. Toutefois, les indications données par les représentants de la Préfecture de Police, témoins désintéressés, semblent assez favorables à la boucherie, puisqu'ils décèlent des dépassements très rares des bases anciennes, alors que, d'après leurs calculs, les marges réelles prélevées par les bouchers parisiens où sont opérés leurs relevés périodiques sont, en moyenne, assez sensiblement inférieures à celles qu'autoriserait l'application du barème élaboré, il y a un an.

Il peut être intéressant de signaler, en terminant, d'après les chiffres de la Statistique générale de la France, les pourcentages de hausses comparés sur le bétail à La Villette et sur certains morceaux de viande au détail à Paris en août 1937 par rapport à août 1935, point le plus bas : pour le bœuf, nous trouvons à La Villette, 73 à 87 % de hausse, au détail, 53 et 62,5 % ; pour le veau, 85 % sur pied, 56 et 47 % dans les boucheries ; enfin, pour le porc, la hausse à La Villette, en deux ans, a été de 72 %, tandis qu'au détail elle est très irrégulière, étant de 70 % sur l'échine et le lard gras, allant jusqu'à 145 % pour le saindoux.

Henry ROUY,
Secrétaire Général de l'A.G.P.V.

POUR VOS SOINS DENTAIRES
Pas de discours. Maison de confiance
Prix imbattables à qualité égale
Extraction SANS DOULEUR, 5 et 10 fr.
Nous soignons les Ass. sociaux au tarif
DENTISTES d'HIDALGO de PARIS
Pass. Pommeraye, Gal. Statues, Nantes
A.A.R.C. 1.000.000 de francs de garantie

Grande Foire commerciale et foraine d'Angers

(12 *novembre* 1937)

P.O.-Midi et Etat délivreront, à cette date, pour Angers, au départ de toutes les gares situées sur les sections de lignes de :

Ancenis à Angers ; La Flèche à Angers ; Saumur à Angers ; Cholet à Angers ; Montreuil-Bellay à Angers ; Sablé à Angers ; Segré à Angers ; La Possonière à Perray-Jouannet ; Noyant-Méon à Saumur, *des billets spéciaux* d'aller et retour de 2e et 3e classes, à *demi-tarif*, valables le jour de la délivrance, sans faculté de prolongation.

Renseignez-vous dans les gares intéressées.

POUR combattre le surmenage, la neurasthénie, la gastralgie, la prétuberculose et toutes fatigues.
LE NERVOTHYL
LE PLUS PUISSANT RÉGÉNÉRATEUR DE LA SANTÉ
16 francs dans toutes Pharmacies ou Laboratoire PINCHINAT, 12, rue Jemmapes, NANTES

Le Coin du bon Cidre

Défécation - Fermentation

Plusieurs pressurages successifs ont permis d'extraire la majeure partie du jus contenu dans les pommes. Le pur jus a coulé le premier. On peut le loger à part puis faire de même ensuite des jus de « remariages » fournis par la seconde et la troisième pressions.

Dans la plupart des cas, pourtant, il est préférable de faire un mélange du tout. Ainsi, on est plus certain d'obtenir, en fin de compte, un cidre de bonne qualité moyenne et assez riche pour être consommé toujours avec agrément. Il vaut mieux s'en tenir à la production d'une boisson égale, convenable, régulière, donnant satisfaction, plutôt que de faire, d'une part, avec le pur jus une cuvée réservée exceptionnelle, mais, d'autre part, une quelconque boisson de qualité inférieure. Ceci ne compense pas cela. D'abord, il n'est pas certain que le cidre soit tellement supérieur quand les éléments qui le constituent sont en proportions élevées. On demande plutôt et simplement au cidre de désaltérer avec plaisir. Le mélange dès la sortie du pressoir de la totalité de la production répond généralement à cette condition. Si du pur jus est traité à part, que ce ne soit qu'en petite quantité.

La vérification de la densité du mélange est un bon moyen de se rendre compte de ce que celui-ci pourra valoir par la suite. On admet qu'avant le départ de la fermentation, il faut une densité de 1.035 à 1.040 correspondant à une richesse en sucres de 75 à 85 grammes par litre. Ce sucre représente un titre alcoolique de 4°½ à 5° en puissance, c'est-à-dire une proportion normale. Une densité de 1.030 donnerait à peine les 4° d'alcool qui doivent exister légalement dans le cidre. La densité de 1.043 permettrait d'atteindre 5° d'alcool, et celle de 1.047, 6°.

Ces données font comprendre l'importance du contrôle de la densité. Partout où l'on fait du cidre, même en quantité très réduite, le densimètre a sa place tout indiquée. Son achat constitue une dépense insignifiante, largement compensée par les précieux renseignements qu'il procure. Car non seulement il permet de « peser » le moût sortant du pressoir, mais il est nécessaire ensuite pour suivre, avec précision, l'évolution du liquide jusqu'à l'époque de sa conservation.

A leur sortie du pressoir, les moûts sont troubles et d'aspect peu engageant, surtout si on les regarde par transparence. On les loge aussitôt dans des fûts ou des cuves, dans lesquels s'opérera d'abord une carification préliminaire. Cette épuration s'effectue à la fois par le haut et par le bas. C'est-a-dire qu'il se forme en même temps un « chapeau » d'impuretés à la surface, et dans le fond un dépôt de bourges. Leur assemblage peut être assez rapide et ne demander que deux ou trois jours, comme il peut se prolonger pendant dix ou douze jours. Une durée de quatre à six jours représente une moyenne normale.

Il est recommandable de soutirer le liquide clair dès que le « chapeau » est bien formé, quand il n'augmente plus de volume et que l'on s'aperçoit que la fermentation commence à se manifester avec une certaine activité.

Si, en prêtant l'oreille près de la bonde ou à proximité de la surface du liquide, on entend distinctement le pétillement caractéristique que donne un dégagement abondant et constant de gaz carbonique, c'est une preuve que la fermentation est déjà bien amorcée. Il est préférable de soutirer un peu avant cette manifestation trop intense, ou, faute de mieux, dès que possible.

Pour séparer le liquide clair, il convient en somme de profiter du moment où l'agitation due au gaz carbonique n'est pas trop accentuée, tandis que les impuretés sont réparties en deux masses homogènes, en surface et au fond. Par la suite, et du fait de la gazéification, il n'est pas certain de retrouver un moment aussi propice à un bon résultat.

Fort souvent pourtant on n'opère pas dès ce moment le premier soutirage et on laisse « bouillir » le cidre « entre deux lies ».

(A suivre.)

VIENT DE PARAITRE

« Rien ne sert de partir Il faut bien voyager »

Afin de vous aider à découvrir les magnifiques ressources touristiques des régions desservies par ses lignes, le P.O.-Midi vient d'éditer une collection de neuf Guides régionaux, établis suivant une formule nouvelle et d'une présentation très artistique.

— Châteaux et Plages de la Loire ;
— Périgord, Quercy, Rouergue, Albigeois ;
— Berry et Limousin ;
— Poitou, Angoumois, Bordelais ;
— Bourbonnais, Auvergne ;
— Landes, Côte Basque, Côte d'Argent, Pyrénées de l'Ouest ;
— Gascogne, Toulouse, Lourdes, Pyrénées Centrales et Ariégeoises ;
— Carcassonne, Narbonnais, Montagne Noire, Gorges du Tarn ;
— Roussillon, Côte Vermeille, Pyrénées de l'Est, Andorre.

Des photographies originales agrémentent des notices descriptives, des itinéraires et des renseignements pratiques très précieux.

Ces guides sont mis en vente au prix de 2 et 3 francs dans les bibliothèques des gares, ainsi que dans de nombreuses librairies.

Achetez les Guides régionaux P.O.-Midi, vos indispensables compagnons de voyage.

COURS DES BOIS SUR PIED

Les premières adjudications publiques de cet automne accusent une hausse de 25 à 50 % sur les cours de l'an dernier. Ce mouvement correspond à la tension continue de la livre sterling depuis six mois. Cette situation n'est en somme qu'une revalorisation du bois à retardement.

Ces prix s'appliquent au volume de la bille ou fût jusqu'à la découpe à la première couronne de branches ; la partie supérieure ou surbille est négligée. Ils varient suivant les régions, la qualité et surtout la situation des bois par rapport aux chemins de fer ou canaux.

ESSENCES	DIAMÈTRE à 1m30 du sol	PRIX du m. cube réel (1)
Chêne de haute futaie	0m40 à 0m60	160 à 220 fr.
—	0m60 et plus	220 à 300 —
Chêne de taillis	0m40 à 0m60	125 à 160 —
—	0m60 et plus	160 à 200 —
Hêtre de haute futaie	0m40 à 0m60	70 à 100 —
—	0m60 et plus	100 à 120 —
Hêtre de taillis	0m40 et plus	60 à 70 —
Frêne	0m30 à 0m35	60 à 100 —
—	0m40 et plus	190 à 220 —
Noyer	0m50 à 0m60	250 à 350 —
—	0m60 et plus	350 à 600 —
Orme	0m40 et plus	70 à 100 —
Peuplier de déroulage sans nœuds	0m50 et plus	100 à 120 —
— de sciage peu noueux	0m40 et plus	60 à 90 —
— d'emballage très noueux	0m30 et plus	30 à 50 —
Platane	0m40 et plus	70 à 80 —
Tilleul	0m40 et plus	50 à 70 —
Résineux	0m30 à 0m40	40 à 50 —
Epicéa	0m40 et plus	60 à 120 —
Mélèze	0m40 et plus	60 à 80 —
Pin laricio	0m40 et plus	50 à 70 —
Pin maritime	0m40 et plus	50 à 70 —
Pin sylvestre	0m40 et plus	50 à 80 —
Sapin	0m40 et plus	60 à 120 —
Bois de mine feuillu	0m20 à 0m70	20 à 35 —
— résineux	0m20 à 0m70	35 à 50 —
Taillis de chêne	de 20 à 25 ans, l'hectare	100 à 500 —
— de châtaignier	de 15 à 18 ans, —	1.500 à 2.000 —
— d'acacia	de 15 à 18 ans, —	2.000 à 2.200 —

(1) Pour connaître le prix du mètre cube, volume au quart ou au cinquième, multiplier les prix ci-dessus respectivement par 1,27 ou 2.

C'EST VOTRE INTÉRÊT *d'utiliser*
pour l'ensemencement des céréales, le bon engrais
PHOSAMO
de la Cie BORDELAISE
- COMPLET -
et obtenu par combinaison chimique
Votre fournisseur habituel d'engrais vend le **PHOSAMO**

Défense Paysanne

DERVAL

Une grande réunion générale de Défense Paysanne aura lieu *dimanche prochain*, 17 octobre, Hôtel Provost, à Derval.

Le matin, à 8 heures, séance d'études pour les « Jeunesses Paysannes » et le Comité de Défense Paysanne de la région.

A 9 heures, réunion générale. Tous les cultivateurs se feront un devoir d'y assister pour entendre les défenseurs de leur profession. Plusieurs orateurs y prendront la parole, entre autres MM. Honoré Gauthier, chef départemental des « Chemises Vertes », et Robert Fiche, cultivateur du Finistère.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 13 octobre.

Avoine grise ou noire Bretagne	127
Avoine bigarrée Bretagne	118
Sarrasin Bretagne	166
Orge indigène (Côtes-du-Nord)	146
Orge Maroc	149
Maïs Indo-Chine	134
Son région, bonne fabrication	107
Riz Saïgon N° 1	153

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 8 octobre

VEAUX : 522. — Le kilo sur pied : 1re qualité, 5.60 à 7.60 ; moyenne, 6.60. A déduire 0.80 par kilo pour la campagne. Moyenne, 5.80.

BŒUFS : 34 — Devant : 1re qualité, le demi-kilo net, 3.75 à 4.25 ; 2e qual., 3 à 3.50 ; 3e qual., 2.25 à 2.75. Derrière : 1re qual., 5.25 à 5.75 ; 2e qual., 4.50 à 5 ; 3e qual., 3.75 à 4.25.

MOUTONS : 194. — Le demi-kilo net : 1re qualité, 7 à 7.50 ; 2e qualité, 5.75 à 6.75.

Fourrages

Paille de blé :
bottelée 265
pressée 270

Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kilos, départ lieux de production.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 13 octobre.

Artichauts, les 12, 18 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, le paquet, 1 fr. — Céleri rave, les six, 6 fr. — Céleri branches, les six, 4 fr. — Choux pommes, les 16, 20 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 2 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 4 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 50. — Haricots verts, le kilo, 6 fr. — Laitues, les 20, 3 fr. — Melon, la pièce, 4 fr. — Navets, le paquet, 1 fr. 50. — Oignons, le kilo, 2 fr. 20. — Poireaux, la botte, 5 fr. — Poires, le kilo, 4 fr. — Romaines, les 12, 3 fr. — Radis, les 12 bottes, 4 fr. — Raisins, le kilo, 5 fr. — Tomates, le kilo, 1 fr. — Pommes, le kilo, 1 fr. — Scorsonères, le paquet, 2 fr. — Salsifis, le paquet, 2 fr. 50. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 60.

Pommes de Terre

Marché des Innocents

Paris, le 13 octobre.

Les 100 kilos, vrac, wagon départ : Hénaut Loiret, 99 à 101 ; Roale d'Orléans, 86 à 88 ; July Bretagne, 70 ; Mayette Bretagne, 60 ; Hollande (Duchesse) de Bretagne, 52 à 53 ; Saucisse rouge Bretagne, tout venante, 45-47 ; grosse triée, 50-54 ; Vendée, 78 ; Early Sarthe, Mayenne, 56-57 ; Touraine, 58-60 ; Etoile du Nord du Loiret, 49-50 ; Idéal Nord, 43-44 ; Fin de siècle Bretagne, 46 ; Beauvais Sarthe, 45-46 ; Ella Bretagne, 38 ; Floucke Bretagne, 45 ; Woltman Seine-et-Oise, 35-36 ; Eersteling Nor, 46-48 ; Oise, 48-49 ; Somme, 49 ; Sarthe ou Maine-et-Loire, 52 ; Loiret, 50 ; Ronde jaune Bretagne, 40 ; Sarthe, Maine-et-Loire, 43 ; Loiret, Creuse, Auvergne, 44 ; Alsace, 41-42 ; Rosa Marne, 82-85 ; Ardennes, 80-85 ; Sarthe, 83-84 ; Loiret, 82-83 ; Morbihan, 70 ; Côtes-du-Nord, 72-73.

Carottes

Marché calme. Les 100 kilos, vrac, départ : Loon, 55 ; Luc, 60 ; Saint-Omer, 60 ; Meaux, 60 ; Alsace, 55.

Oignons

Hausse sur les beaux oignons. Les 100 kilos, logé départ : Auxonne, 160 ; Saint-Brieuc, 165 ; Poitou, 170 ; La Fère ou Verberie, 170-175 ; Charleval, 120-125 ; Albi ou Agen, 130 ; Toulouse, 140.

Navets

38-42, vrac, wagon départ, toutes provenances.

Pailles - Fourrages

Paris. — Marché libre.

Balles pressées, haute densité, les 100 kilos départ. Centre, Ouest, Nord : Paille de blé, 16 à 20 ; d'avoine, 13.50 à 16 ; d'orge ou escourgeon, 12 à 13. Foin, 25 à 26. Luzerne, 33 à 35. Trèfle, 28 à 29.

Graines Fourragères

Cours soutenus, en raison des achats de l'étranger. Les 100 kilos, logé départ : Trèfle violet, 700-800 ; Luzerne Provence, 925-1.000 ; pays, 850-975 ; Minette, 350-425 ; Vesces, 160-180 ; Sainfoin, 200-240 ; Trèfle blanc, 1.200-1.400 ; hybride, 1.100-1.400 ; jaune, 660-750.

Légumes secs

Paris, le 13 octobre.

Les 100 kilos, départ : Flageolets Nord, 320. Lingots Nord, 420-425 ; Vendée, 430-440 ; Landes, 360 ; Bourgogne, 380. Chevriers Arpajon, Dourdan extra, 450-460 ; ordinaires, 370-390. Plats Midi gros, 330 ; extra, 340. Cocos Landes, 330. Lentilles vertes du Puy, 400 ; Cantal, 350. Fèveroles Landes, 145.

Cidres et Eaux-de-Vie

Cidres, 10 à 12 fr. le degré.
Eaux-de-vie disponible, 685 à 725 les 100° ; livrable, 725.

Pommes à Cidre

Pommes de l'Eure et du Pays d'Auge, disponible, 235-240 la tonne, départ. Rien en livrable.

Pour la Loire-Inférieure, voir les marchés régionaux.

Cours des Vins

La barrique, prise à l'anche et suivant régions :

MUSCADET 1937	1.000 à 1.200
GROS-PLANT 1937	450 à 550
SEIBELS 1937	400 à 500
NOAH (consommation)	300 à 350
NOAH (distillerie) : 20 fr. le degré-barrique.	

La revalorisation du cinquième quartier

	Poids	Cuirs et Peaux — Prix au kilog Sept.	Août	Juillet	Valeur du 5e quartier ramenée au kilo de viande nette de l'animal — Août 1937	Juillet 1937	Juin 1037	Août 1936
Bœufs	45 »	7 34	6 83	5 89	1 47	1 35	1 33	0 67
Vaches	30 »	6 42	6 14	5 26	1 30	1 19	1 17	0 58
Taureaux	47 »	5 78	5 45	4 77	1 21	1 12	1 08	0 54
Veaux	7 »	12 05	11 78	2 50	2 53	2 33	2 37	1 44
Moutons laine	4 50	5 20	5 11	3 87	2 44	2 10	1 98	1 33
— demi-laine	3 50	4 60	4 52	3 23	2 03	1 79	1 79	1 17
— raison	2 75	» »	» »	» »	1 60	1 41	1 42	0 95

Les cuirs et peaux, à la suite du glissement du franc et sous l'influence habituelle des achats étrangers, ont accusé une très vive progression aux ventes de fin juillet, progression qui s'est confirmée et légèrement accentuée fin août, ainsi qu'il ressort du tableau ci-dessus.

Tant pour les gros bovins que pour les veaux et les moutons, la nouvelle hausse dans ces deux derniers mois ressort à des pourcentages très élevés.

Les suifs, de leur côté, ont d'abord poursuivi leur mouvement de reprise et, malgré un léger recul ces derniers jours, s'établissent à 285 francs, contre 255 fin juin.

Sous l'influence de ces éléments dominants, les cours du cinquième quartiers ont été de nouveau en s'améliorant ces dernières semaines. La dernière hausse des cuirs a encore contribué à accentuer ce mouvement qui ressortira des chiffres de septembre pour la valeur totale du cinquième quartier.

Nous attirons tout particulièrement l'attention sur la comparaison entre les chiffres de cette valeur pour août 1937 et août 1936 : ils indiquent que, du fait de la hausse des divers sous-produits, l'écart entre les prix de la viande à la production et à la consommation a pu être diminué des quantités suivantes :

— 0,67 à 0,80 pour la viande de bœuf, vache et taureau ;
— 1,09 pour la viande de veau ;
— 0,75 à 1,11 pour la viande de mouton.

Cette revalorisation du cinquième quartier aura eu ainsi pour effet de compenser utilement les malencontreux relèvements de charge intervenus aux divers échelons de la production et du commerce de la viande.

A. G. P. V.

Note du Syndicat. — Les cuirs et peaux suivent les cours internationaux. Leur hausse apparente est due à la descente de la valeur du franc.

Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents
Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 3, Place Petite-Hollande, NANTES

TARIF
Pour une seule insertion : 5 fr. par annonce de 5 lignes maximum ; 1 fr. 25 par ligne supplémentaire

OFFRES

262. — CULTIVATEURS, Eleveurs qui manquez de logement, achetez des cabanes démontables par panneaux, pouvant contenir trois ou cinq bêtes. A vendre également, COUVEUSES et ELEVEUSES artificielles, avec régulateur, poteaux, grillages, etc... S'adresser à M. Paul Fruneau, Fougan-de-Mer, Bouguenais.

267. — A vendre, une INSTALLATION D'ECURIE à chevaux, trois stalles ; ensemble quatre bas-flancs, trois mangeoires et trois râteliers. Bon état. S'adresser à M. Douillard, rue Chauvinière, à Montaigu (Vendée).

268. — A louer Toussaint 1938, BELLE FERME 30 hectares, toutes cultures, 15 km. de Nantes, conditions avantageuses. S'adresser au Syndicat qui transmettra.

DEMANDES

143. — MENAGE, sans enfant, demande place culture-vigne ; femme basse-cour, vaches, etc... Bonnes références. Libre à la Toussaint. S'adresser à M. Chevalier Auguste, La Hermière, Gorges, par Clisson (L.-I.).

145. — MÉNAGE de 30 à 34 ans, 2 enfants, demande place basse-cour ou porcherie, jardinier en gros légumes, ou ferme à exploité, ou à moitié. Libre de suite. S'adresser M. Eluère, aux Couëts, Bouguenais (L.-I.).

146. — JEUNE HOMME 24 ans, cherche place, viticulteur - jardinier. Libre à la Toussaint. Bonnes références. S'adresser au Syndicat.

147. — On demande une BONNE très sérieuse, de 18 à 35 ans, venant de campagne, pour environs Nantes. S'adresser au Syndicat.

148. — On demande une DOMESTIQUE, jeune de préference, pour aider à l'entretien d'animaux de basse-cour dans ferme située près de Carquefou. Ecrire M. Rochat, 8, rue du Roi-Albert, Nantes.

149. — On demande de suite, une JEUNE FILLE, de 18 à 25 ans, pour culture maraîchère à Nantes. S'adresser au Syndicat.

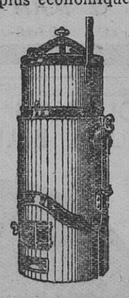
Agriculteurs soyez modernes

Le lavage du linge à la main est un travail pénible, les laveuses sont toujours plus rares. Les machines à laver remédient à ces inconvénients.

Seulement il y a machines et machines. La machine à laver « EVE », des Etablissements ERNEST RONOT est le dernier cri dans cette fabrication.

Auxiliaire précieuse de la ménagère, elle manie le linge aussi délicatement qu'une main de femme... sans brosse. Le lavage est rapide, impeccable, sans usure.

L'Agriculteur n'ignore pas que la santé des animaux demande une nourriture saine. Pour certains aliments un cuiseur s'impose. Nous recommandons le cuiseur « LE FRANÇAIS », le plus perfectionné, le plus simple, le plus économique, le plus solide. Avec



ce CUISEUR, les aliments cuisent dans la vapeur produite par l'eau qu'ils renferment ; les principes nutritifs des aliments s'en trouvent développés, contrairement à ce qui se produit par la cuisson dans une eau trop étendue.

D'une fabrication soignée, en tôle d'acier, galvanisé après fabrication, d'une sécurité absolue contre les ruptures, le CUISEUR se bascule aisément sans qu'il soit nécessaire de le soulever. Son nettoyage est facile ; il se fabrique de contenances allant de 50 à 640 litres.

Des paniers à riz, galvanisés spécialement étudiés et très pratiques s'adaptent facilement au cuiseur « LE FRANÇAIS ».

Ils donnent toute satisfaction aux éleveurs qui réclamaient cet article indispensable sur la cuisson du riz.

Pour renseignements détaillés sur ces appareils et tous autres, demandez aujourd'hui même, aux Etablissements ERNEST RONOT, à SAINT-DIZIER (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré n° 59.

— Traitement à sec —
des semences de céréales
avec
RECOBEL
augmentera votre récolte
Ets S. H. MORDEN & Cie, 14, rue de la Pépinière - PARIS
Agents Régionaux :
MM. L'HUISSIER & Cie, 5, rue du Lieutenant - LAVAL (Mayenne)
M 503

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 18 octobre. — Varades. Vieillevigne.

Mardi 19. — Guérande, Legé. Saint-Mars-la-Jaille.

Mercredi 20. — Bouvron, Fresnay, Montbert, Machecoul, Savenay, Vigneux.

Jeudi 21. — Ancenis, La Chapelle-Heulin, Héric, Rezé.

IMPORTANTES PÉPINIÈRES DE TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES
prix courant franco sur demande.
E. LEMERLE, 67, rue de Clisson, Nantes.

L'angoisse des ténèbres

PAR CHARLES FOLEY

— Oui, pour le déjeuner et le dîner, ces gaillards-là s'en chargeront. Mais il y a le buffet, aussi : des douzaines de sandwiches, autant de tartelettes, d'éclairs et de babas... Le pâtissier ne voudra jamais les reprendre.

— Eh bien, vous les distribuerez aux enfants du village. Ça les consolera de la fête manquée. Allons, Catherine, aide-moi à me lever. Je me sens plus fatiguée de cet après-midi de doute et d'inaction que si j'avais fait le tour du domaine à pied.

CHAPITRE IV

Vers onze heures du soir, étant couchée, Mme de Saint-Rambert insista pour que Catherine allât se reposer.

— J'aime mieux ne pas laisser Madame. Madame est trop tourmentée pour dormir. Permettez-moi de vous faire la lecture. J'ai remarqué que ça vous donnait sommeil.

— Non, Cathe, va... je me sens calme. La contrariété et l'orage m'ont enfiévrée, mais ce malaise passera avec le mauvais temps.

— C'est que, justement, le vent et la pluie, au lieu de s'apaiser, redoublent de violence. Les murs du manoir sont épais. Volets fermés, rideaux tirés, dans cette pièce bien calfeutrée, on ne perçoit rien de la tempête. Mais dehors, ce doit être épouvantable. On comprend que M. Xavier ait retardé son voyage.

— Moi, tout infirme et vieille que je suis, si j'avais su, cette nuit, où retrouver mon fils, rafales, trombes, éclairs, rien ne m'aurait arrêtée... Mais, réellement, je n'ai plus besoin de toi, ma bonne. Je veux — tu m'entends — j'exige que tu ailles rejoindre ton mari. A demain.

Une fois seule, la dame du manoir espéra que le silence lui serait un soulagement et que — comme il arrive parfois après de grandes émotions — elle tomberait dans une de ces torpeurs cataleptiques où les pensées s'éteignent.

Il n'en fut rien.

Evoquant ses déconvenues d'attente, elle constatait amèrement :

— Le retour de Xavier, mon beau rêve de ces vingt dernières années, s'achève en cauchemar !

Et son imagination surexcitée lui présentait, en images fugaces et brouillées, les divers accidents qui avaient pu empêcher son fils de la rejoindre.

Ces hantises la tenaient encore éveillée quand, vingt minutes après avoir quitté la chambre, Catherine remonta, frappa vivement à la porte, puis entra :

— Monsieur votre fils est arrivé, Madame !

— Est-ce possible ? s'exclama la châtelaine, se redressant dans un sursaut où s'envolèrent les visions noires. Bien que ne dormant pas, je n'ai entendu aucun vrombissement d'auto.

— Ça ne m'étonne pas, Madame. Notre jeune maître, après avoir manqué le rapide de cet après-midi, a dû prendre le train omnibus qui s'arrête ici vers onze heures dix. M. Xavier est venu de la gare à pied, seul et sans parapluie. Aussi son feutre ruisselle et son pardessus est trempé.

— Ah ! mon pauvre Xavier ! Où est-il ?

— Dans le petit salon. Célestin lui fait une flambée afin de le réchauffer.

— Qu'il change au plus tôt de chaussures, de linge et de vêtements. Il va prendre froid.

— M. Xavier ne peut pas changer, Madame. Il a laissé ses bagages à la gare.

— J'aurais dû envoyer le chauffeur l'attendre, mais pouvais-je imaginer qu'il prendrait ce train-brouette ? Et moi qui lui voulais une entrée triomphale au manoir ancestral, quel pitoyable accueil !... Je brûle d'impatience, non de le voir, hélas ! mais tout au moins d'entendre sa voix et de l'embrasser... Va-t-il bientôt monter ?

— Célestin le lui a conseillé. Mais d'abord monsieur s'y est refusé.

— Comment ?

— Oui. Il se trouvait trop mouillé, trop crotté... Et, par peur de troubler Madame en son sommeil, il nous a demandé, quand ses chaussures et ses vêtements seraient secs, de le conduire à sa chambre et de ne vous annoncer sa venue... que demain matin !

— Dis-tu vrai ?

— Très vrai. Nous avons répondu que vous en seriez trop fâchée, aussi bien contre nous que contre lui.

— Et alors ?

— Alors, dès qu'il se trouvera présentable, il montera.

— Il ne tardera sûrement pas. Passe-moi vite ma douillette, la neuve. Enfile-moi mes pantoufles et arrange-moi les cheveux. Je ne veux pas, au premier regard de mon fils, lui donner l'impression d'une mère vieille et malade.

— Le temps s'est rafraîchi. A se lever ainsi, au milieu de la nuit, Madame risque de prendre froid.

— Du tout. Une fois habillée et installée dans mon fauteuil, tu m'envelopperas les genoux et les pieds de mon couvre-pied d'ouate piquée. Ainsi emmitouflée, je pourrai, sans m'enrhumer, bavarder jusqu'au jour.

Tandis que la servante exécutait les ordres donnés, Mme de Saint-Rambert, en sa joie effusive et touchante, ne cessait de parler.

— A pareille heure, je n'espérais plus son arrivée. Mais, déjà, plus chanceuse que moi, tu as pu voir mon fils, toi, Cathe. Dis-moi comment tu le trouves. Ses cheveux, encore blonds quand son oncle me l'a pris, sont peut-être devenus châtains. Et ses yeux, ses yeux bleus comme les miens, ont dû foncer un peu. Il est grand, il est beau, n'est-ce pas ? Réponds, mais réponds donc !

— Oui, Madame, monsieur Xavier est grand, cependant ce n'est pas un géant dans le genre de Bastien. Ses cheveux ne m'ont pas paru châtains mais toujours blonds. Ses yeux sont bleus, pourtant d'un bleu pâle, bien plus pâle que les yeux de Madame !

— Ah ! j'aurais cru le contraire.

— Je peux me tromper, Madame pense bien que je n'ai pas osé dévisager son fils. En tout cas, M. Xavier a certainement dû être beau...

— Comment... a dû être ? se récria la comtesse qui, ayant perçu de l'embarras et quelque hésitation dans la voix de Catherine, s'en montrait surprise et même froissée. A trente-trois ans, un homme ne peut-il être encore beau ?

— Oh ! si, Madame, si... seulement un long séjour en climat chaud, ça éprouve, sans compter qu'un grand voyage, surtout quand on l'achève dans un train omnibus, ça fatigue... Voilà ce que je voulais dire.

— C'est suffisant pour m'inquiéter, ma bonne Catherine.

— Mais non, Madame, mais non, se défendait la servante, effarée de l'impression produite par ses paroles. Le petit salon était à peine éclairé... Sans m'y attendre, je me trouvais pour la première fois devant ce jeune homme... Comment n'en être pas troublée ? Je l'ai mal, très mal vu.

Sa douillette endossée, la châtelaine était maintenant assise dans un fauteuil, au chevet de son lit. Et Catherine, en s'expliquant, achevait de lui envelopper les jambes du couvre-pied ouaté. Une fois relevée, la brave femme, ne voulant pas mentir et consciente que sa sincérité ne faisait qu'alarmer sa maîtresse, n'eut plus qu'une idée : s'esquiver afin de couper court à l'interrogatoire :

— Puis-je aller dire à M. Xavier de monter ?

— Oui, va !

La pauvre Cathe ne se le fit pas répéter. Tremblant d'être rappelée, elle sortit sans demander son reste.

Pourtant, l'assentiment de Mme de Saint-Rambert avait été formulé d'un ton sans fièvre, presque sans impatience.

(*A suivre*).

Chasseurs Pêcheurs

Utilisez les *billets de week-end* P.O.-Midi, qui vous permettront de voyager avec 40 % de réduction, délivrés au départ de Nantes pour les localités suivantes : Oudon, Ancenis, Anetz, Varades, Montrelais, Ingrandes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire.

Validité : du samedi au dimanche à 24 heures, ou du dimanche au lundi à 24 heures.

Validités spéciales à l'occasion des fêtes légales.

Renseignez-vous dans les gares.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac).

Le demi-kilo :

Bœuf. — 1re catégorie, 7 à 14 ; 2e catégorie, 4 à 4.50 ; 3e catégorie, 1.50.

Veau. — 1re catégorie, 7.50 à 12 fr.; 2e catégorie, 6 à 7.50 ; 3e catégorie, 6 fr.

Mouton. — 1re catégorie, 11 à 12 fr.; 2e catégorie, 7.50 à 10.50 ; 3e catégorie, 6 fr.

Porc. — 6 à 8 fr. 50.

Beurre. — 11.50 à 13 fr.

Œufs. — La douzaine : 8 à 8.50.

Poulets. — 7 à 7.50.

Lapins. — 6 fr.

ANCENIS

Blé, à la taxe ; avoine, 125 à 130 ; blé noir, 130 à 140 ; seigle, 115 à 120 ; orge, 130 à 140. Foin, les 500 kilos, 125 à 135 ; paille, 120 à 130. Poulets, la livre, 4 à 4.50 ; canards, la livre, 3 à 3.25 ; pgeons, la couple, 8 à 10.50 ; lapins, la livre, 2.25 à 2.50 ; œufs, la douzaine, 8 à 8.50 ; beurre, le demi-kilo, 9 à 9.50. Bœufs de travail, la paire, 5.500 à 6.500 ; vaches d'herbages, 1.250 à 2.000 ; laitières, 2.500 à 3.200 ; veaux, 6.25 à 6.50 le kilo ; génisses, 1.200 à 1.500 ; porcs, 6.80 à 6.90 ; de lait, 90 à 115.

CANDÉ, 11 octobre.

Blé, 182 fr.; orge, 140 à 145 ; avoine, 120 à 125. Poules, la couple, 24-28 fr.; poulets, la couple, 20-28 ; canards, la couple, 20-28 ; oies maigres, la pièce, 24-26 ; lapins, la pièce, 10-13 ; de garenne, 6.50 à 7 fr.; pigeons, la couple, 9 à 11 ; œufs, la douzaine, 8.25-8.50, beurre, la livre, 9 à 9.75. Porcs gras, le kilo, 6.75 à 7 ; porcs maigres, 6.75 à 7 ; porcillons, la pièce, 90-130 fr.; lièvres, 25 à 30 la pièce ; perdrix, 8.50 à 9 fr.

Bœufs et vaches amenés, 800 ; veaux amenés, 70 ; moutons amenés, 180.

CHATEAUBRIANT, 13 octobre.

Avoine, 125 à 130 ; seigle, 118 à 120 ; orge, 140 à 150 ; sarrasin, 140 à 145 ; farine, 252 à 255 ; son, 105 à 110 ; son de sarrasin, 115 à 120.

Les 500 kilos : paille de blé, 145 à 150 ; paille d'avoine, 130 à 140 ; foin, 190 à 200.

Cidre ordinaire, la barrique, 85 à 90 ; première qualité, 90 à 100 fr., droits en sus.

Pommes à cidre, 90 à 100 fr. les 500 kilos ; pommes de distillerie, 90 à 95 fr. Vente ferme.

Pommes de terre, 65 à 70 fr. les 100 kilos.

Beurre ordinaire, 19 à 20 le kilo ; fin, 21 à 21.20 ; œufs, la douzaine, 8 à 9 fr.

La pièce : poulets, 13 à 17 ; poules, 15 à 18 ; canards, 17 à 19 ; lapins, 10 à 14 ; lièvres, 24 à 26 ; levrauts, 10 à 20 ; perdrix, 8 à 9 ; lapins de garenne, 6 à 7 fr.

Bœufs de travail 4.500 à 5.500 fr. la paire ; bœufs gras, 4 à 4.50 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, 2.600 à 3.000 fr. pièce ; vaches grasses, 3 à 3.50 le kilo ; génisses, 1.200 à 1.700 fr.; veaux de lait, 5 à 5.50 le kilo ; veaux gras, 550 à 6 fr.; moutons, 5 à 6 fr.; porcs de lait, 90 à 120 fr.; porcs maigres, 200 à 300 fr.; porcs gras, 6.60 à 6.70 le kilo.

BLAIN, 12 octobre.

Blé, 182 ; farines, 249-251 ; sons, 115-118 ; avoines, 128-130 ; seigle, 145-150 ; orge, 150-155 ; sarrasin, 150-160 ; riz, 155-160. Paille, 135-140 les 500 kilos ; foin, 120-130. Beurre de laiterie, 12.50-13 fr. la livre ; beurre ordinaire, 11.50-12 fr.; œufs, 7.75-8 fr. la douzaine ; lait, 1.40. Poules et poulets, 18 à 38 la coulpe (5.50-6 fr. la livre vif) ; canards, 15-25 (6.50-7 le kilo vif) ; oies, 36-40 (5.25-5.50 le kilo vif) ; lapins, 12-25 pièce (5.50-6 le kilo vif) ; pigeons, 7 à 8 fr. la paire ; lièvres, 24-26 fr.; levrauts, 10-22 fr.; pigeons ramiers, 5-5.50 ; lapins de garenne, 6.50-7 ; perdrix, 8.50-9 fr. Bœufs, 4-4.40 le kilo ; vaches, 3.30-3.80 ; taureaux, 3.40-4.20 ; génisses, 4.30-4.50 ; veaux, 6 fr.; moutons et agneaux, 4.50-5.50 ; porcs gras, 6.30-6.50 ; porcelets de six semaines à trois mois, 100 à 220 fr.; courantins, 230 à 330 fr. Cidre, 100 à 120 fr. la barrique (droits en sus) ; au détail, 0.75 le litre. Pommes à cidre, 190 à 220 fr. la tonne ; pommes de terre, 60 à 70 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Blé, cours officiel ; avoine, 135 à 140 ; blé noir, 145 à 155 ; seigle, 150 ; orge, 152. Foin, les 500 kilos, 140 ; paille, 140 à 142. Poulets, la couple, gros, 38 à 46, moyens 29 à 37, petits 20 à 28 ; canards, la pièce, 12 à 14 ; oies, 18 à 26 ; pigeons, la couple, 9 à 11 ; lapins, la pièce, 15 à 22 ; œufs, la douzaine, 7 à 7.50 ; beurre, le demi-kilo, 10 à 12. Cidre nouveau, la barrique, 115, droits en sus. Bœufs gras, le kilo sur pied, 4.40 à 5 ; bœufs de travail, la paire, 5.200 à 6.300 ; vaches grasses, le kilo, 4 à 4.50 ; vaches laitières, 1.500 à 1.900 ; taureaux, le kilo, 3.75 à 4 ; veaux, la paire, 3.600 à 4.300 ; veaux de lait, le kilo, 6.75 à 7.90 ; génisses, la pièce, 1.200 à 1.550 ; moutons, le kilo, 5 à 6.30 ; porcs, le kilo, 6.60 à 7.10 ; porcs de lait, 100 à 125. Laine lavée, 17 à 20 le kilo.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 32 à 34, moyens 28 à 30, petits 22 à 24 ; lapins, la pièce, 14 à 18 ; œufs, la douz., 8 à 8.40 ; beurre, le demi-kilo, 11 à 11.25. Veaux, le kilo, 6 à 7.

CLISSON

Blé, 182 ; farine, 251 ; son, 95 à 100 ; avoine, 138 à 140 ; pommes de terre, 60 à 65 ; haricots lingots, 400 à 420 ; brézins, 300 à 320. Foin, 200 à 210 ; paille, 135 à 150 les 500 kilos. Poulets, la couple, petits 22 à 27, moyens 28 à 37, gros 29 à 42 ; canards, 12 à 13 pièce ; lapins, 8 à 15 pièce ; beurre de ferme, 10.50 à 11.50 la livre ; beurre de beurrerie, 11.50 ; œufs, 7.25 à 7.75 la douzaine. Jeunes bœufs, 3.000 à 3.500 pièce ; vaches grasses, 3 à 4.25 le kilo sur pied ; vaches laitières, 1.800 à 3.400 ; veaux, 5.50 à 6 le kilo vif ; porcs gras, 6.80 ; porcs de lait, 150 à 225 fr.

PORNIC

Poulets, la couple, gros 36 à 40, moyens 32 à 34, petits 26 à 30 ; canards, la pièce, 20 à 24 ; pigeons, la couple, 18 à 20 ; œufs, la douzaine, 7.50 à 8 ; beurre, le demi-kilo, 11.

MACHECOUL

Blé, 183 ; avoine, 150 ; blé noir, 155 ; seigle, 180 ; orge, 140.

Foin, les 500 kilos, 178 à 180 ; paille, 70 à 80.

Poulets, la couple, gros 45 à 55, moyens 38 à 45, petits 30 à 38 ; canards, la pièce, 14 à 17 ; pigeons, la couple, 10 à 12 ; lapins, la pièce, 13 à 15 ; œufs, la douzaine, 6 à 6.50 ; beurre, le demi-kilo, 10 à 11.

LE BULLETIN DU SYNDICAT EST A LA FOIS SON CERTIFICAT DE VIE ET LA GARANTIE DE SON ACTION.

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

Le Gérant : R. FAIVRE.

RELIGIEUSE donne secret pour guérir Pipi au lit et Hémorroïdes. Mais oui NERA, à Nantes

Vos terres ont besoin de CHAUX

Pour vos BLÉS épandez à l'hectare

150 kgs. de CIANAMIDE de CHAUX

20 pour cent d'AZOTE AMMONIACAL - 60 à 70 pour cent de CHAUX ACTIVE

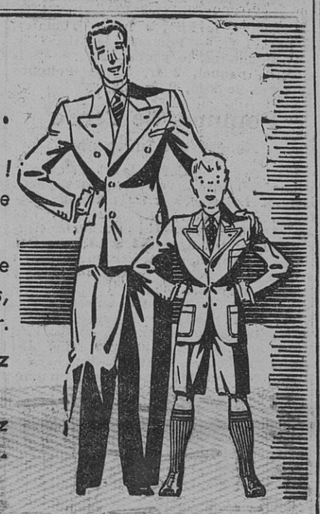
Votre portefeuille..

Economies... Economies ! c'est, plus que jamais, le cri du jour.

La première économie consiste à acheter à temps, la seconde à bien acheter.

Il est temps : achetez maintenant.

— Et achetez bien, chez le spécialiste connu, éprouvé :



Un Vêtement BELLE FERMIÈRE a tout pour vous plaire.

12, RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU • NANTES

GRIZEAUD

Tous TUYAUX pour VIN

disponibles en Magasin

Aspiration, Refoulement, Soutirage, etc...

GIRARD-AUBERT

7, Basse Rue de la Casserie (sur le quai d'Orléans) NANTES

— Agent exclusif —

des COURROIES de TRANSMISSION

GOODRICH et AURORE

Dans la vie de tout être humain, il arrive un moment où, les fonctions vitales se ralentissant, le sang s'épaissit, s'alourdit et s'appauvrit à la fois, et où tout l'organisme se ressent de ce phénomène avant-coureur du déclin : c'est l'âge de la "tension" des palpitations, des congestions, l'âge de l'artériosclérose, de l'apoplexie et de ces dangereuses attaques qui, soudain, peuvent foudroyer un être encore dans la force de l'âge ou en faire un vieillard paralytique.

Tous ces accidents peuvent être évités par une hygiène bien comprise du sang dont il faut empêcher l'altération, maintenir la pureté et la légèreté par un apport massif d'éléments naturels antitoxiques et dynamogènes.

Ces éléments ne se rencontrent que dans l'association de certaines plantes alpestres qui composent la Tisane des Chartreux de Durbon. Cette tisane est un extrait concentré, dosé suivant les données d'une expérience centenaire et traité de façon à garder vivants et intacts les principes actifs des plantes.

De ce fait, la Tisane des Chartreux de Durbon constitue le plus complet et le plus puissant remède désinfectant et revitalisant du sang. L'usage régulier de la Tisane des Chartreux de Durbon réalise l'hygiène intégrale du sang, prévient les troubles du retour d'âge chez la femme et de la cinquantaine chez l'homme ainsi que tous les accidents ultérieurs de la circulation, entretient la plénitude et la marche normale des fonctions internes, en un mot la jeunesse de l'organisme entier jusqu'à la limite de l'âge.

15 Juin 1935.

Souffrant depuis huit ans d'une mauvaise circulation, après avoir employé bien des remèdes sans résultats, j'ai essayé, il y a un an, votre Tisane des Chartreux de Durbon. Après une cure de 3 flacons mes maux ont complètement disparu ; depuis, à chaque changement de saison je n'oublie pas de faire une cure de votre merveilleuse Tisane des Chartreux de Durbon.

Mme HARDY à Archiac (Charente-Inférieure)

TISANE des CHARTREUX de DURBON

Brochure et attestations sur demande aux LABORATOIRES J. BERTHIER, Grenoble

Tisane, le flacon 14.80
Baume, le pot . 8.65
Pilules, l'étui . 8.50
Dans les Pharmacies.

la santé du sang

CONTRE LA CARIE du Blé

LA POUDRE St ELOI

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

Reconnue la plus efficace par les sommités agricoles

La réclamer à votre fournisseur habituel

Pour le traitement à sec demandez Le "VITRIOLEX SAINT-ÉLOI"

Documentation gratuite N° P sur demande

LE POTAZOTE

de la Sté Chimique de la Cde Paroisse

A FAIT SES PREUVES

L'AGRICULTEUR AVISÉ EN FAIT SON PROFIT

Vente par la Cie de St Gobain
Don Cie des Produits Chimiques
1 pl des Saussaies PARIS
et ses Agents régionaux

Un résultat entre MILLE (sur culture de blé)

M. MERCIERE, à La Bénate (Loire-Inférieure)
Fumure courante sans Potazote ..... 2.500 kgs
Fumure courante AVEC POTAZOTE (200 kgs) ..... 4.200 kgs

Cyclistes !

PROFITEZ de l'occasion unique qui vous est offerte d'acheter et d'équiper votre bicyclette à des PRIX incroyables de BON MARCHÉ

Avant la hausse, nous avons pu acquérir de nos fabriques d'énormes quantités de marchandises de qualité exceptionnelle.

POUR LES GRANDS : Bicyclettes, Tandems, Pneus, Eclairages et les multiples accessoires qui composent un vélo.

POUR LES PETITS : des milliers de jouets mécaniques (si nécessaires à leur développement physique) Vélos Jouets, Tricycles, Autos, Patinettes, etc...

POUR LES MAMANS : une gamme incomparable de Voitures d'Enfants tous modèles, à des Prix imbattables.

que vous pourrez obtenir à 25 % de leur valeur réelle.

GRAND COMPTOIR VELOCIPÉDIQUE NANTAIS

1, place Bretagne, NANTES • Téléph. 125.57

Avant de fixer votre choix, renseignez-vous ailleurs et vous achèterez chez nous ensuite.

LE MIEUX ASSORTI ET LE MOINS CHER DE TOUTE LA RÉGION

Chaussures LETOURNAUX

7, Rue Guépin • NANTES • Place Bretagne

DE LA QUALITÉ • DES PRIX • MAISON DE CONFIANCE
Grand Choix de CHAUSSURES Fantaisies et Classiques
Spécialité pour Pieds sensibles, Femme et Homme
Remise 5 % aux Membres du Syndicat sur présentation de leur carte

un bon serviteur

Pour qu'il soit courageux, mélangez un peu de riz, dans sa soupe.
Le riz est très nourrissant et partant, très économique.

le riz

BUREAU DE PROPAGANDE 62 RUE DE RICHELIEU PARIS 2e

L'ENGRAIS PHOSPHATE PAR EXCELLENCE

TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

SCORIES THOMAS

POUR LES TERRES PAUVRES EN CHAUX

PUB. H. DANNAUD

NANTES — Imprimerie SAINT-CLEMENT, anciennement DUPAS & Cie, 57, rue Saint-Clément. — Téléph. 146-55. — Compte-Postal : 5.683-Nantes