

# BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Siège Social : 3, Place de la Petite-Hollande, NANTES

**PUBLICITÉ LOCALE :**  
« ECHO DE LA LOIRE »  
Place Graslin - NANTES - (Loire-Inf.)  
TELEPHONE : 145-33 et 124-10

**EXTRA-LOCALE**  
AGENCE FRANÇAISE D'ANNONCES  
35, Rue des Petits-Champs - PARIS  
TELEPHONE : Richelieu 98-62

Organe du Syndicat Central et de sa Coopération, 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 du Syndicat des Producteurs de Légumes pour la Conserve et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

ORGANE CONFÉDÉRE DE L'  
**UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES**

TELEPHONE 141-95 — 157-42

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,  
350.41 Synd. Prod. Légumes p<sup>r</sup> Conserve.

## Un brin de causerie



Pâques ! Fête de résurrection, de bonheur et de paix. Symbole du printemps, des couvées — des œufs en sucre et en chocolat.

Les fêtes de Pâques sont mobiles. Tout comme les cloches qui les annoncent. Guère par mode ou par nécessité, mais parce qu'on les a toujours connus de même. Elles peuvent varier de 35 jours, d'une année sur l'autre et c'est la mobilité avant point l'heure de plaisir à certains. Ne parlez-les point d'arrêter Pâques à une date fixe, comme en somme la plupart des grandes fêtes ?

Tout la réforme du calendrier, qui serait à mettre en chantier...

Et voilà belle lurette que les savants, les astronomes, les ecclésiastiques s'y attellent.

Dès 1923, la S.D.N. (Société des Nations) avait eu à examiner plus de 200 propositions différentes. Les uns voulant des semaines de cinq jours (l'était point question des cinq x huitres) avec 73 semaines dans l'année. Les autres des semaines de quatre jours, dites « semaines des écoles ». Mais comment satisfaire tout l'univers et le Père éternel ?

C'est alors qu'en 1931, la S.D.N. en son palais et en présence des délégués de 44 pays, des représentants de toutes les Eglises, adopta ces deux énergiques résolutions :

1° Au point de vue économique et social, il est souhaitable de stabiliser les fêtes mobiles ;

2° Il y a de grands arguments en faveur d'une réforme. Mais le temps ne semble pas venu d'une application quelconque.

Autrement dit, un coup pour rien ! Et les fêtes continuent à se déplacer. Comme tout l'univers !

Ca voulant point dire que la réforme de nos vieux calendriers soye remise aux calendes grecques. Puisque de sérieux esprits y travaillent. Mais l'est certes pas facile de réformer un bonhomme, ou un cheval, que de réformer les semaines ou les vieilles habitudes...

A l'appui de c'te réforme, on vient dire. Le calendrier actuel est plein d'imperfections. Les années sont jamais pareilles. Comme les jours elles se suivent sans se rassembler. Avec un calendrier rationnel, perpétuel « standardisé » — pour être moderne — on pourrait faire des comparaisons, des statistiques. La stabilisation des fêtes et de tout les dates permettrait des prévisions plus faciles aux banques, aux hôtels, aux chemins de fer, aux établissements scolaires, à tous les organismes industriels et commerciaux.

Par exemple, le 14 juillet serait toujours un samedi. Les hôteliers pourraient faire leurs provisions, les banques, les écoles, les ateliers saurient dès le début de l'année les congés à donner, les chemins de fer pourraient préparer leurs trains de plaisir et tout et tout.

Pour ce faire, faudrait fixer les années à 364 jours — avec un jour de « rabe » qu'aurait point de numéro et qui serait employé à faire des coïncidences. Chaque mois aurait 26 jours ouvrables. Pour le reste, on la ferait...

Ce qu'on dit point, c'est l'utilité de c'te réforme pour nos campagnes ! Qu'on fasse 28 jours par mois et 13 mois chaque année, ou que la St-Sylvestre tombe à la Trinité, les saisons seront toujours mobiles pour les cultivateurs, pour les bêtes, comme pour les plantes.

Et le soleil aura encore son mot à dire !

maître Jeannot

En 2<sup>e</sup> page

Notre Conte de Pâques

## Une Croix bien méritée

**M. PASQUE Eugène**  
Officier de l'Instruction Publique

Dans la Promotion violette, parue au Journal Officiel du 26 février, nous avons relevé avec plaisir le nom de M. Pasqué Eugène, pour services rendus à l'Enseignement agricole pendant cinquante ans.

Nous sommes heureux de féliciter publiquement notre vieil ami, déjà bien connu de nos lecteurs. Comme nous l'écrivions précédemment, il est l'auteur d'une étude sur le nitrate de soude du Chili, de dix fascicules d'enseignement agricole, d'une thèse sur l'enseignement rural et de différents manuels. Ses récents travaux sur la chimie organique, ses éléments de droit rural, d'Economie rurale, de génie rural ont été couronnés par l'Académie en 1938. Un cours de dessin agricole, travail remarquable, comme l'écrivait M. Henri Hittier, secrétaire perpétuel de l'Académie, a également réuni tous les suffrages de cette éminente assemblée.

M. Emile Schribaux, maître de l'Institut, après avoir examiné les nombreux travaux de notre ami, terminait ainsi son rapport à l'Académie, en février 1937 :

« Cet instituteur rural a su dans sa modeste sphère se faire une place parmi les Bons Serveurs du Pays. Il a chanté la terre dans une langue empreinte d'une poésie charmante. Les lignes qu'il a écrites témoignent de son amour des choses de la nature, dont on sent qu'il a cherché à pénétrer l'âme. Une carrière est éblouissante, si modeste soit-elle, quand elle n'a jamais cessé d'être utile et quand elle a toujours été noble. »

Nous croyons savoir que M. Pasqué prépare une autre thèse, dont le texte serait : « A toutes les époques de notre Histoire Nationale, nous retrouvons la préoccupation constante du gouvernement de veiller à la sauvegarde des Forêts » thèse qui nécessiterait encore bien des recherches.

D'autre part, M. Raymond Vuignier, ingénieur agronome, de la section d'Enseignement des Agriculteurs de France, s'exprimait ainsi sur la longue carrière de M. Pasqué : « Enseignement agricole pratique, suivi, provisionné intégré à l'Enseignement primaire général et dirigé dans le but d'intéresser le jeune élève à sa profession future, de développer en lui l'esprit d'observation, l'intelligence, le jugement — de l'attacher pour jamais à la terre, en lui montrant la possibilité d'améliorer par des efforts féconds sa situation matérielle et sa joie de vivre, sans quitter le sol de ses ancêtres. »

M. Pasqué a écrit dans sa thèse, que le culte de la terre est consolat et purificateur, comme l'a prouvé Voltaire dans Candide. On ne saurait donc s'étonner de l'importance que ce professeur a donné à l'instruction des jeunes ruraux, pendant cinquante ans. Malgré son âge, il continue à se dévouer à l'œuvre de toute sa vie, à

l'aide de cours par correspondance. Fils de cultivateurs bretons, appartenant à une famille nombreuse, dont tous les enfants sont restés à la terre, M. Pasqué a accompli son devoir d'éducateur avec cette ténacité qu'il doit sans doute à son origine celtique.

Chargé d'une classe régulière, qu'il a faite sans défaillance pendant 34 ans, ses élèves ont remporté les plus beaux succès aux examens, voire au Brevet et plus de 650 diplômes de Capacité Agricole. Comme nous l'avions déjà écrit, notre ami s'occupe également de musique instrumentale et les musiciens qu'il a formés lui font honneur, soit dans les musiques militaires soit dans les sociétés civiles.

M. Pasqué était déjà : officier d'Académie, officier du Mérite Agricole, officier de la Société Nationale d'Encouragement du Bien, titulaire de la Croix de Guerre et de la Médaille des Evadés. Il nous est impossible d'énumérer toutes ses récompenses, médailles et diplômes...

En 1914, suivant des cours en Allemagne, il fut surpris par la déclaration de guerre et emprisonné. Il n'hésita pas à s'évader au péril de sa vie. Au bout de quatre mois de souffrances et d'efforts, il traversa à pied, sous un déguisement, une partie de l'Allemagne, toute la Belgique occupée franchit la frontière hollandaise, malgré les poteaux électrocutés et les sentinelles allemandes qui tiraient sur tous ceux qui passaient. Il débarqua à Folkestone, après une traversée mouvementée de la Mer du Nord et là, les Anglais, le prenant pour un espion, faute de pièces d'identité, l'emprisonnèrent...

M. Pasqué avait puisé dans sa foi de Chrétien et de bon français, les forces nécessaires pour surmonter un tel calvaire.

Esprit absolument libéral, M. Pasqué a toujours entretenu des relations très courtoises avec les membres de l'Enseignement public. C'est pourquoi, lors de sa nomination comme officier d'Académie, une ancienne directrice d'Ecole Publique, qui a fait pendant de longues années honneur à l'Enseignement Officiel, titulaire de cette même distinction, est venue lui offrir le ruban violet, si bien mérité, dit-elle, par l'instituteur modèle que vous êtes.

Avec l'Académie d'Agriculture, la Société des Agriculteurs de France, MM. Hittier, Schribaux, Vuignier et tant d'autres, nous renouvelons nos sincères félicitations à M. Pasqué, ce « bon serviteur du pays » qui s'est consacré corps et âme aux choses de la terre et qui jouit de l'estime et de l'affection de tous...

Puisse cet exemple être suivi par les jeunes maîtres, qui divulguent avec nous l'enseignement rural.

R. Faivre.

## LE CONCOURS HIPPIQUE DE PARIS



Voici Parquet, monté par le Comte Jacques de Vienne, sautant un obstacle.

## Union

Au sommet de la colline de Lorette, qui domine les plaines d'Artois, où tant de Français, tant de paysans français de toutes nos régions, unis pour la défense de notre sol, sont pour toujours restés fraternellement figés dans la même tombe, s'élève à leur mémoire un gigantesque et impressionnant mémorial. A la base de ce monument, Monseigneur Julien, grand apôtre de la paix et du travail, a fait graver ces vers :

Vous qui passez en pèlerin, près de leurs tombes,  
Gravissant leur calvaire et ses sanglants chemins,  
Ecoutez la clameur qui sort des hécatombes :  
Peuples, soyez unis ! Hommes, soyez humains !

Qu'ils sont, hélas ! nombreux aujourd'hui, les hommes qui devraient effectuer ce pèlerinage et méditer sur ce quatrain. Depuis des mois, nous entendons clamer à nos oreilles des déclarations autoritaires de chefs exultant leur volonté personnelle, qu'ils imposent aussitôt après par des actes, sans se soucier des intérêts de leurs victimes. Celles-ci se voient dans la cruelle alternative, de sacrifier leur liberté et leur honneur, ou de lancer le monde dans la plus atroce des bagarres. Toute la diplomatie française est tendue en efforts pour concilier les éléments de cet effroyable dilemme, elle lutte sans cesse pour prévoir et éviter les obstacles dissimulant les inconciliables qui se dressent à toute seconde.

Que pouvons-nous faire contre ces forces extérieures, génératrices de discordes ! Encourager ceux qui ont la mission de mener cette délicate et périlleuse diplomatie, ce qui renforcera son autorité, et donner chez nous l'exemple de l'union que nous souhaitons de voir parmi les peuples.

Français, soyons unis ! Unis comme nous l'étions il y a vingt-cinq ans, comme, peut-être, hélas ! la lutte pour la vie nous obligera à l'être demain. Est-il donc plus difficile de réaliser l'union pour construire, que l'union pour détruire ? celle pour travailler que celle pour se battre ? L'union dans le travail doit se faire au sein de la profession, entre tous les éléments qui collaborent. Elle doit aussi se faire entre les professions pour équilibrer leurs efforts et assurer leur juste rémunération.

L'union professionnelle, nous la rêvons de plus en plus forte, de plus en plus étroite et puissante, dans notre union nationale des syndicats agricoles ; au sein de nos syndicats communaux, et entre unions de syndicats des diverses régions. Chez elle, pas de luttes fratricides, pas de jalousies, de rivalités d'opinions ou de classes, pas de dictatures de personnes ; notre doctrine les repousse, notre organisation syndicale les supprime.

Puisse l'exemple donné par les paysans se trouver réalisé aussi par l'union de tous les Français et faire comprendre au monde que le relèvement économique et social ne peut se faire que si les peuples sont unis et si les hommes sont humains.

J. BOULANGE,  
Président de l'U.N.S.A.

## LE CONCOURS SPÉCIAL de la Race MAINE-ANJOU à NANTES

Dans quelques jours, les 15, 16 et 17 Avril, va se tenir à Nantes, dans l'enceinte de la Foire Commerciale, Champ de Mars, le Concours Spécial des animaux reproducteurs de la Race Maine-Anjou, avec Concours Laitier et Beurrier.

Malgré l'épidémie de fièvre aphteuse qui a sévi l'an dernier, et la disette de fourrages occasionnée tant par la sécheresse que par la gèle, ce concours réunira un très grand nombre des meilleurs sujets de la race, qui ne manqueront pas d'intéresser tous les éleveurs qui vont se rendre, en masse à Nantes, pendant ces trois journées.

En outre, se tiendront également à Nantes, le Concours Départemental de la Loire-Inférieure, et le Concours Spécial de la Race Parthenaise.

Ordre des opérations. — Samedi 15 avril : Opérations des Jurys.

Dimanche 16 avril : Exposition générale, visite officielle ; distribution des récompenses.

Lundi 17 avril. — Exposition générale.

## La 13<sup>e</sup> Exposition Internationale d'Aviculture de Nantes remporte un succès sans précédent

En même temps que l'inauguration de la 13<sup>e</sup> Foire Commerciale a eu lieu jeudi l'inauguration de la 13<sup>e</sup> Exposition Internationale d'Aviculture organisée par la Société Avicole de l'Ouest.

C'est un succès, un très grand succès de plus à l'actif de notre belle société d'Aviculture dont le rayon s'étend bien au delà du département et dont la renommée dépasse le cadre national.

On note en effet cette année, des expositions belges, suisses qui ont envoyé de superbes collections.

Le sympathique comité organisateur trouve ainsi la récompense de ses louables efforts. De nombreuses sociétés ont vu depuis quelques années leurs expositions décroître dans des proportions inquiétantes, la mévente, les frais considérables occasionnés par l'organisation d'une manifestation avicole, l'augmentation des transports, autant de causes qui font que de plus en plus les Sociétés hésitent à n'y aller des expositions. Les chiffres sont là, indiscutables ; la plupart des expositions 1938 et toutes celles 1939 sont en régression très nette. De nombreuses sociétés ont renoncé même à faire des expositions cette année. C'est donc dans une atmosphère peu favorable que notre Société s'est lancée pour la 13<sup>e</sup> fois dans ce que d'aucuns appelaient une « aventure ».

La fortune, dit-on, sourit aux audacieux. La Société avicole de l'Ouest a osé, à pris des initiatives hardies et le succès a été assuré. Réunir en effet plus d'exposants et plus d'animaux que l'an dernier est un vrai tour de force. L'ampleur accrue de l'Exposition d'Aviculture qui occupe beaucoup plus d'espace que les années précédentes, fait que Nantes se classe au tout premier rang des expositions françaises.

On ne sait trop ce qu'il faut le plus admirer des poules, des pigeons, des lapins et autres animaux de basse-cour. Cependant quelques classes sont si importantes qu'on ne peut les passer sous silence.

Ce sont d'abord dans les poules de

race française, les Gâtinaises et les Bresses, cette dernière race splendide représentée dans toutes ses couleurs : noire, blanche, bleue, fauve, grise.

Dans les races étrangères, classes remarquables de Langshan, de Sussex, d'Orpington, de fauve, blanche, de Hambourg crayonnée.

De remarquables collections aussi de races naines : combattants nains, Javas, Scotch grey.

Mais la catégorie la plus nombreuse est certes celle des pigeons. Les Mondains dans les pigeons de rapport sont plus de cent, les blancs et les bleus dominent, les romains, les carreaux surtout sont splendides.

Quant aux pigeons de fantaisie on se demande ce qu'il faut le plus admirer de la quantité ou de la qualité. Carpeaux de toutes couleurs où brillent surtout les papillotes, la même collection qui fit, en février le Prix du Président de la République à Paris, les mignons petits cravatés chinois bleus, et tunisiens noirs et enfin les magnifiques Bourreils Arkangel parmi lesquels le juge a eu tant de mal à discerner les meilleurs.

Dans les lapins, les Géants sont les plus nombreux dans la 1<sup>re</sup> catégorie, dans la seconde, Angoras et Rex se partagent la palme tant par le nombre que par la valeur.

Fort et belle collection aussi de Canards où les Nantais dominent comme cela se doit au pays d'origine, les Kaki Campbell venant immédiatement après eux.

Dans les oies remarquables surtout les lots de Frisés du Danube.

Et dimanche, l'Exposition Avicole s'enrichira de quelques 200 pigeons voyageurs, car ce sera leur « journée » qui se terminera par un lâcher monstre de 800 voyageurs sur l'esplanade du Grand Palais.

Nous ne voudrions pas terminer ce compte rendu sans parler de l'Exposition des petits oiseaux, que d'attrait, que de charme dans cette catégorie, quelle belle installation et que de couleurs chatoyantes.

## LA TERRE QUI RENAIT

ALLELUIA ! Alors que les cloches de tous nos villages annoncent partout la joie pascale, le congrès jubilaire de la J.A.C. manifestera au monde le réveil de la Paysannerie française.

IL Y A DIX ANS :

De toutes parts on voit s'effriter et parfois s'écrouler le vieil édifice de la religion traditionnelle devant la montée du matérialisme. On commence à s'émouvoir. Les campagnes en perdant leur foi ont vu partir la jeunesse, tailler la source de vie. Les berceaux se vident. Qui assurera la relève aux mancherons de la charrue, ou dans l'atelier de l'artisan ? Nos législateurs n'ont guère compté avec les ruraux dans leurs projets de lois. L'égoïsme prime, dresse les classes les unes contre les autres. Les produits ne se vendent plus. Le monde rural désempare et réagit faiblement.

On allons-nous d'un côté, la dictature et l'écrasement de la personne humaine. De l'autre, c'est la révolution et toutes ses horreurs. Ici et là, la guerre et son affreux cortège de misère et de mort. La Foi est perdue. Place à la Haine, à l'égoïsme. « La raison du plus fort devient la meilleure ». La punition est proche et si miracle ne s'accomplit. La France, terre de la liberté, « Filles aînées de l'Eglise » va-t-elle subir le même sort ?

NON ! De toutes parts se lève une jeunesse ardente prête à se dévouer. Ils sont 400 000 dans l'A.C.J.F. qui veulent travailler à la Paix du Christ dans le règne du Christ. La J.O.C. dans le monde ouvrier, a fait déjà un travail immense que son congrès de l'an passé a fait éclater à la face du monde. Dans tous les autres mouvements, un même travail se poursuit. Cette année, ce sont 25 000 jeunes ruraux qui viendront clamer à Paris leur idéal. Montrer leur force et leur volonté de refaire chrétiennes nos campagnes de France.

Depuis dix ans déjà, sans bruit, par un travail assidu, persévérant, la J.

A.C. forme les « chefs » que le monde rural attend. En même temps qu'ils acquièrent une compétence professionnelle et sociale, ils approfondissent leur formation morale et religieuse, base indispensable pour édifier la cité nouvelle. Par des méthodes réalistes, par leurs enquêtes en pleine vie, ils ont étudié tous les problèmes touchant les jeunes ruraux. Dans tous les domaines, ils ont cherché les causes du mal et leur répercussion sur la vie des jeunes. En ces journées de congrès, ils feront connaître à tous, le résultat de ce travail.

La J.A.C. ne se contente pas de dénoncer le mal, elle veut y porter remède. Ces jeunes vont feront connaître leurs réalisations et exprimeront leurs vœux sur les problèmes où ils ne peuvent, agir directement.

Outre l'étude des problèmes ruraux, il est plusieurs choses que vous pourrez constater au cours de ces 3 journées de congrès. Dans les soirées d'amitié du vendredi ou du samedi après-midi. Dans la veillée de prière à Notre-Dame, la Messe jubilaire du dimanche matin et surtout au grand Jeu scénique du dimanche après-midi.

ECLATERONT :

L'Idéal, l'enthousiasme de la J.A.C. La volonté unanime de se dévouer au service du monde rural.

La fraternité de tous les jacistes, quelles que soient leur région, leur profession, leur condition sociale. Fraternité qui symbolise et prépare l'union de toutes les classes composant le monde rural.

Enfin, chez tous ces jeunes, une Foi intense, sans respect humain, fruit de la formation profonde par l'Evangile, les cercles d'étude, les retraites jacistes.

« Mettre tout l'Evangile dans toute notre vie. »

Voilà le mot d'ordre que veulent appliquer les jacistes.

Quelques jours après la fête de la grande Résurrection, qui nous a tous sauvés de la nuit éternelle, le congrès de la J.A.C. annoncera la résurrection prochaine du monde rural.

A côté des faisans de toutes variétés, les oiseaux des îles les plus variés et les plus jolis. Dans le même cadre une poussinière superbement aménagée par un des vice-présidents de la S.A.O. connaît la grande foule et obtient un succès mérité.

Les juges ont tenu à l'issue du banquet qui les a réunis, leur travail terminé à féliciter organisateurs et exposants, car rarement ils avaient eu à juger de si belles classes. Pas de déchets, rien que des beaux animaux, bien présentés et très près les uns des autres, ce qui n'a pas facilité leur tâche.

Nous n'avons pas à dessiner cité de noms d'exposants craignant de tresser des lauriers à l'un plutôt qu'à l'autre, la liste des Grands Prix qui figure d'autre part vous les indiquera. Que tous les exposants soient sincèrement félicités de l'effort qu'ils ont fait pour leur présentation remarquable qui a donné à cette 13<sup>e</sup> Exposition un caractère splendide ; elle est plus belle encore si possible que ses devancières, et que peu de villes peuvent s'enorgueillir d'en avoir de semblables, aucune ville même devrait-on dire. La S.A.O. a tenu à montrer à tous les visiteurs que Nantes savait faire bien les choses, aidée en cela de façon si opportune par le Comité de la Foire ; et qu'elle tenait à maintenir le prestige du département français classé le premier par le Ministère de l'Agriculture au point de vue avicole.

CHANTELOER.



LA MEDAILLE DE LA FAMILLE FRANÇAISE vient d'être décernée à environ 6.000 mères de famille, comptant de 5 à 10 enfants...

L'HEURE D'ETE: Contrairement à l'habitude, « l'heure d'été » sera rétablie cette année dans la nuit du samedi 15 au dimanche 16 avril. Les horloges seront avancées d'une heure.

STATUT DU METAYAGE : La Chambre a adopté, par 380 voix contre 105, l'ensemble du projet sur le statut du métayage... qui était en chantier depuis près de deux ans. Le Sénat apportera-t-il des modifications au texte de ce projet qui a fait l'objet de si longs débats ?

BLES NORD-AFRICAINS : Par décret du 25 mars, le pourcentage minimum de blés durs algériens, tunisiens ou marocains contingents, qui doit entrer dans la fabrication des semoules, pâtes alimentaires et autres produits est fixé à 25 % à dater du 1<sup>er</sup> avril 1939.

VINS DE BOURGUEIL : Le Syndicat de défense des Vins de Bourgueil organisera sa Foire annuelle, les 9, 10 et 11 avril. Elle sera exclusivement réservée aux vins rouges « Breton » des deux appellations contrôlées.

L'EXPORTATION des CHEVAUX, juments et poulains, mules et mulâtres, baudets et étalons, ânes et ânesses et tous animaux de transport de France et d'Algérie est interdite jusqu'à nouvel avis.

RECENSEMENT DES BOIS : La direction générale des Eaux et Forêts est chargée de recenser annuellement : la production normale des forêts et plantations, les stocks de bois en grumes, de bois façonnés, de produits forestiers, les stocks de bois débités en usines, la capacité de production des scieries.

BEURRES ETRANGERS : Le tableau A du tarif des douanes applicable aux beurres étrangers est modifié ainsi qu'il suit : numéro 37, beurre frais, 100 kilos nets, tarif général 1.720 francs ; tarif minimum, 860 fr. ; beurre fondu ou salé, 1.720 frs, 860 francs. Les notes et renvois du tarif antérieur demeurent applicables en tout ce qui n'est pas contraire aux présentes dispositions.



# Mon Calendrier Apicole

AVRIL

Mémoire. — N'oubliez pas que nous sommes en avril et que le mois prochain est le mois des essaims : pressez-vous de faire vos commandes de matériel et de cire gaufrée. Ce n'est pas au moment où l'essaim est pendu à un arbre, qu'il faut penser à le loger, tout doit être prêt d'avance.

## AU RUCHER

Visite de printemps. — C'est véritablement en avril que, dans nos régions, on fait la visite générale de printemps, par une belle journée ensoleillée et de onze heures à quinze heures.

L'apiculteur note sur un carnet l'état des provisions, la situation du couvain et l'état des bâtisses.

Pour les provisions, il ne faut pas oublier qu'avril est un mois de grande consommation et que, pendant ce mois, il meurt plus de ruches à court de vivres que pendant les mois d'hiver. Employez pour le nourrissage du sirop composé de 2 kilos de sucre pour 1 kilo d'eau, ajoutez un peu de miel ou du candi.

Pour le couvain, considérez comme ruches douteuses celles où il est clairsemé et surtout celles qui contiennent déjà des cellules de mâles. Vous pouvez rencontrer des ruches orphelines. Si elles sont riches en population, faites-leur élever une jeune reine. Dans le cas contraire, réunissez-les à une ruche forte. N'ayez pas de non-valeurs.

Centralisation du couvain. — M. Richet, apiculteur à Chevennes (Allier), recommande de profiter de la visite de printemps pour centraliser le nid à couvain au milieu de la ruche et, en écartant les derniers de droite et de gauche par un cadre vide.

Exemple : nous numérotions de gauche à droite les rayons d'une ruche : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12. La reine a pondus sur les 6 premiers cadres, les autres sont vides.

Nous centralisons les cadres de couvain en éloignant d'un cadre vide les deux derniers rayons de couvain qui sont 1 et 6, et nous avons la position suivante : 7, 8, 9, 2, 3, 4, 5, 10, 6, 11, 12, dont 7, 8, 9, 10, 11, 12 sont vides de couvain et 1, 2, 3, 4, 5, 6, garnis de couvain.

Plateaux. — Il est encore temps de procéder au nettoyage des plateaux, mais à la suite de la visite gé-

nérale, jetez le coup d'œil du maître sur l'ensemble du rucher et ne laissez pas traîner des fragments des rayons.

Nourrissage spéculatif. — N'oublions pas qu'il y a deux sortes de nourrissages spéculatifs qui commencent en général vers le 15 avril. C'est une arme à deux tranchants : aussi, nous recommandons de ne pas y soumettre toutes les colonies du rucher, car tous nous sommes dans l'ignorance de la date de la grande miellée et de la situation météorologique de l'atmosphère.

Le sirop employé est plus liquide que celui de provisions : un kilo de sucre pour un litre d'eau. On commence par de faibles doses pour aller à des doses de plus en plus fortes.

Abreuvoirs. — N'oubliez pas les abreuvoirs, l'abeille a besoin de beaucoup d'eau pour l'élevage du couvain.

## TRAVAUX DE L'APICULTEUR

Achat de colonies. — On peut encore acheter des colonies, mais au moins à trois kilomètres de l'emplacement de votre rucher pour éviter que les vieilles abeilles ne retournent à leur ancien emplacement.

Hausses. — Visitez les hausses des années précédentes, soufrez-les pour lutter contre la fausse-teigne, car vous les utiliserez à la floraison des maronniers.

## FLORE APICOLE

En avril, fleurissent abricottiers, cerisiers, pêchers, pruniers, pommeriers, poiriers, grossilliers, saules marsault, saules des bois et osiers, généralement pollenifères, érables, peupliers, bouleaux, ormes, frênes, sapins, chênes, marronniers, cressons, colzas, navettes, etc.

On a pu récolter dans nos régions du miel de bourseude (saule marsault) et du miel de pommerier. C'est assez rare car les rapports journaliers servent à l'élevage du couvain.

## HELLE

## PRECEPTES ET DICTONS

Démontez les colonies sans valeur. Enlevez les dispositifs d'hivernage. Commencez le nourrissage stimulant si vous le pratiquez. Remplacez les rayons défectueux.

Récolte n'est assurée

Que l'une rousse passée

Avril fait la fleur

Mai s'en donne l'honneur

A. Perret-Maisonueuve.

(Communiqué par la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure).

Mentions honorables : M. Martin Georges, de Vigneux ; M. Joutteau Léon, de Cholet ; M. Gouffier Francis, de Vigneux.

Présentation artistique des produits. Hors concours : M. Chevrier Louis, de Nantes ; M. Joubert Victor, de Nantes ; M. Mary Jean, de Saint-André-de-la-Marche.

Premiers Prix (ex-æquo) : M. Bourcault Gaston, de Nort-sur-Erdre ; Médaille offerte par M. le Comte Hubert de Montaigne, député ; MM. Fraboul Frères, de Notre-Dame-des-Landes, Médaille offerte par l'Association Départementale de l'Ordre du Mérite Agricole.

Deuxième Prix : M. Blond Joseph, de Joutteau Léon, Médaille offerte par la « Société Nantaise du Dahila ». Mentions honorables : M. Guillemot Jean, de Nort-sur-Erdre ; M. Martin Georges, de Vigneux.

Matériel apicole. Hors concours : M. Giraud René, Etallement d'Apiculture et d'élevage de Blain.

Nous adressons nos plus sincères félicitations à tous ces lauréats, amis des abeilles.

## LA JOURNÉE DU MIEL à la Foire Commerciale de Nantes (13 Avril 1939)

La Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure, comme tous les ans, organise une journée du Miel, à la Foire Commerciale de Nantes, Cette manifestation agricole aura lieu le jeudi 13 avril 1939, devant le Palais de l'Horticulture.

En voici le programme : A 9 heures : Installation des stands des Apiculteurs.

De 10 heures à midi : Dégustation gratuite du bon Miel de Bretagne par les enfants des écoles, des patronages, des garderies, etc.

A 14 heures : Salle des Conférences de la Foire, M. Etienne Giraud, Président de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure, parlera de la valeur alimentaire du Miel.

De 14 heures à 16 heures : Distribution gratuite aux enfants de 5.000 petits pots de Miel de Bretagne pour en étendre la consommation.

Toute la journée, il sera vendu des produits apicoles suivants aux stands des Apiculteurs récoltants : Miel, cire, pastilles au Miel, pain d'épices, hydropol.

## CE JOURNAL

## NE VOUS COUTERA RIEN...

si vous effectuez vos achats chez les nombreux commerçants qui accordent une remise à nos adhérents. UNE SEULE EMPLETTE (chaussures, vêtements, chapeaux, lingerie, bijouterie, maroquinerie, quincaillerie, etc.) PEUT VOUS REMBOURSER VOS 15 FRANCS DE COTISATION SYNDICALE.

BIEN MIEUX, sur toutes vos dépenses de ménage ou d'exploitation, vous pouvez réaliser annuellement d'APPRECIABLES ECONOMIES et ce n'est là qu'un avantage accessoire du Syndicat.

# Notre Conte de Pâques Pâques sanglantes

A Vérone, patrie de Roméo et de Juliette, les passions sont vives et ardentes : amours et haines se manifestent avec une vigoureuse intensité, mais jamais elles ne gronderont plus violentes que l'an V de la République, une et indivisible, dont les trois couleurs flottaient sur les remparts et les forts, placés sous les ordres du général Balland, commandant la garnison française qui occupait alors la ville.

C'était un brave officier, né à Guise, comme Camille Desmoulins, et fait colonel à Jemmapes ; franc picard et franc de nature, dur aux autres, comme à lui-même, il masquait, sous une écorce un peu rude, une âme tendre et un cœur chaud.

Les coups de lion sont de vrais coups de pèr.

Bien que célibataire, il avait une affection paternelle pour son neveu, orphelin qui avait grandi sous sa tutelle et faisait ses premières armes près de lui, en qualité de tapin, son jeune âge ne lui permettant pas de prétendre encore à un fusil.

C'était un petit bonhomme vif, dévot, espiègle, dont raffolait la cantinière, et que les farouches grenadiers contemplaient avec attendrissement, tant il avait l'air crâne sous ses bufleries. Hardi comme un page, brave comme un vieux trouper, les lauriers de Barra l'empêchaient de dormir, et quand il rêvait sous la tente ou devant un feu de bivouac, c'était à quel mort héroïque et glorieux qu'il voudrait une citation à l'ordre du jour et qui sait, peut-être les honneurs du Panthéon, comme le jeune volontaire Palaiseau.

Quand on a bien mérité de la patrie !

Hélas ! en entrant à Vérone, la caisse sur la hanche et les baguettes en mains, distrait par la vue d'un enfant appuyé sur deux béquilles, qui, d'un balcon voisin, le regardait avec admiration, il glissa sur une pelure d'orange et se cassa la jambe.

La fracture était grave et compliquée ; le major jugea imprudent de le transporter plus loin et déclara l'hospitalité du prince Serbellini, propriétaire du palais devant lequel avait eu lieu l'accident, oncle du petit infirme qui en avait été la cause innocente, et l'un des chefs du parti national.

Bien qu'il détestât les Français et ne se souciait guère de leur ouvrir sa porte, il n'osa cependant refuser, et le petit blessé fut installé dans une vaste chambre du rez-de-chaussée, où l'on procéda à la réduction de la fracture qui lui arrachait des cris déchirants.

Courage, mon Antoine, courage, répétait le pauvre général qui suait sang et eau et souffrait assurément autant que lui.

On l'immobilisa dans un appareil, puis le major prescrivit un repos absolu.

— Je reviendrai te voir demain, dit Balland, que son devoir appelait à la forteresse.

Comme il effleurait de sa grosse moustache le front mûle du malade, il crut entendre un léger soupir et, soulevant la portière, il aperçut un petit infirme qui s'éloignait vite, vite, au lugubre toc toc de ses deux béquilles.

Tonio était orphelin, comme Antoine, mais il n'avait pas un bon oncle comme lui.

Condanné depuis sa naissance à ne jamais marcher et mourir jeune, son tuteur ne s'en occupait pas plus que d'un rameau stérile qui ne porterait jamais ni fleurs, ni fruits et n'ajouterait aucun lustre au patrimoine dont il était stérile. Bien qu'il habitât un palais de marbre, portant un nom inscrit au Livre d'Or, appartenant à une maison qui avait donné à l'Etat deux gonfalonnières et un doge, il était plus malheureux que le pauvre lazzarone. Personne ne l'aimait, il n'avait personne, et c'était grande pitié pour une nature aimante.

A l'exemple du maître, les serviteurs ne se souciaient guère de lui. Il n'avait même pas de précepteur. A quel bon, puisqu'il ne devait pas vivre. On lui avait refusé un chien et, trop fier pour se plaindre, il demeurait silencieux, dans sa chambre solitaire, feuilletant le Tasse ou l'Arioste, dont il regardait distraitement les images, ignorant les hauts faits qu'il représentait, ou, sur son balcon, suivant d'un œil d'envie les enfants qui couraient pieds nus sur les pavés.

Toc ! toc ! toc !

Quatre béquilles résonnèrent maintenant sur les dalles ; des éclats de rire fusaient sous les lambris, scandant les portraits d'ancêtres, roides et compassés sous les velours et la soie, et des roulements de tambour sortaient de la chambre de Tonio, amusé, qui apprend à se servir des baguettes.

Tonio n'est plus seul, Tonio n'est plus triste, Tonio est heureux. Le petit patriote aime le petit tambour, le petit tambour aime le petit patriote.

Rapprochés par l'isolement, la souffrance, la pitié, ils se sont souris, se sont devinés, se sont compris et se sont appuyés l'un sur l'autre. Grâce à Tonio, Antoine a supporté patiemment les longues heures d'immobilité d'abandon, dans un milieu hostile, où son oncle, le major, ne faisait que passer, appelé ailleurs par d'impérieux devoirs. Grâce à Antoine, Tonio ne vit plus renfermé en lui-même, sans autre horizon que le mur de sa chambre ou la perspective de la rue étroite. Il sait que, derrière ces maisons, ces remparts, Venise même, il y a d'autres cieux, d'autres hommes. Il

plonge dans le passé, dans l'histoire, dans la légende ; il s'émouvait aux visions de liberté de l'avenir que lui fait entrevoir le jeune enthousiaste, quand tous les hommes seront frères, quand toutes les chaînes tomberont.

Et ils en oublient leurs béquilles ! Les ! Antoine jettera bientôt les siennes, mais Tonio !

Cette pensée attriste le petit Français. Il retarde le moment où, plus heureux que son frère d'élection, il pourra prendre son vol, il traîne la jambe quand vient son oncle, pour prolonger encore son séjour près de son ami, et le prince Serbellini lui-même, déposant sa morgue hautaine, insiste pour que le général lui laisse son neveu jusqu'à son entier rétablissement.

— C'est un honneur pour ma maison et un plaisir pour mon neveu ! répète-t-il.

Et Balland se résigne ; le fait est que la forteresse où il loge est moins confortable pour un convalescent, puis ces pauvres petits ont l'air si contents ensemble ; la jeunesse aime la jeunesse. Il attendra jusqu'à Pâques !

Alléluia ! Alléluia ! Christ est ressuscité !

La ville est en liesse, les habitants pavent, les cloches se répondent, les fenêtres s'illuminent. C'est un coup d'œil féérique que Tonio contemple de son balcon resté dans l'ombre, tandis qu'à l'intérieur, accoudé sur la balustrade, Antoine relie les hommes illustres.

Neuf heures sonnent. Tonio rentre, il est pâle, frissonnant. Antoine s'empresse, le gronde. Il aura pris froid ! Quelle idée de rester ainsi dehors ; il lui faut se couvrir bien vite.

— Je vais te laisser dormir.

— Non ! non ! non ! ne va pas !

Tremblante, la main diaphane du jeune patriote se crispe sur le bras de son ami étonné.

— Es-tu plus souffrant ? Faut-il appeler quelqu'un ?

— Non... N'appelle personne !

— Enfin, qu'y a-t-il ?

— Rien, rien du tout !

Il fait un violent effort, parvient à sourire, puis, hésitant, cherchant ses mots :

— Je voudrais... mais tu vas te moquer de moi, toi qui si brave !

— Je voudrais... ne pas coucher seul, ce soir... sous ces clochers... ces lumières... mais j'ai peur... et si tu voulais partager mon lit...

— Antoine éclate de rire.

— S'il ne faut que cela pour te rassurer !

En un tour de main, il est déshabillé, Tonio l'imita avec une sorte de hâte.

— Là ! es-tu content ?

— Oui... bien content !

Ils s'embrassent fraternellement.

— Moi ! Pas de danger ! quand je pique mon somme, on pourrait bien tirer le canon !

Et, un instant après, il ronfle comme un trouper.

Doucement, si doucement, que l'on n'entend pas le toc-toc de ses béquilles sur les marches de pierre, Tonio descend à la chambre de son ami ; il tâtonne, si le guide sans bruit dans l'obscurité, pose les vêtements du jeune tambour sur une chaise au pied du lit, se blottit dans les couvertures, le visage perdu dans l'oreiller...

Il ne dort pas cependant et n'a guère envie de dormir.

A ses oreilles bourdonnent les mots échangés sous sa fenêtre, entre son oncle et un émissaire du général autrichien, Landon, auquel on devait livrer la ville.

A minuit, on doit massacrer les soldats français dissimulés dans Vérone.

ronne, et si Balland refuse de rendre le fort et se sert de son artillerie, on lui tuera son neveu comme les autres !

Que faire ?

Prévenir le général et livrer son oncle ? Impossible. Faire sauver Antoine ? Comment ? L'avertir ? A quel bon !

Non. Décidément, Tonio a fait pour le mieux. Les assassins n'iront pas à sa chambre à lui et il a eu la précaution de la fermer à clef pour empêcher son ami de sortir. Ce seront toujours quelques heures de gagnées, après comme après... D'ailleurs, peut-être Balland capitulera-t-il pour sauver son neveu... ou le complet avortement-il au dernier moment ?

Au fond, il se cramponne à cet espoir invraisemblable. Soudain, des coups de sifflets éclatent de tous côtés, des rugissements y répondent :

— Mort aux Jacobins !

Minuit sonne... La dernière vibration résonne encore dans l'air quand le canon tonne...

C'est la réponse du gouverneur.

On se tue, on se massacre, dans les rues, sur les places, dans les maisons, dans les hôpitaux, dans les églises ; des bandes de forcés parcourent la ville en tous sens, hurlant :

— Mort aux Jacobins ! Mort aux Français !

Déjà plus de quatre cents malheureux ont péri et la garnison frémit de rage en voyant leurs cadavres flotter sur l'Adige. Esclave du devoir, le général commande le feu, impossible, mais l'œil injecté, la bouche crispée, douloureuse et terrible ; chaque coup de canon lui semble un coup de poignard, et il suit d'un regard fou la trajectoire des boulets, se demandant s'il ne vient pas de tuer son fils adoptif.

Cependant, il peut réduire la ville en cendres ; les autorités s'émouvent, on lui dépêche un nouveau parlementaire. S'il consent à céder le bombardement, tous les étages lui seront rendus... Tous ?

Il n'ose poser la question égoïste qui lui brûle les lèvres.

Et, avec sa duplicité italienne, le messager répond :

— Tous ceux qui sont encore vivants.

Et, farouche, Balland refuse.

Mais déjà les renforts envoyés par le général Klimane, prévenu par un courrier, arrivent à marche forcée. Chabran avec douze cents hommes ; Lahoz, avec la légion lombarde, sont aux portes de la cité traitresse ; ils vont en tirer une vengeance éclatante. Le gouverneur opère une vigoureuse sortie, écrase les rebelles pris entre deux feux, parvient jusqu'au palais Serbellini. Tous les habitants l'ont abandonné pour se joindre aux massacreurs ; mais, dans une chambre du rez-de-chaussée où il se précipite, haletant, l'oncle aperçoit, le front dans l'oreiller, un cadavre percé de coups, dont le sang a jailli jusque sur l'uniforme placé au pied du lit.

Et il s'abat, sanglotant, sur le tapis.

Soudain, il se redresse, hagard, épouvanté.

Au-dessus de sa tête résonne... la charge !

C'est Antoine, prisonnier, qui appelle ainsi à son secours.

Un instant après, il est dans les bras de son tuteur éperdu.

— Mon petit ! mon cher petit ! Il ne t'en est pas tant !

Mais qui donc, alors ?

Doucement, un soldat retourne la victime... et un cri déchirant s'échappe des lèvres d'Antoine, à la vue du pâle visage de Tonio, mort pour lui, et qui semble encore lui sourire.

H. A. DOURLIAC.

# FUMURE de la pomme de terre

Etant donné le prix très élevé des tubercules de semences, surtout si l'on s'adresse, comme il est toujours préférable en Loire-Inférieure, à des semences sélectionnées venant d'autres pays, souvent lointains (Nord de la France ou Hollande), le cultivateur a un gros intérêt à planter des surfaces réduites en cherchant à faire produire à ces surfaces le maximum de rendement.

Pour obtenir le rendement maximum une fumure abondante et bien équilibrée est le facteur le plus important après la semence et la préparation du sol qui doit toujours être soignée.

La pomme de terre a besoin d'acide phosphorique, elle est gourmande d'azote, mais elle est surtout particulièrement exigeante en potasse. Or, cette année, les engrais potassiques sont extrêmement bon marché, que le cultivateur en profite pour apporter à la plante toute la potasse dont elle a besoin.

Nous rappelons ci-dessous les rendements obtenus à notre champ d'expériences du Lion d'Angers où nous cultivons dans la parcelle sans potasse et dans celle qui reçoit 600 kgs de chlorure à l'hectare, les années où nous avons des pommes de terre. Les deux parcelles ont toujours reçu pour chaque culture de pomme de terre 800 kgs de scories à l'hectare, 300 kgs de sulfate d'ammoniaque avant la plantation et 200 kgs de nitrate au buttage.

Récolte totale en kgs à l'hectare

Variété Eerstelingen. — Parcelle sans potasse : Année 1931, 13.700 ;

Année 1932, 9.000 ; Année 1935, 4.150. Parcelle avec 600 kgs de chlorure : Année 1931, 35.500 ; Année 1932, 26.800 ; Année 1935, 20.000.

Variété Bintje. — Parcelle sans potasse : Année 1936, 6.400 ; Année 1938, 5.250.

Parcelle avec 600 kgs de chlorure : Année 1936, 26.400 ; Année 1938, 17.250.

Si nous ajoutons que le déchet (pommes de terre non marchandes) est toujours beaucoup plus important dans les parcelles sans potasse, on voit que le cultivateur aurait le plus grand tort de ne pas apporter à ses pommes de terre les engrais potassiques nécessaires à un bon rendement.

Si les pommes de terre ont reçu une bonne fumure au fumer de ferme, nous conseillons l'emploi de 250 à 300 kgs de chlorure de potassium à l'hectare, ou, si l'on se trouve en terre légère et suffisamment calcaire, 600 à 800 kgs de sylvinite, mais à condition d'employer ce dernier engrais au moins trois semaines avant la plantation.

Si le fumer de ferme fait défaut on peut employer largement 500 kgs de chlorure à l'hectare, mais alors il est également prudent de l'employer 3 à 4 semaines à l'avance.

Si l'on veut employer un engrais complet, une bonne formule est l'engrais P.E.C. 8/13/19 (ou le 5/8/12) à la dose de 500 à 800 kgs à l'hectare.

J. VALENTIN, Ingénieur Agronome.

# Le Chou Marin et sa culture

## LE CHOU MARIN

(Famille des Crucifères)

Crambe Maritima L.

Description botanique : habitat

Cette crucifère marine, botaniquement, n'est pas un vrai chou, sans quoi elle serait classée avec le « Brassica ».

En effet, son fruit est une silicule presque sphérique, à une seule graine, très différente de la silique longue et polysperme des Brassica ou choux réels. On peut dire que c'est un légume national anglais. Cette plante pousse à l'état sauvage sur toutes les plages maritimes de l'Europe Occidentale, littoral de la Baltique, Mer du Nord, quelques points des côtes de France et d'Italie ; il abonde sur les côtes de Grande Bretagne, vers Folkestone, Douvres, en Cornouailles, Cumberland, Kent, Sussex, Essex, Devonshire. Il se plat dans les crevasses des hautes falaises. Les Anglais le nomment « sea-kale ». Chez nous, il y en a des stations botaniques à Nourmoutier et aux îles bretonnes. C'est une plante herbacée à rhizome persistant, émettant tous les ans des tiges de 0,50 à 0,70 de hauteur. Les feuilles sont charnues, à limbe plus ou moins découpé, d'un vert très glauque. Les fleurs en grappes composées sont blanches, larges et, bien tendues, cruciformes. Fruit presque drapacé et sphérique, mais devenant sec et indurci, contrairement aux silicules longues des Brassica ou choux, qui s'ouvrent dans toute leur longueur en 2 valves.

Les pétioles charnus de la plante, blanchis par l'étiologie, sont consommés à la manière des asperges. Ils ont un goût de noisette.

Climat, sol, engrais. — Tout ce qui s'applique au chou convient à ce légume. Les engrais azotés lui sont favorables en tant que légume herbacé, légume-feuille. Vilmorin préconise avec raison un peu de sel marin comme amendement dans sa culture. Ne pas oublier qu'à l'état sauvage, en effet, il pousse fort bien dans des crevasses inaccessibles de hautes falaises en Angleterre, exposé aux embruns et aux « coups de chien » du grand large, et les grandes tempêtes se chargent de le bassiner d'une brume salée plus qu'abondante. On ne connaît encore que peu de variétés en dehors de la variété type, mais dont les produits, bien cultivés, sont très bons, et quelques rares variétés anglaises, dont celle, appelée « Feltham white ». La terre riche d'un potager, bien entendu, l'améliore, mais il n'a encore que peu varié.

Multiplication. — Il y a deux moyens de propager le chou-marin : le bouturage des racines et le semis des fruits.

Culture du Crambe. — On plante en mars des fragments de racines. On arrache des vieilles souches, on en détache des fragments de racines qui sont coupées en tronçons de 8 à 10 centimètres de long. Choisir des racines ayant un diamètre de 6 à 10 millimètres, comme étant les meilleures. On plante ces tronçons sur des lignes à 0,60 de distance en tous sens ; on arrose. Dès l'année suivante, on peut en tirer une première récolte. On procède à l'étiologie ; dès les printemps, chaque plant se recouvert d'un large pot à fleurs dont on a bouché le ou les trous de drainage pour avoir dessous l'obscurité complète. Si l'on entoure les pots de fumer chaud, ou de feuilles, le développement des pousses sera hâté de quelques jours. La cuillette se fait quand les bourgeons foliacés ont 10 à 15 cm. de longueur.

Si l'on n'a pas de vieux pieds, on achète de la graine (fruit). On sème au mois de mai le fruit non décortiqué.

qu'il. On sème soit en pépinière, soit en place. Dans ce cas, aux distances dites plus haut : 0,60 en tous sens, ou en poquets de 2 ou 3 graines, pour être plus sûr. Toujours se procurer de la graine de la dernière récolte, sans quoi on peut ne pas réussir. Bassiner assez souvent pour chasser les altises (un bon procédé, m'a-t-on dit, jadis, pour faire fuir ces ennemis des crucifères, c'est de bassiner avec de l'urine de porc étendue d'eau, lorsqu'on peut en avoir, ces insectes ne pouvant supporter cette odeur, fuient ; de plus cela forme engrais).

Comme sol, blier, sarcler. L'inconvénient d'utiliser du semis, c'est que les jeunes plants sont d'une venue assez lente et ne peuvent donner une récolte qu'après la 2<sup>e</sup> ou la 3<sup>e</sup> année de plantation. Alors, on les fait étioler comme les plants de bouture. A la récolte, réserver sur chaque plante au moins un bourgeon comme tire-sève pour vivifier la souche. Après la récolte, enlever les pots à étioles et laisser la plante repousser à l'air libre. Appliquer une fumure et épamacher les fleurs de monter, par pincement, car, bien entendu, la floraison affaiblit la souche.

Une plantation peut durer 10 ans, en donnant une récolte tous les ans. Après quelques récoltes, on recharge les souches qui s'élevaient avec terre ou bon terreau.

Culture forcée. — Ne s'opère que sur une plantation adulte ; on opère en janvier ou février.

On arrache avec soin ces plants de 3 ou 4 ans, on les replante sur couche dans une épaisseur de 18 à 20 cm. de terre ou de bonne terre. La couche aura 0,50 d'épaisseur. Elle sera faite de fumer neuf, mêlé de fumer recuit ou de feuilles mortes. On loge 120 à 130 pieds par 3 chassiss ; on couvre de paillassons ou de feuilles pour obtenir l'obscurité absolue. On ne découvre pas durant la culture. On peut récolter, après 2 ou 3 semaines, ou forcer comme pour les asperges avec coffres, chassiss et couches latérales créées dans les sentiers creusés à 0,50 de profondeur. Se rappeler que la graine ne germe qu'en an sa faculté germinative. Les engrais de ce légume sont l'azote, les li-maces et aussi les escargots ; ce dernier gastropode devient... un ami pour le jardinier, dont la science culinaire le transforme en un excellent plat.

(Reproduction interdite)



# LA VILLETTE

Lundi 3 Avril 1939

Jeudi 6 avril 1939

## COURS OFFICIELS

| Espèces  | Viande Nette       |                   |                   |       |
|----------|--------------------|-------------------|-------------------|-------|
|          | 1 <sup>re</sup> q. | 2 <sup>e</sup> q. | 3 <sup>e</sup> q. | Ext.  |
| Bœufs    | 9.30               | 8.20              | 6.80              | 11.20 |
| Vaches   | 9.30               | 8.20              | 6.80              | 11.20 |
| Taureaux | 7.30               | 7.40              | 6.70              | 8.30  |
| Veaux    | 16.60              | 14.80             | 12.90             | 19.00 |
| Moutons  | 19.80              | 15.70             | 12.60             | 20.60 |
| Porcs    | 12.50              | 11.80             | 8.80              | 13.42 |
| Brebis   | de 10.00 à 13.00   |                   |                   |       |

| Espèces  | Poids Vifs         |                   |                   |       |
|----------|--------------------|-------------------|-------------------|-------|
|          | 1 <sup>re</sup> q. | 2 <sup>e</sup> q. | 3 <sup>e</sup> q. | Ext.  |
| Bœufs    | 5.95               | 4.50              | 3.40              | 6.95  |
| Vaches   | 5.95               | 4.18              | 3.05              | 7.68  |
| Taureaux | 4.68               | 4.07              | 3.35              | 5.15  |
| Veaux    | 9.95               | 8.43              | 7.10              | 11.78 |
| Moutons  | 9.90               | 7.38              | 5.55              | 10.30 |
| Porcs    | 9.00               | 8.30              | 6.20              | 9.40  |
| Brebis   | de 4.50 à 5.85     |                   |                   |       |

(1) Cours officiels.

## COURS OFFICIELS

| Espèces  | Viande Nette       |                   |                   |       |
|----------|--------------------|-------------------|-------------------|-------|
|          | 1 <sup>re</sup> q. | 2 <sup>e</sup> q. | 3 <sup>e</sup> q. | Ext.  |
| Bœufs    | 9.30               | 8.20              | 6.80              | 11.20 |
| Vaches   | 9.30               | 8.20              | 6.80              | 11.20 |
| Taureaux | 7.30               | 7.40              | 6.70              | 8.30  |
| Veaux    | 16.60              | 14.80             | 12.90             | 19.00 |
| Moutons  | 19.80              | 15.70             | 12.60             | 20.60 |
| Porcs    | 12.50              | 11.80             | 8.80              | 13.42 |
| Brebis   | de 10 à 12.50      |                   |                   |       |

| Espèces  | Poids Vifs         |                   |                   |       |
|----------|--------------------|-------------------|-------------------|-------|
|          | 1 <sup>re</sup> q. | 2 <sup>e</sup> q. | 3 <sup>e</sup> q. | Ext.  |
| Bœufs    | 5.92               | 4.40              | 3.30              | 6.82  |
| Vaches   | 5.92               | 4.07              | 2.95              | 7.55  |
| Taureaux | 4.62               | 4.02              | 3.30              | 5.08  |
| Veaux    | 9.85               | 8.10              | 6.60              | 11.03 |
| Moutons  | 9.85               | 7.28              | 5.45              | 10.25 |
| Porcs    | 9.00               | 8.30              | 6.20              | 9.40  |
| Brebis   | de 4.50 à 5.70     |                   |                   |       |

Extra: Officiels.

## Gros bovins

Arrivages : 3589 bœufs, 2259 vaches, 520 taureaux; réserves vivantes aux abattoirs ce matin, 1146; introductions directes depuis le marché précédent, 739; renvoi : 640 bœufs, 475 vaches, 70 taureaux.

Cours à la livre de viande nette : Bœufs. — Blancs : Charolais, Normands, Bourbons, Berrichons ou du Centre-Ouest, en jeunes bœufs de 700 à 800 livres : extras 5 à 6.30, 1<sup>re</sup> qual. 4.70 à 4.90, grossiers 4.40 à 4.60; gros bœufs de 1000 à 1300 livres : gris de l'Ouest, Maine, Anjou, Nantais, Vendéen, Parthenais : extras 4.20 à 4.90, bon gris 3.80 à 4, ordinaires 3.30 à 3.70; Bretons 3.80 à 4, jeunes extras 4.10 à 4.40, bons 3.70 à 4, ordinaires 3.30 à 3.60; bœufs grossiers de toutes provenances 3.40 à 3.80.

GENISSES. — Extras blanches 5.50 à 6.70, rouges 4.70 à 5.40, grises 5.30 à 5.70; ordinaires de toutes races 4.40 à 4.70.

VACHES. — Jeunes de 1<sup>re</sup> qual. 4.20 à 4.90; bonnes 3.40 à 4.20; vieilles 2.40 à 3.30; viande à saucisson 1.60 à 2.40.

TAUREAUX. — Bretons 3.50 à 4.30; jeunes taureaux de ferme 3.50 à 4; grossiers 3.20 à 3.40.

## Veaux

Arrivages 2109; réserves vivantes 672; introductions directes aux abattoirs 1888; renvoi 22.

Cours à la livre de viande nette par bandes : VEAUX. — Tourangeaux extras 7.50 à 7.90, ordinaires 6.40 à 7.50; Mancheaux extras d'Écomy, Le Lude-Mayet, Château-du-Loir 7 à 7.60; autres bons manœuvres de la Sarthe et de la Mayenne 6.70 à 7.30; manœuvres ordinaires 6.50 à 7; Angevins 6.50 à 7.10; Bretons Vendéens 5.80 à 6.40; veaux de service 5.40 à 6.40; brouillards 3.70 à 4.30; petits veaux de ferme 2.60 à 3; veaux extras des meilleures provenances, vendus au détail, 7.80 à 9.40.

## Ovins

Arrivages 14810; réserves vivantes 2800; introductions directes aux abattoirs 2946; renvoi 500.

Cours à la livre de viande nette : AGNEAUX. — Laitons extras de 23 à 32 livres de viande : Southdown, Leinster, Charmois 9.40 à 10.10; croisés dits vers 9.30 à 10; Dishleys mérinos 9.30 à 10.10; Bretons maraichins 8.20 à 8.90; Vendéens 8.30 à 8.60.

MOUTONS. — Poitou 7.50 à 8.30; dishleys mérinos 7.80 à 8.50; maraichins Vendéens 7.10 à 7.60.

BREBIS. — Poitou 5.80 à 6.40; dishleys mérinos 6 à 6.60; vieilles brebis de toutes provenances 4.60 à 5.10.

**P. E. C.** engrais complet équilibré à haut dosage répond à tous les besoins des plantes continuez par des éléments fertilisants de qualités irréprochables il nourrit abondamment les plantes cultivées

## BAUX EN BLÉ

### Déclaration des propriétaires Justification de bail

L'Administration des Contributions Indirectes a publié le 16 février, une circulaire qui ne manquera pas d'intéresser les propriétaires dont les baux sont payables en nature.

Avant le décret du 20 octobre 1938, les propriétaires recevant du blé en paiement de fermages étaient considérés comme détenteurs de blé et comme tels assujettis à la cotisation exceptionnelle de réorption calculée en prenant comme base le taux maximum de cette taxe, soit 45 fr., par quintal.

Le décret du 20 octobre 1938, a assimilé ces propriétaires à des producteurs au regard de la taxe de réorption, mais à la double condition que ces propriétaires fassent en temps opportun (avant le 1<sup>er</sup> décembre 1938) une déclaration spéciale et qu'ils justifient d'un bail ayant date certaine, avant le 1<sup>er</sup> juillet 1938. Les propriétaires (souvent des petits propriétaires) dont les baux étaient conclus verbalement, donc difficilement justifiables, restaient assujettis au taux maximum de la cotisation exceptionnelle de réorption.

La circulaire des Contributions Indirectes, que nous publions, admet que les propriétaires recevant du blé en paiement de fermage ont jusqu'au 30 juin prochain pour effectuer leur déclaration et que la justification de bail peut être faite par un moyen quelconque (témoignage des autorités locales, etc.).

Voici le texte de cette circulaire : « L'attention a été fréquemment appelée sur le cas de propriétaires recevant en blé le produit de leurs fermages et qui, ayant omis de souscrire en temps opportun la déclaration spéciale prévue par l'article 5

du décret du 20 octobre 1938, se verraient de ce fait privés du bénéfice du tarif progressif en matière de cotisation exceptionnelle.

« L'Administration estime que la date du 1<sup>er</sup> décembre 1938 fixée par le texte précité comme terme du délai de dépôt des déclarations, ne doit pas être considérée comme de rigueur et qu'il convient d'admettre, sans aucune restriction jusqu'au 30 juin prochain, les déclarations présentées tardivement par les intéressés.

« Par ailleurs, le décret du 20 octobre 1938 subordonne la réception des déclarations à la présentation d'un bail authentique, ayant acquis date certaine avant le 1<sup>er</sup> juillet dernier.

« Or, les affermage de terre ne donnent très souvent lieu à la conclusion de simples locations verbales, qui, dans certains cas, ne sont pas soumises à la formalité de l'enregistrement ou de la déclaration estimative.

« Pour éviter tout incident à cet égard, l'Administration a décidé, en ce qui concerne les blés de la dernière récolte, d'autoriser les propriétaires à faire la preuve par un moyen quelconque (témoignage des autorités locales ou de voisins, notoriété suffisante des locations, etc.) de l'existence, antérieurement au 1<sup>er</sup> juillet 1938, des conventions comportant la clause de paiement en blé.

« Bien entendu, les intéressés qui désirent continuer à bénéficier du tarif progressif au cours des prochaines campagnes devront, quelle que soit l'importance des locations, présenter à l'enregistrement, — baux établis avant le 1<sup>er</sup> juillet 1939. »

## PALMARÈS de la XIII<sup>e</sup> EXPOSITION d'AVICULTURE de NANTES

GRAND PRIX DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Langham noir. — M. Konrad, à Soulanges, par Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire).

GRANDS PRIX D'HONNEUR

Gâtinaise. — M. Fouque, Arradon (Morbihan).

Langham. — M. Konrad, Soulanges, par Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire).

Javas. — M. Clément Grandcourt, 13 rue de Locarno, Angers (Maine-et-Loire).

Scotts Grey. — M. Deunay, 8, rue l'Arche, Evreux (Eure).

Combattants. — M. Clément Grandcourt, précité.

Bendissans. — M. Lefauconier, 1, rue de la Saline, Cherbourg (Manche).

Carniaux. — M. Abadie, 24, rue Loyseau, Cherbourg (Manche).

Capucins rouges. — M. Roger, 20, rue Joyeux, Bourges (Cher).

Capucins papillonnés. — M. Lefauconier, précité.

Coquilles hollandaises. — M. Delaunay, précité.

Cravats tunisiens. — M. Delaunay, précité.

Voyageurs. — M. Briand Joseph, Arthon-en-Retz (L.-L.).

Chinchillas. — M. Konrad, précité.

PRIX D'HONNEUR

Bresse noire. — M. Burgan Robert, Les Choux (Loiret).

Bresse blanche. — Mme Guerrier, à Noizay (L.-L.).

Orpington noir. — Mme Bodinier-Poché, La Selle-Craonnaise (Mayenne).

Hambourg crayonné. — M. Hurault, 107, rue Victor-Hugo, Angers (Maine-et-Loire).

Nègre sole. — M. Lefauconier, précité.

Wyandotte. — M. Lagueau, 71, rue Béranger, Angers (Maine-et-Loire).

Heurtes. — M. Attenhofer, 8, avenue Nicolas-Til, Maisons-Laffitte (S.-O.).

Reb blanc. — Mme Siorck, 35, boulevard Guisheau, Nantes.

Kaki Campbell. — M. de l'Esclape, Malesherbes (Morbihan).

Nantais. — Mme Vollet, Port-Bossinot, St-Philbert-de-Grèze (L.-L.).

GRANDS PRIX D'ELEVAGE

Races françaises. — M. Fouque (Gâtinaise), Ker Jaffré, Arradon (Morbihan).

Races étrangères. — Mme Konrad (Langham), Soulanges, par Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire).

Pigeons de rapport. — Abadie (Carniaux jaunes), 24, rue Loyseau, Cherbourg (Manche).

Pigeons de fantaisie. — Roger (Capucins rouges), 20, rue Joyeux, Bourges (Cher).

Lapins, 1<sup>er</sup> groupe. — Mme Konrad (Chinchilla), Soulanges, par Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire).

Lapins 2<sup>e</sup> groupe. — Mme Siorck (Reb blanc), Nantes, 35, boulevard Guisheau.

Falipèdes. — M. Agalès (Oies grises du Danube), l'Agassière, Savigny (Loire-Inf.).

CAISSE FAMILIALE DE LA LOIRE-INFÉRIEURE pour les ASSURANCES SOCIALES

10, rue de Bel-Air — NANTES

Les assurés sociaux de ladite Caisse sont convoqués en assemblée générale statutaire pour le jeudi 20 avril 1939.

Les réunions se tiendront au siège social, 10, rue de Bel-Air, à Nantes, et auront lieu :

Le matin, à 9 h. 30 : assemblée de la Section Industrielle.

L'après-midi, à 14 h. 30 : assemblée de la Section Agricole.

Ordre du jour : compte rendu moral et financier ; renseignements pratiques sur le fonctionnement de la loi et consignés pour les correspondants locaux ; conférence par M. Georges Coquelle, Secrétaire Général de la Fédération Nationale des Caisses Familiales.

MM. Bahuud Donatien, à La Chapelle-Heulin; Boisseau Marcel, La Barrière, à Mouzillon; Bonnet Pierre, La Brionnière, à Vallet; Chéreau-Nivière Théophile, au bourg, Monnières; Chénouard Pierre, à Vallet; Cormerais André, Beauregard, à Mouzillon; Guérin Pierre, à Vallet; Guilbaud Marcel, au bourg, Mouzillon; Huet Pierre, La Chevalerie, à Vallet; Ruteau Basile, à Mouzillon; Lusseau Pierre, à Monnières; Plessy Théophile, Livernières, La Chapelle-Heulin; Sautjeau Etienne, La Pallet.

Diplôme et Mention Honorable M. Martin Marcel, La Sabliette, à Mouzillon.

MUSCADET DIT « SEVRE-ET-MAINE » Diplôme de Médaille de Bronze

MM. Terrier Marcel, à Bouillé (Maine-et-Loire); Vincent Eugène, à Bouillé (Maine-et-Loire).

Diplôme de Mention Honorable M. Bourdeau A., à Saint-Gérand (Loire-Inférieure); Mme Vve Godefroy Henri, Les Galbères, à Liré (Maine-et-Loire); M. Toublain Etienne, à Saint-Gérand (Loire-Inférieure).

EXPOSITIONS COLLECTIVES MUSCADET DIT « SEVRE-ET-MAINE » Diplôme de Mention Honorable MM. Méneux Baptiste, Le Mailloin, à Loroux-Bottereau; Vland Aimé, à Loroux-Bottereau.



## Lutte contre le Mildiou de la Vigne

### Les stations d'avertissement

#### TRAITEMENTS PREVENTIFS

Bouillies cupriques

Les préparations où le cuivre joue le rôle fondamental sont nombreuses. Bouillie bordelaise : obtenue en additionnant une solution de sulfate de cuivre ou vitriol bleu avec de la chaux éteinte.

Bouillie bourguignonne : sulfate de cuivre et carbonate de soude du commerce (cristaux de soude).

Bouillies adhérentes et mouillantes

Bouillie bordelaise alcaline. — Pour l'obtenir, on prépare trois liquides :

A. — Une solution de sulfate de cuivre;

B. — Un lait de chaux;

C. — Une solution alcaline de caséine.

a) On dissout 2 kilogrammes de sulfate de cuivre dans 90 litres d'eau. (La solution doit se faire dans un vase en bois et agitée avec des bâtons; on doit prohiber les instruments en fer ou en zinc).

b) Lait de chaux. — On prend un kilogramme de chaux vive et on l'éteint en versant de l'eau en petite quantité; quand elle a fini de foisonner et qu'elle est complètement détrempée, on y ajoute 10 litres d'eau et on agite de manière à obtenir un lait de chaux bien homogène.

c) Solution alcaline de caséine. — On mélange 100 grammes de chaux pulvérisée récemment éteinte, avec 50 grammes de caséine en poudre; on ajoute un peu d'eau à ce mélange, de manière à obtenir une pâte bien homogène. Cette pâte est détrempée ensuite peu à peu et avec soin, avec de l'eau de manière à obtenir un litre de liquide sans grumeaux.

Les trois solutions étant préparées, on verse doucement la solution B tamment le liquide. Quand on a versé plus de la moitié du lait de chaux, on trempe de temps en temps dans le mélange un papier rouge de tournesol. Dès qu'il bleuit, on cesse d'ajouter le lait de chaux.

A ce moment, on ajoute le liquide C (solution de caséine) et, après un brassage rapide, la bouillie bordelaise est prête.

C'est l'une des préparations les plus employées, elle ne cause pas de brûlures, elle assure à la fois une répartition uniforme, car elle est très mouillante et très adhésive.

La préparation de la solution de caséine est un peu délicate; cette solution peut être remplacée par 2 litres de lait écrémé ou non, que l'on ajoute au mélange de chaux et de sulfate de cuivre.

Bouillie bourguignonne alcaline. — Comme pour la précédente, on prépare trois solutions :

A. — Solution de 2 kilogrammes de sulfate de cuivre dans 10 litres d'eau;

B. — Solution de 1 kilogramme de carbonate de soude dans 10 litres d'eau;

C. — Solution alcaline de caséine.

Cette dernière se prépare en mélangeant à 50 grammes de caséine, en poudre fine une petite quantité de la solution B, de manière à former une pâte que l'on détrempé ensuite dans la solution A, de façon à obtenir un litre. On peut chauffer le liquide pour activer la dissolution (il n'y a pas d'inconvénient à employer un vase en fer pour cette opération).

La bouillie se prépare alors de la manière suivante : On verse peu à peu et en agitant constamment, la solution B dans la solution A, et quand la moitié de la soude a été versée, on trempe un papier de tournesol rouge dans le mélange, en continuant à verser la solution B jusqu'à ce que le papier de tournesol devienne définitivement bleu.

On n'a plus qu'à verser la solution C de caséine dans le mélange obtenu et la bouillie est prête.

La bouillie bourguignonne cause parfois des brûlures sur les organes où elle est déposée.

Ces bouillies sont celles que l'on désigne sous le nom de bouillies fortes. Dans beaucoup de circonstances, et avec des organes très délicats; on a besoin de bouillies faibles contenant 1 ou 1/2 % de sulfate de cuivre.

Bouillie faible à 1 %. — On obtient en mélangeant la bouillie forte à son volume d'eau.

Bouillie faible à 1/2 %. — On obtient en mélangeant la bouillie forte à trois fois son volume d'eau.

Bouillies Acides

a) Bordelaise. — Quand on a préparé la solution A de 2 kilogrammes de sulfate de cuivre dans 90 litres d'eau, on met de côté 5 litres de cette solution et on ajoute dans les 85 litres restants le lait de chaux B, jusqu'à ce que le papier de tournesol rouge devienne bleu. On ajoute alors dans le mélange légèrement alcalin, ainsi obtenu, les 5 litres de la solution A qu'on avait mis de côté, et on a un mélange très légèrement acide (ce que l'on peut observer avec le papier de tournesol qui devient rouge).

La bouillie ainsi obtenue est rendue mouillante et adhérente à l'aide d'une solution de gélatine obtenue en faisant dissoudre, dans un litre d'eau chaude, 50 grammes de gélatine.

b) Bourguignonne. — On dissout 2 kilogrammes de sulfate de cuivre dans 10 litres d'eau (solution A). On met de côté un demi-litre de cette solution; dans les 9 litres 1/2 qui restent, on verse la solution B comme plus haut, jusqu'à bleuissement permanent du papier de tournesol. A ce moment, on ajoute au mélange le demi-litre A et on additionne de la solution de gélatine (50 grammes dans un litre d'eau).

Les bouillies acides ainsi constituées sont les bouillies fortes. Pour obtenir des bouillies plus faibles, il faudrait l'additionner de une à trois fois leur volume d'eau.

On obtient ces bouillies en préparant la bouillie bordelaise ou la bouillie bourguignonne comme d'habitude, mais au lieu d'ajouter de la caséine ou de la gélatine, on y ajoute une dissolution de savon : 1 à 3 kilogrammes de savon par hectolitre.

On prépare alors les liquides suivants :

A. — 2 kilogrammes de sulfate de cuivre dans 80 litres d'eau;

B. — 1 kilogramme de chaux éteinte dans 10 litres d'eau;

C. — 1 à 3 kilogrammes de savon dans 10 litres d'eau.

On verse la solution B dans la solution A, sans se préoccuper de la réaction acide ou basique, en agitant le mélange, puis on verse la solution C en agitant encore.

La bouillie est prête.

Quand faut-il exécuter le premier traitement contre le mildiou ?

## Les Cultures Fruitières en Maine-et-Loire

(Suite)

Legipond ou Fondante de Charnoux. Variété d'une fertilité satisfaisante, donnant des fruits fins, à chair fondante et peu granuleuse, d'une taille un peu volumineuse et très estimée sur le marché parisien. Variété à bon pollen; floraison début Avril. Maturité : Septembre à Octobre. Elle semble devoir prendre une certaine extension en Anjou.

Le pommier

La zone dans laquelle s'est développée le pommier est plus large que celle affectée au poirier. Elle occupe en effet la moitié du département, au Nord de la ligne Saumur-Brissac-Segré, avec une tache dans la région de Beaupréau et Montevault, sur les terrains tourmentés des Mauges.

La Vallée de la Loire et la région d'Angers donnent la plus grande partie des fruits de luxe : un nombre de variétés aussi varié, sinon plus que celui des poires.

Ces arbres sont disposés en vergers de quenouilles, pyramides ou formes basses, greffés sur doucin ou Paradis; ou encore en arbres de plein vent demitige, en longues rangées, dans les jardins de la Vallée où ils donnent un peu d'ombre aux légumes et aux fraises.

Alailleurs, sauf de rares exceptions, les pommiers sont exploités en plein vent et greffés sur franc. Cependant, depuis deux ans, on constate un développement net des formes basses, en particulier de la halle fruitière.

Voici quelques sont les variétés les plus communément répandues et dont la culture est à conseiller.

1° — Variétés communément cultivées dans la région, en haute tige, soit en vergers ou prés-vergers, soit dans les haies, ou en formes basses :

Reinette du Mans ou Pomme de Jaune est la plus répandue de toutes les variétés cultivées. Elle occupe toute la partie Est du département jusqu'à la Sarthe, c'est-à-dire les sols légers, marneux et d'alluvions.

La floraison est normale (fin Avril) et le pollen de bonne germination. La maturité se réalise d'Octobre à Janvier; le fruit est très demandé par le commerce.

Elle est considérée, lorsqu'elle est bien saine, comme la pomme de plus belle présentation.

Sa production représente environ 35 à 40 % de la production départementale.

Grande Hotture. — C'est la pomme du Segréen, pays à l'argile fine provenant de la décomposition d'un sous-sol schisteux, souvent ardoisier. Elle s'étend à l'Est, jusque au delà d'Angers, tant elle est goûtée dans la région.

La floraison bat son plein fin Avril, et la maturité s'étend de Novembre à Mars. Bonne qualité du pollen. Sa bonne conservation et son bon goût font qu'elle est très demandée.

Production d'environ 10 à 12 % de la production départementale.

Bonne Hotture. — Cette pomme vient dans le Baugois sur les sols marneux et silico-marneux. Son bon pollen, sa floraison normale, permettent une fertilité soutenue. Maturité de Novembre à Janvier; très bonne qualité, se conserve et se transporte bien.

Production d'environ 15 à 18 % de la production départementale.

Reinette Pèpin de Bourgueil. — Intéresse surtout la région du



## Offres et Demandes

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

### TARIF

Pour une seule insertion : 6 fr.  
par annonce de 5 lignes maximum  
1 fr 25 par ligne supplémentaire

### OFFRES

N° 122. — A VENDRE, beaux Plants de Vignes, boutures et racines; choix extra. — Blancs: 4986, 5279, 5409, 8206, 10173, Baco 22 A, Bertille 450. — Rouges: 4643, 5437, 5455, 7053, 8357, 8745, 10096, 10878, Gaillard n° 2, Bertille 2682, Baco n° 1. — Plants greffés n° 3309, choix extra. — Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Gros-Lot, Malvoisie. — Hybrides greffés: Blancs: 8753, 10173, 10888, Seyve-Villard 5276. — Rouges: 5455, 7053, 8365, 8745, 10096, 10878, 11803. Authenticité garantie. Prix sur demande. Souscription ouverte pour toutes variétés de plants pour automne 1939 aux meilleures conditions. — S'adresser chez Allard Jules fils, au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.), Tél. 21.

N° 144. — A VENDRE, beaux plants d'asperges. — Grosse hâtive d'Argenteuil. — Plants sélectionnés extra de variété, très productive. S'adresser à M. Robert Morice, Sainte-Luce, L.-I.

N° 171. — Très belles GRIFFES D'ASPERGES sélectionnées. Grosse hâtive d'Argenteuil. Nombreuses références. S'adresser à Félix Jouis, Pierre-Perce, Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

215. — A LOUER à moitié au 1<sup>er</sup> Novembre 1939, une propriété située canton de Vertou, comprenant vignes, terres, prés et taillis. S'adresser au Syndicat.

217. — A VENDRE cause cession, camion Latil 2 T, 14 chevaux, bon état. Adresse: Guichard, Carquefou, L.-I.

N° 218. — A VENDRE d'occasion, un Brabant Universel de 204 kg, ou à échanger pour une de 150 kg. S'adresser Picot, forge, Remouillé (L.-I.).

N° 219. — A LOUER au 2 février 1940, grande et belle ferme de 116 de Mont en l'Hour, contenant 35 hectares, d'un seul tenant, 25 en prairies, de Loire, 4 en vignes et labours, favorables à l'élevage. Excellent terrain pour l'osier et la culture des asperges. S'adresser au Syndicat qui transmettra.

N° 220. — A VENDRE chols Korthals, origine, sept mois; setter irlandais; cocker. S'adresser au Syndicat.

N° 221. — CEUFS à couvrir Sussex, race pure. S'adresser Vicomtesse de Cambourg, Rocheservière (Vendée).

N° 222. — FERME à louer, environs de Nantes, libre de suite. S'adresser au Syndicat.

### DEMANDES

45. — ON DEMANDE ménage d'un certain âge, homme chauffeur jardinier, femme non occupée; conveniendrait retraités. S'adresser au Syndicat.

48. — Sommes acheteurs PEULIERS sur pied ou abattus, meilleur cours, Scierie du Champ de Mars, Nantes.

54. — HOMME MARIE, jardinier, toutes mains, permis de conduire, 39 ans demande place dans propriété. S'adresser au Syndicat.

N° 57. — ON DEMANDE un ménage 40 à 60 ans le mari toutes mains, la femme aide de cuisine. Références. S'adresser au Syndicat.

N° 58. — ON DEMANDE un jeune homme de 16 à 18 ans, de campagne de préférence, pour culture maraîchère environ de Nantes.

N° 59. — MENAGE ou homme seul demande place tenue maraîchère. Libre de suite. S'adresser au Syndicat.

### GANTS EN CAOUTCHOUC

En véritable Para gris, pour "épandage de l'acide".

Grande taille, la paire ..... 25 »  
Moyenne taille, la paire ..... 23 »

En vente à nos Bureaux du Syndicat, 3, place de la Petite-Hollande, Nantes.

## Nos Mercuriales

### Pailles et Fourrages

Paris. — Marché libre. — Balles pressées, haute densité, les 100 kilos, départ: paille de blé: Nord, Pas-de-Calais, 21 à 31.50; Somme, Oise, Seine-et-Marne, 33.50 à 34; Centre, 34 à 35; d'orge ou escourgeon: Indre, Cher, Loiret, 34 à 34.50; foin, Franche-Comté, Ain, 59 à 60; luzerne, 34 à 34.50; trèfle, 63 à 65.

### Animaux de Boucherie

VIANDS DE BOUCHERIE  
Cours du 31 Mars 1939

537 VEAUX. — Le kilo net rentré à Nantes: 5.50 à 7.75.

38 BOEUF. — Le demi-kilo net: première qualité, 3 à 3.50; deuxième, 2.50 à 3; troisième, 2 à 2.50. — Derrière: première qualité, 6.50 à 7.25; deuxième, 6 à 6.50; troisième, 4 à 5.

160 MOUTONS. — Le demi-kilo net: première qualité, 8 à 9; deuxième, 8 à 9. Agneau, de 11 à 12.

### Légumes Secs

Les 100 kgs, logés départ: fèves du Nord, 450; fèves, 475; Lentilles, 420; Plats d'Inde, 435; Cocos Vendée 430; Brezins Vendée, 420; Chevières extra, 525; ordinaires, 450 à 480.

### Légumes et Primeurs

MARCHÉ DES INNOCENTS

POMMES DE TERRE

Paris, 5 avril 1939.  
Cours du Comité interprofessionnel des pommes de terre: les 100 kilos, wagon départ: Rosa Ardennes, Meuse, Marne, 82 à 85; Sarthe, 75; Loiret, 82 à 84; Bretagne, 60 à 65; Saucisse rouge Bretagne, tout venant, 50; grosse tréide de 70 grammes, 55 à 58; de 100 grammes, 58 à 60; Loiret 85 à 90; beaumonts Sarthe, Mayenne, 43 à 45; Bintje (Greltingen), Nord, 55 à 58; Somme, Oise, Aisne, 53 à 55; Loiret, 56 à 57; Sarthe, 53; ronde jaune, Sarthe, Mayenne, 40; Loiret, 40 à 42; Alsace, 40; Auvergne, Limousin, 43 à 44.

### CAROTTES

Saint-Omer, 152 fr. les 100 kilos logés départ.

### NAVETS

Alsace, 50 à 52 fr. logés départ.

### OIGNONS

Mazé, Verberie ou La Fère, 310 à 320 fr. les 100 kilos logés départ.

### Graines Fourragères

Les 100 kgs marchandise logée: luzerne Provence 1.550 à 1.650; de pays, 1.350 à 1.550; marais de Vendée, épulées: sainfoin double, 320 à 330; lotier, 1.000 à 1.025; minette décorative, 650 à 750; en cosse, 300 à 325; trèfle violet, Nord-Centre, 1.400 à 1.500; Bretagne, 1.500 à 1.600; trèfle blanc, 2.800 à 3.000; hybride, 1.050 à 1.1150; jaune, 825 à 850; ray-grass d'Italie, de Mayenne, 420 à 450; ray-grass anglais, 475 à 520; ports vesces de printemps, 200 à 220.

### HALLES CENTRALES

Paris, 5 avril.  
BEURRE. — Cours extrêmes et cours moyens:

Beurre centrafines: Normandie 28 à 28.50 (27.80); Charente, Poitou, Touraine 25 à 29.50 (27.50); autres provenances 18.50 à 27.20 (26.50).  
Beurre malaxés: Normandie 24 à 27 (26); Bretagne 23 à 26 (25.50); autres provenances 21 à 25.50 (25.25).  
Beurre non salé: 22 à 25 (24).  
Arrivages: 2235 colis, 26.200 kg.  
Réserves: 2230 mottes.

Marché peu actif. Il a été vendu 2440 mottes. Nouveau fléchissement des cours. Baisse 0.50 dans les centrafines. En malaxés 0.50 sur moyens normands et de 0.50 à 0.70 sur les bretons. La resserre a diminué de 147 mottes.

CEUFS. — Le mille: Picardie, Normandie 440 à 590 (560); Brie, Beauce 520 à 550 (540); Bretagne 420 à 500 (480); Poitou, Touraine, Centre 450 à 590 (560); Champagne, Bourgogne, Bourbonnais 515 à 540 (520); Auvergne, Midi 420 à 500 (460).  
Arrivages: 2029 colis, 70.490 kg.  
Réserves: 1817 colis.

FROMAGES. — Brie moyen moule 170, Coulommiers divers 330, Camemberts Normandie 380, divers 260, Mont d'Or 170, Pont-l'Évêque 530, chèvre 350, gruyère Emmenthal 14, comté 14, bleu 12, port-salut 11.50, Cantal 13.50.

VIANDES. — Le kilo: Boeuf: quartier derrière 10.50, quartier devant 4.50, aloyau 17, train entier 11, globe 12, cuisse 11, paleron 7, bavette 6.50, plat de côte 5.50, collier 5, pis 4.50.  
Veau: entier 14.50, cuisseau et caré 15.50, basse complète 11.  
Mouton: agneau de lait 18.50, entier 15.50, gigot 20, milieu à 8 côtes 32, épaule 14, poitrine 7.50.  
Porc: demi 14, longe 15.50, filet 16.50, rein 13, jambon 18, poitrine 13, lard 7.50.

VOLAILLES. — Le kilo: canards nantais 21.50, de ferme 16; dindes nantais midi, 19; vivants, 13; lapin mort 15.25, vivant 10.25; emorte 12, poulet mort nantais 21.50, Gâtinais Touraine 25.50, Bresse 29; poule morte 19, poulets vivants jeunes 19.50, vieux 15; la pièce, pigeon moyen mort 9.

LEGRUES. — Les cent kg.: all 250 à 500 (350); aversines 500 à 1000 (850); carottes 140 à 180 (160); champignons extra 900 à 1100 (980), moyen 800 à 1000 (900); asperges 1500 à 1800 (1700); chicorée 650 à 800 (725); échalotes 700 à 800 (750); fenouil 380 à 420 (400); endives, 750 à 800 (770); épinards 350 à 500 (460); escaroles 650 à 800 (750); fèves 250 à 350 (300); haricots verts 800 à 1400 (1000); laitue 100 à 800 (700); mache 900 à 1300 (1200); pois mange-tout 600 à 700 (650); navets 300 à 450 (400); oignons 240 à 320 (280) oseille 500 à 800 (650); poivrons 800 à 1000 (900); pissenlits 150 à 350 (280); pois verts 400 à 600 (500); potiron 16 à 180 (170); salafis 250 à 400 (350); topinambours 90 à 120 (100); tomates de terre algériennes Algérie 220 à 300 (280), Hollande 300 à 370 (340); rose 110 à 120 (115); jaune ronde 60 à 65 (55); saucisse rouge 100 à 120 (110); le cent, artichauts 90 à 120 (150); choux 150 à 200 (175); choux fleurs Bretagne 250 à 500 (425); laitue 115 à 210 (180); la boîte asperges: vertes midi 20 à 40 (30); cent bottes poireaux 450 à 650 (550); radis 50 à 100 (65); la pièce céleri rave 1.50 à 3 (3).

FRUITS. — Les cent kg.: bananes 480; citrons 340; dattes 580; figues 55; oranges 600; mandarines 1200; noix 750; oranges Algérie 750; sanguines 850; poires de choix 1600; pommes choix 900; communes 300; tomates 1100; le kg. raisin extra blanc 28; la pièce ananas 30; la caisse pamplemousses 135.

### CIDRE

En Sarthe-Perche, les cours sont de 8 à 9 fr. le degré hectolitre. En Vallée d'Auge, 10 fr. à 11 fr. 50; ces prix par livraisons disponibles et livrables.

### EAU-DE-VIE DE CIDRE

Les prix, malgré le manque d'affaires, se tiennent toujours bien au-dessus de 75 francs à 750 francs l'hecto 100° départ Ouest-Normandie, suivant qualité et époque de livraison.

### Cours des Vins

Muscadet ..... 575 à 700 fr.  
Gros-Plants ..... 325 à 375 fr.  
Seibels ..... 325 à 375 fr.  
Othellos ..... 300 à 350 fr.  
Noah, selon degré ..... 225 à 275 fr.  
Vin du Midi, le degré ..... 14.75 à 16.50

Boeuf. — La livre: Ire catégorie, 8 à 15; 2e catégorie, 4.50 à 5.  
Veau. — La livre: Ire catégorie, 8.50 à 12.50; 2e catégorie, 8 à 8.50; 3e catégorie, 8.50.  
Porc. — La livre, 7 à 10.50.  
Beurre. — La livre, 13.50 à 15.50.  
Œufs. — La douzaine, 5.25 à 5.50.  
Poulets. — La livre, 10 à 11.  
Lapins. — La livre, 8.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.50 à 5; canards, la couple, 35 à 38; oies grasses, le kilo, 10 à 12; oies maigres la pièce; lapins, la pièce, 13 à 15; pigeons, la couple, 10 à 12; canards, la douzaine, 4.75 à 5; beurre, la livre, 14 à 15.

Canard. — Marché du 3 avril. — Bûle les 100 kg, 131; orge, les 100 kg, 130 à 140; avoine, les 100 kg, 125 à 135; paille, les 1000 kg, 450 à 530; foin, les 1000 kg, 800 à 1000.  
Poules, la couple, 4 à 4.50; poulets, la couple, 4.