

BULLETIN

DU

COMICE AGRICOLE CENTRAL

DU DÉPARTEMENT DE LA LOIRE-INFÉRIEURE.

ANNÉE 1895. — SEPTEMBRE.

TRAVAUX DU COMICE.

LA FARINE DE VIANDE DANS L'ÉLEVAGE DES VEAUX

PAR M. A. GOUIN.

Les excellents effets de la farine de viande, dans l'élevage des veaux, sont tellement manifestes que, parfois, on doit être tenté d'en exagérer l'emploi. Tout le monde ne se rend sans doute pas compte que ce serait s'exposer à provoquer des accidents sérieux, et il peut être bon d'en prévenir les éleveurs.

Le lait écrémé n'a perdu aucun des principes azotés du lait naturel ; il conserve tous ceux de ses éléments qui concourent à l'entretien, à l'accroissement du corps. La graisse dont il a été privé sert surtout, pendant la première période de l'existence, d'élément respiratoire. Sous ce rapport, sa valeur est très supérieure à celle des autres principes hydrocarbonés : sucres, fécule et cellulose.

Dans l'élevage au lait écrémé, si l'on remplace cette graisse par de la farine de viande, qui est avant tout un aliment surazoté, c'est faute de trouver, dans le règne végétal, une substance suffisamment riche en principes respiratoires condensés sous un faible volume et, en même temps, d'une digestibilité parfaite, condition essentielle pendant le premier âge.

La matière azotée n'est pas susceptible d'être utilisée directement comme élément respiratoire ; il est nécessaire qu'elle subisse auparavant une transformation, et celle-ci s'opère dans le corps de l'animal. L'azote se sépare des hydrates de carbone avec lesquels il était combiné ; les hydrates de carbone se métamorphosent en graisse : 2 de matières azotées produisent environ 1 de graisse.

L'élimination de l'azote qui s'est dégagé n'a pas lieu par la même voie que celle des résidus de la respiration, c'est uniquement par le rein qu'elle s'effectue. On s'en aperçoit aisément à l'odeur fortement ammoniacale que répand l'urine des veaux élevés à la farine de viande.

Si l'on oblige le rein à filtrer chaque jour une proportion de matières azotées anormale, si son activité ne cesse d'être surexcitée outre mesure, on arrivera forcément à le faire congestionner, et les congestions amèneront de graves désordres dans l'organisme, particulièrement la paralysie du train postérieur.

Actuellement, l'expérience est faite sur une échelle suffisante et on peut l'affirmer sans hésitation : **aucun accident n'est à redouter tant qu'on se bornera à ajouter 50 grammes de farine de viande à chaque litre de lait écrémé**, comme nous l'avons conseillé dès le début.

La farine de viande, à cette dose, suffit toujours pour corriger les effets laxatifs du lait écrémé ; la diarrhée, si

fréquente quand on fait usage des farines lactées ou autres compositions similaires, reste à peu près inconnue dans l'étable.

Une dose de farine de viande sensiblement plus élevée devient dangereuse, beaucoup d'animaux ne sauraient impunément la supporter bien longtemps.

Pour ceux-là, si l'on voulait y prêter quelque attention, il serait facile de reconnaître le mal, dès son début, et de l'arrêter avant qu'il ait fait des progrès sérieux.

Le veau, dont l'organisme saturé de matières azotées commence à se congestionner, a moins d'appétit et cependant il continue à croître d'une manière régulière. Mais il se montre triste; en liberté il ne se livre plus à ces gambades qui sont un des besoins du premier âge; presque toujours il reste couché, sa démarche devient trainante.

Si son régime n'est pas immédiatement changé, un jour ou l'autre il tombera brusquement, frappé d'une congestion épileptiforme; pendant quelques instants, il semblera se débattre entre la vie et la mort, puis, au bout de quelques minutes, il se relèvera sans qu'il y paraisse plus rien. Les attaques se succéderont, amenant avec elles la paralysie et probablement une terminaison fatale, si l'on ne se hâte de couper le mal dans sa racine.

On devra, avant tout, avoir recours immédiatement à un purgatif énergique, tel que l'aloès à forte dose, puis la nourriture trop azotée sera radicalement supprimée. Plus de farine de viande, mais en place un mélange de riz et de graine de lin, au début par parties égales, dans la suite le riz pour les deux tiers.

La strychnine permettra de réveiller l'activité du système nerveux, si la paralysie l'a trop violemment engourdi.

Quelques semaines de ce régime devront suffire pour amener la guérison; mais, pendant ce laps de temps, la

croissance de l'animal n'aura fait que bien peu de progrès et, pour avoir voulu aller trop vite, on aura obtenu une réussite très inférieure à celle que procure l'emploi rationnel de la farine de viande.

Chose plus grave, on se sera exposé à jeter la suspicion sur un produit hier encore inconnu et qui commence à se faire apprécier, et à détourner notre élevage de profiter des services inappréciables que la farine de viande est en état de lui rendre.

RAPPORT

SUR LES PÉPINIÈRES INSCRITES POUR LE CONCOURS D'ANCENIS

PAR M. FONTAINE.

Les pépinières de M. Charles Chauveau sont au nombre de quatre et situées dans un terrain d'alluvions très riche en humus et aspectant le midi. De plus, la maison de l'intéressé les abrite des vents de nord.

En un mot, elles sont dans les meilleures conditions de réussite.

M. Chauveau n'a que de 3 à 4 mille greffes de muscadet sur Rupestris du Lot. Ce ne sont que des greffes-boutures.

Elles accusent, quant à présent (23 juillet), une reprise d'environ 90 % et sont d'une vigueur exceptionnelle. Certains rameaux atteignent 0^m,50 et 0^m,60 de longueur.

Ces plants ont été greffés par un vigneron des environs, nommé M. Hardy.

En résumé, greffes excellentes, pousses exceptionnelles, terrain merveilleux et placé dans des conditions toutes spéciales pour obtenir une réussite parfaite. Il convient de remarquer que l'intéressé n'a et ne peut opérer que sur cette surface très restreinte.

COMPTE-RENDU DU CONCOURS D'ANCNIS

PAR M. H. DE MAQUILLÉ.

Selon le roulement établi, c'est l'arrondissement d'Ancenis qui devait avoir cette année le Concours du Comice agricole central. Il a eu lieu à Ancenis, le jeudi 5 septembre. Cette date avait été fixée à la demande de la municipalité de cette ville, qui désirait qu'il coïncidât avec la réunion du Comice de cet arrondissement et une foire importante. Aussi l'animation était grande et la foule compacte.

Le choix d'un jour de foire pour pareille fête a l'avantage d'attirer des visiteurs, de décider des cultivateurs, qui, sans cet attrait, ne se dérangeraient pas dans ce moment de l'année, où les grands travaux ne sont pas encore terminés. Si les opérations du Comice les ont intéressées, on doit espérer qu'ils seront disposés à les suivre une autre fois. Le voisinage d'une foire permet aussi de comparer les bestiaux ordinaires avec ceux que l'on peut obtenir avec de bons soins et une sélection intelligente.

En revanche, cette coïncidence présente un inconvénient sérieux : c'est de mettre toujours un peu de confusion, de retarder le travail des commissions et de rendre la tâche de l'organisateur beaucoup plus difficile et plus pénible.

L'installation était très bien entendue, grâce à l'activité de M. le C^{te} de Landemont, maire d'Ancenis, et de M. Herbelin, votre délégué. Sur les allées de la Providence, dont les ombrages étaient bien appréciés des promeneurs, s'élevait une estrade décorée avec soin, devant laquelle s'alignaient les instruments et les animaux. D'abord le déjeuner d'usage, bien servi et rapidement mené par M. de la Biliais, puis les opérations commencent.

Le concours de labourage a, comme toujours, été bril-

lant et très suivi. C'était pourtant une rude corvée, avec un seileil de plomb et une terre desséchée. Malgré cela, les jeunes gens du Cellier et de Couffé ont prouvé qu'ils tenaient à conserver leur vieille réputation.

Le concours d'animaux a réellement été un des plus réussis que le Comice ait eus depuis plusieurs années. Sans doute par suite de l'éloignement de ses pays d'élevage, la race nantaise était peu représentée, mais la qualité remplaçait la quantité. Les exposants de Couëron et de Saint-Etienne étaient les lauréats habituels des concours. Une erreur regrettable des chemins de fer nous avait privés d'un lot très remarquable de Parthenais appartenant à notre président, M. de la Biliais. Ils étaient restés oubliés en gare de Nantes.

Quelques Cotentines étaient très belles et paraissaient des laitières hors ligne.

Mais c'étaient surtout les Durhams et Durhams-Manceaux que l'on regardait. C'est la race adoptée dans les environs d'Ancenis et à bon droit ; elle y réussit dans la perfection. La tâche de la Commission était bien délicate et bien difficile, en présence d'un pareil nombre et d'un pareil choix de bestiaux.

Les taureaux étaient très bons, de formes très fines et certainement des reproducteurs d'élite.

Les vaches et génisses étaient également magnifiques ; peut-être même quelques-unes ont-elles pu être estimées préférables aux taureaux : sans être aussi fines, elles accusaient un développement supérieur aux mâles.

Les porcs étaient moins nombreux et généralement de moindre valeur que les années précédentes, sauf les primés réellement très bons. Le meilleur encore, disait-on, était crevé par la suite de la chaleur, à peine descendu du wagon.

L'exposition des produits agricoles semblait moins complète qu'à Savenay. Le lot qui a obtenu le 1^{er} prix offrait une collection bien comprise et bien variée, surtout des blés donnant les meilleurs rendements aux environs de Châteaubriant. Un autre présentait des betteraves et des navets d'une taille extraordinaire.

Rien de particulier dans l'exposition des instruments. Comme d'habitude, elle réunissait bon nombre de fouloirs à vendanges, de fouilleuses, de charrues de toutes sortes et autres instruments principalement destinés aux vigneron.

Cette fois l'essai du matin n'avait pas été heureux. Le terrain désigné pour les expériences, trop durci par la chaleur et trop pierreux, avait rendu impraticable le fonctionnement de plusieurs de ces instruments aratoires.

A 4 heures 1/2, distribution des récompenses.

Avant de les remettre aux lauréats, M. de la Biliais s'est levé pour adresser à la foule des cultivateurs assemblés autour de lui, ces conseils simples et pratiques qu'il sait si bien donner, et pour exprimer, au nom du Comice agricole central, ses remerciements à tous ceux qui ont contribué au succès du Concours.

ALLOCATION DU PRÉSIDENT.

MESSIEURS,

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont pris part à ce Concours : M. le Sous-Préfet, qui a bien voulu accepter notre invitation, M. le C^{te} de Landemont, auquel nous devons le meilleur accueil, les membres des Commissions qui ont fonctionné avec zèle et principalement notre organisateur si dévoué des concours M. Herbelin. Je ne puis oublier la presse que nous sommes toujours heureux

de rencontrer dans nos réunions agricoles à quelque opinion qu'elle appartienne, car nos fêtes sont celles de tous, et dans lesquelles nous rencontrons le même empressement partout lorsqu'il s'agit de la cause de l'agriculture.

Je veux aussi vous témoigner ma reconnaissance, Mesdames, qui assistez à cette distribution des primes. Si je m'adresse à vous les dernières, c'est avec intention, ayant le désir de parler un peu de vous.

Vous avez compris que votre place était marquée dans cette réunion ; vous avez raison, car vous en tenez une grande au foyer domestique.

Quelle que soit votre position sociale, que vous habitiez la campagne comme propriétaire, que vous ayez la direction d'une ferme, votre action est grande, soit qu'elle s'exerce par le conseil et l'exemple ou la bonne gestion de votre maison.

A la campagne plus que partout ailleurs, votre influence est prépondérante : c'est à vous, Mesdames, que revient le soin de créer et d'entretenir cet esprit d'union au foyer domestique sans lequel la famille ne saurait exister ; certes, cela n'est pas une tâche sans honneur et sans profit de maintenir la famille, qui est la base de toute société. Vous pouvez beaucoup pour empêcher l'émigration vers les villes des populations agricoles, c'est d'ailleurs votre intérêt. Loin de moi la pensée d'élever une critique contre la classe ouvrière qui mérite toutes nos sympathies, mais il m'est bien permis d'établir un parallèle entre la vie de la femme à la campagne et dans la ville ; votre sort, Mesdames, est infiniment préférable.

Pour répondre aux exigences de l'industrie moderne, la femme dans les villes doit quitter sa maison dès le matin, travailler loin des siens, qui sont occupés à d'autres ateliers, revenir tardivement et pas assez vite souvent pour pouvoir préparer le repas de la famille, qui ne se trouve réunie

qu'à de bien courts moments, dans un logement quelquefois étroit et souvent manquant de l'air que l'on est si heureux de trouver aux champs.

A la campagne il n'en est pas ainsi ; toute la famille travaille ensemble, la mère ne quitte la maison qu'après que le ménage est fait, elle y rentre pour y préparer les repas ; certes, les fatigues sont parfois grandes, le travail s'est prolongé longtemps dans la soirée, mais chacun rentre persuadé qu'à la ferme bien aérée, si c'est l'été, ou près d'un foyer chauffé l'hiver, le souper l'attend et que la famille sera au complet.

La loi du travail est faite pour tous, mais j'estime qu'elle est moins pénible pour les ouvriers de l'agriculture que pour ceux de l'industrie ; que ceux qui sont nés dans les campagnes y restent dans leur intérêt et dans celui de la société.

Messieurs, deux Ministres passaient dernièrement à Nantes, M. le Ministre des Travaux publics et celui du commerce M. Lebon.

Ce dernier, dans un discours que la presse a reproduit, constatait que pour que notre commerce pût lutter avec celui des nations voisines, il importait qu'il produisit à meilleur marché des objets moins perfectionnés et qu'il lui fallait en plus des débouchés.

Il me semble que l'on croit trop facilement que les seuls débouchés qu'ait notre commerce sont ceux que nous trouvons à l'étranger et dans notre expansion coloniale.

S'il m'avait été donné d'élever la parole après M. le Ministre, je me serais permis de lui dire que l'on ne se préoccupe peut-être pas assez du principal consommateur qui est le cultivateur français, au nombre de plus de 25 millions. Nul, plus que lui, peut offrir des débouchés au commerce, je puis le dire hautement dans une ville qui,

comme Ancenis, possède des magasins dont les principaux clients sont certainement les agriculteurs. Lorsque le paysan a de l'argent, tout le commerce s'en ressent ; inutile d'insister sur une vérité aussi élémentaire, bien qu'on semble trop l'oublier.

Je n'ignore pas que l'agriculture traverse une crise sérieuse ; que l'argent se fait rare dans les campagnes ; il importe, sous peine de voir la fortune publique s'amoin-drir, qu'on avise au plus vite, s'il en est temps encore. Les vignes ont en partie disparu, surtout dans votre arrondissement ; les blés sont à vil prix et l'on se ressentira longtemps peut-être de la baisse survenue à la suite de la réduction votée par les Pouvoirs publics du droit à l'entrée il y a trois ans.

Nos marchés intérieurs sont perdus et notre commerce souffre plus que jamais de la concurrence cosmopolite.

Notre Association a, il y a environ un an, pris l'initiative d'un pétitionnement pour réclamer protection pour nos producteurs de blés ; nous n'avons cessé de demander qu'on prît des mesures pour empêcher les bestiaux étrangers de concurrencer outre mesure notre élevage français ; nous ferons toujours entendre, dans les limites du possible, les justes revendications de l'agriculture nationale.

Le Comice central peut assurément exercer une bonne influence pour le développement des bonnes méthodes, mais il me semble qu'à l'heure présente, son principal rôle soit d'être l'interprète des plaintes de nos agriculteurs.

Pour arriver à les faire mieux entendre, il serait bon que notre Société fût en rapport fréquent avec les associations cantonales ; aujourd'hui que nous avons un local qui nous permettrait de les recevoir, nous serions heureux de voir parfois des réunions agricoles dans lesquelles nous

agirions pour le mieux et avec ensemble dans l'intérêt de l'agriculture.

Dans notre tâche, nous devons être aidés par les instituteurs ; que l'on donne à l'école l'enseignement agricole et surtout que l'on ne craigne pas de dire aux jeunes générations que pour faire de l'agriculture l'on n'en sait jamais trop.

Il existe une congrégation religieuse, celle des frères de Ploërmel, qui dans les nombreuses écoles qu'elle dirige, oblige à faire chaque semaine une dictée sur un sujet agricole ; c'est là une excellente mesure qu'il serait bien facile de généraliser.

Messieurs, en terminant, je vous demande à tous de serrer nos rangs ; soutenons nos ouvriers des campagnes ; travailler pour le relèvement de notre agriculture, c'est aussi travailler pour la France.

Après M. de la Biliais, M. le Sous-Préfet d'Ancenis a tenu à dire en quelques mots toute sa sollicitude pour les agriculteurs et combien il joignait ses compliments à ceux du Président, pour leurs brillants succès, puis il a été procédé à l'appel des lauréats.

PRIX DÉCERNÉS AU CONCOURS D'ANCENIS.

CONCOURS D'ARRONDISSEMENT.

I. — CULTURE.

Prime d'honneur.

Médaille d'or d'une valeur de 100 fr. et une somme de 400 fr., Aillery (François), à la Motte (Maumusson).

Prix culturaux.

1^{er} prix. — Médaille d'argent G. M. et une somme de 200 fr., M^{me} veuve Guilloteau, à la Haute-Grée (Maumusson).

2^e prix. — Médaille d'argent M. M. et une somme de 150 fr., Malo (Jean), à la Haie (Joué-sur-Erdre).

3^e prix. — Médaille de bronze et une somme de 100 fr., Nau (Jean-Marie), à la Maurière (Ancenis).

Vignes.

Médaille d'argent G. M., Chauveau (Charles), à Oudon.

II. -- ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

Instituteurs.

Médaille de vermeil, frère Cécilius (Marie), de l'école libre de Ligné.

Médaille d'argent, M. Bernard, instituteur public à Saint-Géréon.

Récompenses aux élèves.

1^{er} prix. — Livret de caisse d'épargne de 20 fr. et un livre, Terrien (Pierre), de Ligné.

2^e prix. — Livret de caisse d'épargne de 15 fr. et un livre, Epoudry (Victor), de Saint-Géréon.

3^e prix. — Livret de caisse d'épargne de 10 fr. et un livre, Letort (Armand), de Ligné.

4^e prix. — Livret de caisse d'épargne de 5 fr. et un livre, Rigaud (Pierre), de Ligné.

5^e prix. — Livret de caisse d'épargne de 5 fr. et un livre, Beauchêne (Louis), de Ligné.

6^e prix. — Livret de caisse d'épargne de 5 fr. et un livre, Graizeau (François), de Ligné.

7^e prix. — Livret de caisse d'épargne de 5 fr. et un livre, Deniou (Louis), de Ligné.

8^e prix. — Livret de caisse d'épargne de 5 fr. et un livre, Tiger (François), de Ligné.

9^e prix. — Livret de caisse d'épargne de 5 fr. et un livre, Pageau (Julien), de Ligné.

10^e prix. — Livret de caisse d'épargne de 5 fr. et un livre, Rigaud (Jean-Baptiste), de Ligné.

11^e prix. — Un livre, Berra (Joseph), de Ligné.

12^e prix. — Un livre, Grimaud (Auguste), de Saint-Géréon.

13^e prix. — Un livre, Grimaud (Auguste), de Ligné.

14^e prix. — Un livre, Huet (Donatien), de Ligné.

15^e prix. — Un livre, Renou (Eugène), de Saint-Géréon.

16^e prix. — Un livre, Renou (Jacques), de Saint-Géréon.

17^e prix. — Un livre, Bourgeois (Louis), de Ligné.

18^e prix. — Un livre, Ferré (Pierre), de Ligné.

19^e prix. — Un livre, Deshaies (Pierre), de Ligné.

20^e prix. — Un livre, Dupé (Louis), de Ligné.

21^e prix. — Un livre, Dupas (Louis), de Ligné.

22^e prix. — Un livre, Rouaud (Rogatien), de Ligné.

23^e prix. — Un livre, Chevillard (Ferdinand), de Ligné.

CONCOURS DÉPARTEMENTAL.

III. — ANIMAUX REPRODUCTEURS.

Espèce bovine.

1^{re} CATÉGORIE.

(Race parthenaise, nantaise, vendéenne).

1^{re} Section. — *Taureaux sans dents de remplacement.*

1^{er} prix. — Une somme de 70 fr., M. Gicquiau (Alexandre), à Couëron.

2^e prix. — Une somme de 60 fr., M. Cremet (Pierre), à Couëron.

3^e prix. — Une somme de 50 fr., M. Babin (Jean), à Saint-Etienne-de-Mont-Luc.

Prix supplémentaire. — Une somme de 40 fr., M. Lucas (Henri), à Couëron.

2^e Section. — *Taureaux n'ayant que deux dents.*

1^{er} prix. — Une somme de 50 fr., non décerné.

2^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Bernier (Jean), à Saint-Etienne-de-Mont-Luc.

3^e Section. — *Génisses sans dents de remplacement.*

1^{er} prix. — Une somme de 50 fr., M. Gicquiau (Alexandre), précité.

2^e prix. — Une somme de 40 fr., M. Mabilais (Julien), à Saint-Etienne-de-Mont-Luc.

3^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Chuniaud (François), à Couëron.

4^e Section. — *Génisses n'ayant que deux dents.*

1^{er} prix. — Une somme de 50 fr., M. Turpin, à la Frémondrière, commune de Couëron.

2^e prix. — Une somme de 40 fr., M. Lamé, à Couëron.

3^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Loyer (Jean), à Couëron.

5^e Section. — *Vaches ayant au moins quatre dents.*

1^{er} prix. — Une somme de 50 fr., M. Barré (Gabriel), à Couëron.

2^e prix. — Une somme de 40 fr., non décerné.

2^e CATÉGORIE.

(Race Durham et ses croisements).

1^{re} Section. — *Taureaux sans dents de remplacement.*

1^{er} prix. — Une somme de 70 fr., M. Guilloteau, à Maumusson.

2^e prix. — Une somme de 60 fr., M. Cotty (Julien), à Maumusson.

3^e prix. — Une somme de 50 fr., M. Béziau, à la Gilar-dièrre, commune de Maumusson.

4^e prix. — Une somme de 40 fr., M. Antiers, à la Blancherie, commune de Varades.

2^e Section. — *Taureaux n'ayant que deux dents.*

1^{er} prix. — Une somme de 60 fr., M. Cornouaille (Math.), à la Chapellière, commune de Maumusson.

2^e prix. — Une somme de 40 fr., M. Fresneau, à Varades.

3^e Section. — *Génisses sans dents de remplacement.*

1^{er} prix. — Une somme de 60 fr., M^{me} veuve Epoudry, à Ille-Verte (Ancenis).

2^e prix. — Une somme de 40 fr., M. Chaillot (J.-M.), à Ligné,

3^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Guilloteau, à Maumusson.

4^e Section. — *Génisses n'ayant que deux dents.*

1^{er} prix. — Une somme de 60 fr., M^{me} veuve Epoudry, précitée.

2^e prix. — Une somme de 50 fr., M. Bossé, à Saint-Herblon.

3^e prix. — Une somme de 40 fr., M. Landron (J.-M.), à Belligné.

4^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Robert, à Mouzeil.

5^e Section. — *Vaches ayant au moins quatre dents.*

1^{er} prix. — Une somme de 50 fr., M. Fresneau (Et.), précité.

2^e prix. — Une somme de 40 fr., M^{me} veuve Epoudry, précitée.

3^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Guilloteau, à Belligné.

4^e prix. — Une somme de 20 fr., M. Rochard, à Varades.

3^e CATÉGORIE.

Races diverses.

1^{re} Section. — Taureaux de 1 à 3 ans.

1^{er} prix. — Une somme de 50 fr., M. Briand, à la Minière, commune de Rougé.

2^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Mabilais (Julien), à Saint-Etienne-de-Mont-Luc.

3^e prix. — Une somme de 20 fr., M. Delamarre, à Rougé.

2^e Section. — Génisses n'ayant pas plus de deux dents.

1^{er} prix. — Une somme de 40 fr., M. Fresneau, à Varades.

2^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Orhon, à Maumusson.

3^e prix. — Une somme de 25 fr., M. Bezy (François), à Maumusson.

3^e Section. — Vaches ayant au moins quatre dents.

1^{er} prix. — Une somme de 40 fr., M. Mabilais (Julien), précité.

2^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Cornouaille, précité.

3^e prix. — Une somme de 25 fr., M. Bezy (François), précité.

IV. — ESPÈCE PORCINE.

1^o Verrats.

1^{er} prix. — Une somme de 35 fr., M. Ferron, à la Minière, commune de Rougé.

2^e prix. — Une somme de 25 fr., M. Saliot, à la Chaloire, commune de Saint-Herblon.

2^o *Truies.*

1^{er} prix. — Une somme de 30 fr., M. Ferron, précité.

2^e prix. — Une somme de 20 fr., M. Briand, à la Minière, commune de Rougé.

V. — ANIMAUX DE BASSE-COUR.

Poules et canards.

1^{er} prix. — Médaille d'argent offerte par M. le C^{te} de Maupassant.

2^e prix. — Médaille de bronze.

Pas de concours.

VI. — LABOURAGE.

1^{er} prix. — Une somme de 40 fr., M. Marchand (Pierre), au Cellier.

2^e prix. — Une somme de 30 fr., M. Travers, à Couffé.

3^e prix. — Une somme de 25 fr., M. Le Bert (Jean-Marie), au Cellier.

4^e prix. — Une somme de 20 fr., M. Subilleau (Pierre), au Cellier.

5^e prix. — Une somme de 15 fr., M. Hourdeau, à Couffé.

VII. — PRODUITS AGRICOLES.

Médaille de vermeil, M. Gahier, propriétaire à Rougé.

Médaille d'argent M. M., M. Simon-Haie, jardinier à Ancenis.

Médaille d'argent M. M., M. Malherbe, marchand-grainier à Ancenis.

Médaille de bronze, M. Gautier, jardinier à Riaillé, pour ses betteraves.

Médaille de bronze, M. Salec, à Saint-Géréon, pour ses betteraves et ses pommes de terre.

Médaille de bronze, M. Bréheret, à Ingrandes (Loire-Inférieure), pour ses carottes.

Médaille de bronze, M. Pichaud, viticulteur à Vertou, pour ses plants greffés.

VIII. — INSTRUMENTS AGRICOLES.

1^o *Essais d'instruments.*

1^{er} prix. — Médaille d'argent G. M., M. Pageaud, à Nort.

2^e prix. — Médaille d'argent G. M., M. Batard, à Saint-Hilaire-du-Bois.

3^e prix. — M. Souchu-Pinet, à Langeais.

2^o *Instruments d'exposition.*

Médaille de vermeil, M. Souchu-Pinet, pour sa collection d'instruments et ses outils viticoles.

Médaille de vermeil, M. Couaillier (Henri) jeune, constructeur à Ancenis, pour sa machine à broyer le chanvre.

Médaille d'argent, M. Buot, représentant à Nantes.

Médaille de bronze, M. Hégu, constructeur à Angers.

Médaille de bronze, M. Bossé, constructeur à Varades.

IX. — MÉDAILLES DES AGRICULTEURS DE FRANCE.

Médaille de vermeil, M. Fresneau, à Varades.

Médaille d'argent, M. Briand, à Rougé.

Médaille d'argent, M. Loiret, à Ancenis.

Médaille de bronze, M. Antiers, à Varades.

Médaille de bronze, M. Rochat, à Varades.

EXTRAIT DES PROCÈS-VERBAUX.

Séance du 14 septembre 1895

PRÉSIDENTE DE M. ANDOUARD, VICE-PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à une heure et demie.

Le procès-verbal de la précédente séance est adopté.

M. LE PRÉSIDENT annonce la présentation de M. Edouard Bureau, professeur au Muséum d'histoire naturelle à Paris, propriétaire à Cop-Choux (Mouzeil), présenté par MM. Andouard et Bardoul.

M. A. GOUIN adresse une note concernant l'élevage des veaux (inséré).

M. LE PRÉSIDENT rend compte du concours d'Ancenis et du Congrès viticole de la même ville.

Il communique ensuite au Comice le résultat des travaux de la Station agronomique, pendant l'exercice 1894-1895.

Sont nommés délégués au concours de l'Association pomologique de l'Ouest, qui se tiendra à Laval : MM. Andouard et de Maquillé.

La séance est levée à trois heures.

Pour le Secrétaire des séances,

O. BARDOUL.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE.

AGRICULTURE.

Les tourteaux de pommes de terre. — MM. G. Nivière et le Dr Hubert, directeurs du Laboratoire œnolo-

gique et agricole de Béziers, viennent de préconiser un nouveau mode de consommation de la pomme de terre, qui consisterait à en fabriquer des tourteaux. On sait que les tubercules contiennent jusqu'à 70 % d'eau. Par la suppression de la partie liquide, on obtient des tourteaux qui, une fois secs, contiennent 95 à 97 % de fécule. Ces tourteaux pourraient servir avec avantage à la nourriture du bétail. Additionnés de poudre de viande ou de poisson, ils donneraient une nourriture très riche en produits nutritifs et très assimilable et les éleveurs auraient tout intérêt à s'en servir pour obtenir un engraissement rapide.

La fabrication de ces tourteaux remédierait en outre à un inconvénient qu'on éprouve souvent. Les agriculteurs n'ont pas toujours à leur disposition des moyens de communication faciles leur permettant de se débarrasser des tubercules, dont la consommation leur paraît ne devoir se faire qu'à une époque lointaine.

Il s'ensuit que pour éviter la germination de ces tubercules et leur inutilisation (les germes contiennent un poison violent, la solanine), le cultivateur ne met en pommes de terre que juste l'étendue de terrain nécessaire pour fournir à la consommation des animaux, pendant une période qui ne dépasse pas celle dans laquelle la germination est possible. Ces motifs n'existent plus si l'on fabrique des tourteaux, car ceux-ci sont d'une conservation indéfinie.

(France agricole.)

Le fumier et la chaux. — Beaucoup de cultivateurs ont encore la mauvaise habitude de mélanger la chaux au fumier. *L'Echo universel* indique une expérience qui permet de contrôler d'une manière bien palpable l'action désastreuse de la chaux dans cet emploi.

Mettez dans une bouteille du fumier et de la chaux, mélangez-les et ne bouchez pas. Pendant cinq ou six jours

en vous approchant du goulot de la bouteille, vous sentirez à plein nez l'ammoniacque, dont l'odeur est bien caractéristique et qui s'évapore. Au bout de huit jours au plus, vous ne sentirez plus rien, plus d'ammoniacque et, par conséquent, plus d'azote. Le fumier qui, avant le mélange, avait une valeur réelle, n'en a plus aucune après, à ce point de vue.

Le ver gris. — Il commet de grands dégâts dans les betteraves et les carottes. Les chenilles cachées en terre pendant le jour sortent la nuit et grimpent sur la racine dont elles rongent le collet et quelquefois les feuilles.

Pour détruire cet insecte, on conseille de changer l'assolement ordinaire après la betterave et de la faire suivre d'une avoine. De cette façon, on peut donner des labours fréquents en hiver ; chaque labour ramenant à la surface du sol des larves, qui sont dévorées par les oiseaux ou détruites par les intempéries, ou encore brisées par la charrue et la herse.

Dans ce cas, il y aurait lieu aussi d'enfouir en terre des chiffons de laine, des étoupes de chanvre ou de la paille hachée grossièrement, qui seraient imbibés de pétrole dans une proportion de 10 % et de 30 kil. à l'hectare. Les chiffons ne nuisent en rien aux végétaux ni aux semis qui restent indemnes. (France agricole.)

Les poux ou tiques du mouton. — L'Agriculteur lorrain résume une enquête ouverte dernièrement par une Société d'agriculture allemande, au sujet des moyens à employer pour débarrasser les moutons de ces parasites. Selon la gravité des cas, on peut se contenter de faire usage de poudres insecticides, procéder par voie de friction, ou avoir recours à l'immersion complète.

Pour l'emploi des poudres, il faut deux personnes : l'une tient le mouton, l'autre écarte la laine. De 500 grammes à 1 kil. de tabac à priser suffit pour le saupoudrage d'un

troupeau de 100 moutons. La poussière de tabac, provenant des fabriques de cigares, peut remplir le même office et elle coûte moins cher. Dans tous les cas, l'opération devra être renouvelée une fois tous les huit jours, pendant deux à trois semaines, pour donner un résultat complet.

Le brossage, après la tonte, est souvent nécessaire, quand il s'agit de vieilles infections. Pour 100 moutons, on prend 500 grammes de tabac commun, que l'on cuit dans deux litres d'eau. On ajoute à cette bouillie quatre autres litres d'eau et on brosse avec ce mélange les animaux, immédiatement après la tonte, et une seconde fois, quelques semaines après.

Au lieu de la décoction de tabac, on recommande aussi pour les frictions l'huile de corne de cerf, la créoline dissoute dans 30 fois son volume d'eau ; mais cette dernière substance n'est pas sans inconvénient, tant pour l'animal que pour l'opérateur. Le lysol peut être employé avec avantage pour les bains, à raison de 2 à 3 % de la quantité du liquide. L'immersion du mouton dure 4 minutes, et on renouvelle l'opération au bout de six à huit jours.

Tous ces moyens restent toutefois insuffisants, quand la vermine existe depuis longtemps dans le troupeau. Dans ce cas, il faut en outre nettoyer sérieusement et désinfecter l'écurie, ainsi que tous les objets qui entrent en contact avec les moutons. Pour cela, on se sert également en première ligne de décoction de tabac, à côté de laquelle la chaux, ainsi que certains insecticides spéciaux trouvent leur place naturelle.

Il est des cultivateurs qui ne croient pas devoir recourir à ces moyens et qui pensent éviter ces parasites à leurs moutons en prenant certaines précautions, telles que de leur donner une bonne nourriture, de pratiquer la tonte le plus tôt possible, ou de les faire promener le plus possible

au soleil. Il s'en trouve qui se bornent à introduire dans la bergerie un grand nombre de poules. Celles-ci sont très friandes des tiques ; elles en font une razzia complète et leur ponte d'hiver s'en trouve favorisée.

Le picage des poules. — Le picage est, comme on le sait, cette manie qu'ont les poules et les gallinacés en général, à de certains moments, de s'arracher les plumes les uns aux autres. Certains aviculteurs prétendent que cette affection est produite par le manque de matières azotées dans l'alimentation. D'autres croient qu'il n'y a là qu'une véritable manie d'imitation. Il suffit qu'une poule se mette à becqueter l'une de ses compagnes, pour que toutes imitent frénétiquement son exemple. Le remède qui consiste à utiliser les plumes d'une volaille fraîchement tuée ne paraît pas d'une efficacité complète. Le mieux est de mettre à part les poules atteintes de la manie du picage et de les soumettre à une alimentation tonique. Une provende ayant la composition suivante : avoine écrasée, 100 grammes ; farine de maïs, 50 grammes ; farine d'orge, 50 grammes ; sel de cuisine, 10 grammes, est d'un excellent effet.

(France agricole.)

Utilisation des foins vasés. — M. Gustave Henzé (*J. d'agr. prat.*) indique le moyen suivant et les précautions à prendre :

Soumettre le foin à l'action d'une machine à battre à grand travail, actionnée par un bon manège ou une machine à vapeur. Ce travail devra être fait à l'extérieur du bâtiment et la machine à battre placée de manière qu'elle subisse de côté l'action du vent. Ce battage, si le foin est bien sec, donnera lieu à une poussière très abondante et incommode pour le personnel. L'ouvrier qui alimentera la machine à battre devra garantir ses organes respiratoires par un large mouchoir et devra même être remplacé de temps

en temps. Le foin, à mesure qu'il sera nettoyé, devra être aussitôt enlevé, pour qu'il ne se charge pas de nouveau des poussières légères.

A défaut de manège et de machine à vapeur, on peut se servir du fléau et opérer par un beau soleil, sur une aire à battre, en ayant soin de retourner le foin de temps en temps et de nettoyer l'aire à chaque reprise. Ce dernier moyen est moins économique et moins parfait que le premier.

Avant de donner le foin ainsi nettoyé, il sera utile de le plonger pendant quelques minutes dans une eau légèrement salée. Deux grandes cuves sont disposées à cet effet sous un hangar. L'une contient 2 ou 3 hectolitres d'eau, salée avec 1 ou 2 kil. de sel ordinaire. L'autre est vide, mais recouverte d'une claie. Le foin est mis dans la première cuve ; on l'agite avec une fourche en bois et, au bout de 5 à 10 minutes, on le retire pour le mettre à égoutter sur la claie. Cette opération, en même temps qu'elle sale le foin, le débarrasse des particules terreuses encore adhérentes. En laissant l'eau tranquille, pendant deux heures, et en la décantant dans le second bassin, on l'éclaircit facilement.

Le foin vasé ainsi battu, lavé et salé, est donné au bétail, quand il est complètement égoutté. Les animaux le mangent alors avec plaisir.

Emploi du blé dans l'alimentation du bétail.

— M. G. de Vaux passe en revue l'emploi du blé, pour cette application, sous différentes formes : en grains, en farine ou cuit.

En Angleterre, de nombreux éleveurs ont, après quelques tâtonnements, adopté la formule suivante : farine grossière, 1 kil. ; foin haché, 3 kil. Le mélange est humecté. Un agriculteur anglais est cité comme consacrant, chaque année, la récolte entière de 10 hectares de blé à l'alimentation de 80

vaches laitières. Un autre propriétaire donne, à chaque nouvelle vache qui entre dans son étable, 2 kil. par jour d'une farine grossière, non blutée, en plus de la nourriture habituelle, et arrive à porter cette ration, lorsque la bête est en pleine lactation, à 3 kil. 1/2 et même à 4 kil. par jour.

En Amérique, le blé n'est pas encore utilisé d'une façon générale pour l'alimentation des bêtes à cornes et des chevaux ; mais il tend de plus en plus à constituer un sérieux élément pour l'engraissement des porcs. La ration se compose d'un mélange de farine grossière, non blutée, très étendue d'eau, à laquelle on ajoute, si l'on en a, soit des eaux grasses, soit du petit lait, soit des légumes, soit toute autre espèce de détrit.

Dans l'Allier, on termine toujours l'engraissement par du blé. Les animaux, pendant le dernier mois de l'engraissement, reçoivent 3 à 4 kil. de blé bien cuit et les éleveurs attribuent en partie à cette adjonction les belles qualités de viande de cette admirable race, peut-être la plus belle du monde, au point de vue de l'engraissement et, par conséquent, de notre alimentation. C'est probablement cette habitude des éleveurs et engraisseurs charolais, qui a donné l'idée de fabriquer, d'après une formule quelconque, des farines baptisées d'un nom plus ou moins ronflant et dans lesquelles entreraient certains ingrédients propres à exciter l'appétit des animaux, mais dont la base principale est le blé.

Un habile éleveur, M. Petiot, qui, en 1895, remportait au Concours général, dans la section des races étrangères, le premier prix et la prime d'honneur, reconnaît au pain, pour l'alimentation du bétail, des avantages incontestables comme digestibilité, entretien et engraissement, économie importante dans le prix des rations. Après plusieurs essais,

M. Petiot adopta la formule suivante : farine de seigle, 20 kil.; d'orge, 20 ; de blé 2^e qualité, 20 ; de blé 1^{re} qualité, levain, 7 kil.; en tout 67 kil., avec lesquels il fabrique 100 kil. de pain. Ce pain est fortement salé. Dans cet état, les animaux le mangent mieux et surtout se l'assimilent d'une façon plus complète. Sa conservation dure assez longtemps dans un endroit sec. Pour le faire consommer aux animaux, on le coupe en petits cubes, que l'on fait tremper dans l'eau pendant une heure ou deux.

Si l'on veut que les animaux le consomment avec une grande avidité, il suffit, en retirant les petits cubes de l'eau, de les jeter, sans les faire égoutter, sur du son. Le pain entre dans les rations, dans les proportions de 3 kil. pour 15 kil. de maïs ensilé et 1 kil. de son, par jour et pour deux repas.

A la fin de l'hiver, quand le maïs ensilé manque, la ration est modifiée et se compose de : paille hachée, 2 kil.; betteraves, 15 kil.; pain, 3 kil.; son pour englober le pain, 500 gr.

Ces rations sont celles pratiquées pour l'entretien ; quand la période d'engraissement est venue, la ration de maïs ensilé ou de betteraves est diminuée et la quantité de pain portée à 6 kil. par jour. Les bestiaux engraisés avec ce pain ont, au dire de M. Petiot, un aspect très agréable, le poil luisant et fin, mais surtout plus de chair musculaire et moins de suif que ceux auxquels on donne des farines crues ou des tourteaux. Le prix de revient rigoureusement exact de ce pain, tous frais de manutention, meunerie et cuisson compris, a été de 0 fr. 46 c. le kil. en 1893 ; de 0 fr. 13 c. en 1894 ; il est actuellement de 0 fr. 11 c. le kil.

(J. de l'agr.)

VITICULTURE.

Destruction de la fumagine, par M. G. Arimondy.

— Le pétrole est à la fois préventif et curatif de la fumagine ; il débarrasse en même temps de la cochenille. Le traitement consiste en un premier badigeonnage fait après la taille opérée aussitôt l'aouêtement des bois de taille et, si on peut, *avant les premiers froids*.

Les vignes devront être décortiquées et les résidus de taille et de décorticage emportés au loin dans des sacs et brûlés sur un feu de paille. On badigeonnera tout le vieux bois, y compris les racines du collet et surtout les empâtements et les cicatrices du cep. Les échelas auront le même traitement ou seront flambés, ce qui est plus économique.

Un second badigeonnage devra être fait une quinzaine de jours avant le débourrement, un troisième quelques jours avant la véraison, et on devra y revenir sur les ceps où se montreraient ultérieurement des cochenilles.

Si les raisins et les feuilles de la base sont envahis, on les aspergera avec l'émulsion de pétrole, sans crainte de les brûler ou de leur communiquer une odeur désagréable ; au bout de 48 heures, le palais le mieux exercé ne peut percevoir sur le raisin la saveur du pétrole.

On peut, sans inconvénient, pulvériser des ceps entiers avec des émulsions à 50, 75 et même 100 % de pétrole. Les raisins et les feuilles sont grillés au delà de 50 %.

La dose minima de pétrole à employer n'est pas encore fixée. On sait seulement que deux pulvérisations, à dix jours d'intervalle, avec une émulsion à 10 %, ont réussi à détruire complètement la fumagine. Des résultats très encourageants ont même été obtenus avec une émulsion à 3 %, appliquée mensuellement en pulvérisation.

Quant aux plantes d'ornement, la dose de 3 % les guérit à merveille.

Pour préparer l'émulsion de pétrole, on dissout 2 ou 3 kil. de savon noir dans son poids d'eau bouillante ; on y émulsionne peu à peu le pétrole, en agitant constamment. Quand il est parfait, on délaie le mélange dans assez d'eau pour avoir 1 hectolitre de liquide. Un litre d'alcool ajouté à l'eau facilite l'émulsion ; il est utile d'en faire usage. (Rev. de viticulture.)

Le blanc des greffes et des racinés. — Il se développe souvent, sur les boutures mises en stratification dans le sable, sur les greffes-boutures et sur les boutures mises en pépinière, une moisissure blanche, qui recouvre l'écorce dans sa partie souterraine et la fait disparaître. Cette moisissure n'est pas le pourridié ; on l'appelle *Psathyrella ampelina*. Elle est inoffensive ou à peu près, mais elle dépare les greffes ou les racinés et elle peut nuire à leur vente.

On s'en débarrasse en pratiquant une rigole au voisinage de la soudure et en y versant, suivant le conseil de M. Viala, une solution de sulfate de fer à 10 %, en quantité juste suffisante pour mouiller le talon de la bouture ou du sujet, et on rebutte. On évite de toucher à la soudure. A l'arrachage, s'il existe des greffes couvertes de blanc, on les nettoie instantanément en les lavant avec la même solution. (Rev. de viticulture.)

Résistance phylloxérique du Rupestris du Lot. — Planté à côté d'autres cépages, celui-ci attire à lui le phylloxera, et ses radicelles se recouvrent de nodosités parfois si nombreuses que le chevelu ressemble à une grappe. Mais ce qui est remarquable, c'est que si on presse les radicelles dans la main, en tirant vers leur extrémité, elles se dépouillent de leur écorce et de leurs nodosités, et

le corps de la radicelle est aussi sain que si le phylloxera ne l'avait jamais piqué.

La résistance du *Rupestis* du Lot est donc très élevée ; on peut la représenter par 16, si la note 18 convient aux Riparias ; il constitue un porte-greffe de tout repos.

(*Rev. de viticulture.*)

Vinification des vins blancs de Chablis, par M. J. Guénier. — C'est le sol qui donne au vin de Chablis ses grandes qualités. C'est le mode de vinification qui assure son brillant, son éclat, sa blancheur.

Le *Beaunois*, source première et unique du Chablis, est un Pinot, le Chardonnay, peut-être ? On cueille son raisin toujours tard ; non pas qu'il mûrisse plus difficilement que les autres, mais parce que les brouillards et les premières pluies d'octobre sont des plus favorables à la qualité de la récolte.

La vendange est transportée à dos d'homme, dans de grands cuiviers appelés baignoires, que des charrettes portent au pressoir, sans que le raisin ait été foulé ou écrasé ; ce détail est important.

On presse le plus rapidement possible ; tout le secret de la blancheur est là. On procède ensuite à plusieurs pressées successives, pour chacune desquelles on pratique une coupe périphérique du marc, afin de rafraîchir les surfaces d'égouttement. On donne ainsi quatre ou cinq coupes, suivant l'importance de la masse à épuiser.

Le moût est uniformément réparti dans les tonneaux, après chaque pressée ; s'il y a quatre pressées, chaque feuillette reçoit quatre versements différents ; l'uniformité de composition est par suite absolue dans tous les fûts.

La feuillette de Chablis, qui est celle de la Basse-Bourgogne, contient de 132 à 136 litres ; elle est toujours fabriquée en bois neuf de chêne du pays et, en cas de

pénurie, en chène de Hongrie ou d'Amérique. On la remplit de moût aux neuf dixièmes environ. Dès la fermentation tumultueuse terminée, on complète le remplissage à mesure du vide produit. A ce moment, le vin contient encore de 8 à 12 % de sucre, et la fermentation se poursuit si lentement, qu'il n'est pas rare de rencontrer des vins encore doux l'année suivante. Aussi le tonneau n'est-il pas bouché à *serre*, pour permettre l'échappement du gaz produit.

Le premier soutirage a lieu en février-mars. La lie est alors épaisse comme de la pâte ; c'est ainsi qu'elle est vendue pour préparer les levures de Chablis. Alors seulement la fermentation est considérée comme à peu près terminée.

En somme, à Chablis, ni égrappage, ni triage, ni foulage. Tout se résume à une séparation rapide du moût et de la grappe, en évitant le plus possible le contact de l'air.

(Rev. de viticulture.)

Les vins rouges de Champagne, par M. L. Mathieu. — Beaucoup ignorent que la Champagne produit des vins rouges rivalisant avec les plus célèbres crus de Bourgogne et de Bordeaux. Depuis l'extension du commerce des vins mousseux, les vigneron vendent directement leurs raisins au négociant, qui, en 1893, a payé à Bouzy la *caque* de raisin (60 kil.) 235 fr. Ils en gardent cependant toujours assez pour faire quelques pièces de vin rouge, pour la vente ou pour leur usage particulier.

Le vin rouge le plus renommé est celui de Bouzy ; viennent ensuite : les Vertus, Damery, Cumières, etc. Leur vinification nécessite des soins tout spéciaux.

On choisit les raisins les meilleurs et on les cueille par un temps sec, au moment où *l'aiguillon* du pédoncule des grains est devenu rouge. Des enfants coupent les raisins avec une serpette et les déposent dans des paniers (*mandelletes*). Des porteurs les portent à la main et les versent sur

une *clayette*, devant les *éplucheuses*. Avec un sécateur, on enlève les grains verts (*maumurs*), secs, *trésalés*, tournés, pourris, piqués. Les épluchures servent à faire des boissons dites *vins de détour*.

Les raisins nettoyés sont versés dans des *tinettes* et foulés au pied, le plus souvent au *pilon*, quelquefois au fouloir mécanique. Dans quelques vignobles, on commence même le foulage à la vigne, dans des barillets portés ensuite à bât par des ânes.

Le moût est immédiatement versé dans les cuves ; on le vine quelquefois avec de bon cognac, de manière à obtenir le titre alcoolique de 12°.

Les cuves à vin rouge sont en bois de chêne, de forme basse, ouvertes, contenant de 8 à 50 hectolitres ; les meilleures sont celles de 30 hectolitres. On maintient le chapeau à l'aide de claies et on le foule deux ou trois fois par jour, pendant la fermentation, avec un *pilon* ou *demoiselle*.

Il est très important d'entretenir les cuves à une température constante, pendant toute la durée du cuvage ; le moindre courant d'air peut *saisir* la cuvée, c'est-à-dire arrêter la fermentation. Pour prévenir cet accident, on dispose autour des cuves des cloisons qui les isolent. L'accès des celliers est interdit aux femmes, sous prétexte que leur présence peut faire *tourner* le vin.

On décuve sitôt la fermentation active terminée, c'est-à-dire du 5^e au 8^e jour, serait-ce même la nuit ; le soutirage est fait par un robinet placé au fond de la cuve. En général, on répartit également dans les tonneaux le *vin de cuve* et les *vins de pressoir*. On estime qu'il faut 300 kil. de raisin pour obtenir 200 litres de vin rouge, tandis qu'il en faut 400 kil. pour faire une pièce de vin blanc de cuvée, le seul employé à la préparation des vins fins mousseux.

Le vin est soutiré au sortir des premiers froids, quelque-

fois après un léger collage ou une alcoolisation. On le met en cave (la plus froide possible) jusqu'à l'année suivante; alors on le soutire en bouteilles par un temps sec et froid, en usant de préférence de bouteilles ayant déjà servi, dans lesquelles on laisse fort peu d'air. On bouche et on cache à la cire. Le jour de l'expédition, on sépare le dépôt du vin soit en le dépotant, soit en mettant les bouteilles sur pointe et les dégorgeant ensuite.

Pour dépoter, on se sert d'un petit tube recourbé, dont on applique une extrémité sur la paroi de la bouteille, préalablement inclinée, ce qui évite le barbotage de l'air dans le vin.

Quand on expédie en pièces, on engage celles-ci dans des pièces plus grandes, en comblant l'intervalle avec de la paille ou du charbon, pour éviter les écarts brusques de température.

Les vins rouges ainsi préparés ont une finesse incomparable, mais aussi une très grande délicatesse. Mal soignés, ils sont très exposés à tourner ou à devenir amers.

(*Rev. de viticulture.*)

La pourriture des raisins, par M. Ravaz. — Assez fréquente pendant les années humides, cette maladie reconnaît pour causes plusieurs champignons, parmi lesquels le *Botrytis cinerea* est un des plus répandus sur les vignes blanches. La maladie qui en résulte s'attaque à tous les organes herbacés de la vigne. Quand elle se déclare sur les feuilles et les sarments, M. Viala la nomme *Brûlure*. Sur les raisins de Sauternes et de la vallée du Rhin, c'est la *pourriture noble*, si utile à la vinification lorsqu'elle se développe au voisinage de la maturité. Il n'en est plus de même quand elle envahit les grains verts et détruit la récolte, ainsi qu'elle le fait cette année.

La *Folle blanche* est un de ses cépages de prédilection.

Elle n'est pas très fréquente sur les feuilles, qui succombent rarement à ses étreintes ; plus rare encore sur les rameaux. C'est à la fin de mai qu'elle commence à se manifester. Les taches des feuilles ressemblent assez à celles du mildiou, avec lesquelles on les confond souvent. Elles s'en distinguent en ce qu'il n'y en a guère qu'une par feuille, rarement deux ou trois. De plus, elles n'ont pas l'aspect blanchâtre des taches de mildiou ; mais elles étalent une moisissure grise, en dessous et même en dessus de la feuille.

Ce sont surtout les grappes, qui sont le siège des ravages exercés par le *Botrytis cinerea*. Quelquefois il les envahit avant ou pendant la floraison. Il atteint tous leurs organes à la fois ; elles pourrissent et tombent. Mais le plus souvent il sévit sur les raisins parvenus à la moitié de leur grosseur, et d'autant plus rapidement que les grappes sont plus serrées. Les grains altérés prennent tout d'abord une teinte jaune grisâtre, terreuse. Ils s'affaissent peu à peu, puis ils se flétrissent et se dessèchent, en prenant une teinte d'un gris foncé. Fort heureusement, ce champignon ne détruit jamais qu'une partie de la récolte, un cinquième, un quart ou, exceptionnellement, un tiers. Il n'est pas moins très utile de l'exterminer et l'on y parvient assez vite à l'aide des poudres cupriques ; les bouillies réussissent moins bien. Un des viticulteurs les plus éclairés de la Charente-Inférieure, M. G. Denis, a pu arrêter net l'extension de la pourriture grise avec deux traitements à la sulfostéatite. Pour qu'une poudre de ce genre agisse efficacement, il faut la répandre au soufflet, avec beaucoup de soin, de manière à en couvrir complètement les grappes. Inutile de se précipiter des feuilles. (Rev. de viticulture.)

Traitement de l'oïdium et du mildiou, par M. P. Hoc. — L'auteur emploie en même temps l'hydro-

carbonate de cuivre et le foie de soufre. Ces deux substances sont dissoutes séparément, chacune dans 50 litres d'eau, et ne sont mélangées qu'au moment de l'emploi. Proportions 1^k,500 à 2 kilogr. d'hydrocarbonate ; 350 à 400 grammes de foie de soufre, pour 100 litres d'eau. Le prix de revient d'un hectolitre du traitement ne dépasse pas 1 fr. 50 c.

Dans ce composé, les sulfures, polysulfures et le soufre agissent sur l'oïdium ; le sulfate de cuivre, l'oxyde de cuivre et surtout l'hydrocarbonate de cuivre sur le mildiou.

(J. de l'agr.)

Note de la rédaction. — Le mélange proposé par M. Hoc ne semble pas très heureux. L'addition du foie de soufre à l'hydrocarbonate de cuivre a pour effet de transformer celui-ci en sulfure, qui ne peut agir sur les parasites qu'à la condition d'être ramené par l'air à l'état d'oxyde, puis de sulfate. De là, dans son action, un retard qui peut être funeste à l'arbuste que l'on veut préserver. Il est plus sûr de faire agir séparément le foie de soufre et l'hydrocarbonate de cuivre.

La lutte contre le black-rot. — M. Ducom, propriétaire de vignes dans l'Armagnac, certifie les heureux résultats qu'il a obtenus contre le black-rot par des traitements judicieux aux liqueurs cupriques. Il résume ainsi ses observations. Quoique le black-rot soit de toutes les maladies cryptogamiques la plus tenace et la plus difficile à combattre, les traitements cupriques semblent pouvoir en avoir raison.

La question d'opportunité paraît jouer un grand rôle dans le plus ou moins d'efficacité de ces traitements. Une vigne traitée avec soin et depuis peu, lorsqu'a lieu une invasion de black-rot, sera à l'abri de ses atteintes. Mais comme on ne peut prévoir d'avance le moment où ces

invasions doivent avoir lieu, il ne reste au vigneron qu'une ressource, c'est de tenir toujours, par des traitements assez répétés, ses souches garanties par une couche de bouillie bordelaise ou de toute autre préparation cuprique que l'on aura reconnue aussi efficace. Le premier traitement doit être appliqué dès la fin d'avril, plus tôt ou plus tard, suivant les régions, dès que les jeunes pampres ont trois feuilles seulement. De nouvelles feuilles naissant alors à chaque instant, les premiers traitements devront être rapprochés tous les dix ou quinze jours au plus tard. Un traitement est indispensable immédiatement après la floraison, afin de mettre à l'abri les jeunes grains exposés à l'air pour la première fois.

Mais où l'on ne saurait trop insister, c'est sur les soins à apporter à chacun de ces sulfatages. Pour les premiers surtout, on doit asperger toutes les parties vertes de la vigne, le dessus et le dessous des feuilles. Après la floraison, il faut que les raisins soient rigoureusement inondés de bouillie. C'est pour ne pas avoir suffisamment surveillé leurs sulfateurs, que des propriétaires ont éprouvé des déceptions, malgré des traitements préventifs faits même de bonne heure et assez souvent réitérés. *(J. d'agr. prat.)*

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

DU PETIT-PORT.

MOIS DE SEPTEMBRE 1895.

PRESSIION ATMOSPHÉRIQUE RAMENÉE A 0° ET AU NIVEAU DE LA MER. — Minimum absolu, 759^{mm},1 le 30, à 10 h. du soir. Maximum, 770^{mm},2 le 13, à 10 h. du matin. Moyenne du mois, 765^{mm}.

TEMPÉRATURE. — Temps généralement chaud pendant tout le mois, quelques nuits fraîches du 13 au 19. — Jour où la moyenne a été la moins élevée, le 13 : 13^o,6 ; jour où la moyenne a été la plus élevée, le 7 : 24^o,2. Moyennes des minima, 14^o,8 du 1^{er} au 12 ; 7^o,2 du 13 au 19 ; 12^o du 20 au 30 : pour le mois : 12^o. Moyennes des maxima, 30^o,5 du 1^{er} au 10 ; 21^o,5 du 11 au 16 : 28^o,2 du 17 au 30 ; pour le mois : 27^o,6. — *Thermomètre placé au niveau d'un sol gazonné et à ciel découvert.* — Moyenne des températures minima, 8^o,7. — Les températures les plus basses atteintes par ce thermomètre ont été : 2^o,3 le 14, 3^o le 17, 3^o,2 le 18.

NATURE DU TEMPS. — Beau temps sec pendant tout le mois.

SOLEIL. — Le soleil a brillé tous les jours. Nombre d'heures de soleil marquées par l'héliographe, 257 heures.

NOMBRE DE JOURS OÙ IL A PLU : 5 ; ayant donné au moins 1 millimètre d'eau : 2. Nombre d'heures de pluie forte ou assez forte, une demi-heure ; faible ou assez faible, 5 heures. — Jours pluvieux, les 10, 11, 23, 25 et 30.

HAUTEUR D'EAU TOMBÉE : 20^{mm},2.

ÉVAPORATION : 78^{mm},2.

BROUILLARD. — Le 4 de 4 h. à 8 h. du matin.

ORAGES. — Le 30 de 3 h. à 4 h. du soir.

VENT. — Variable jusqu'au 9 : direction générale d'entre S.-O., O. et N. du 10 au 13 ; d'entre N. et E. du 14 au 22 ; d'entre E. S. et O. du 23 au 30.

Le Directeur de l'Observatoire,

L.-E. LAROCQUE.

Le Gérant,

F. COULLAUD.

L'URBAINE

Compagnie d'assurances à primes fixes

Siège social : 8-37, rue Le Peletier, PARIS.

INCENDIE

Capital social 5,000,000

L'Urbaine assure les risques locatifs, recours des voisins, recours des locataires, etc.

CHOMAGE

Garantie gratuite des risques locatifs des fermiers.
Garantie des explosions de dynamite ou autres engins.

VIE

ACHATS D'USUFRUITS ET DE NUES-PROPRIÉTÉS

Capital social 12,000,000

Assurances vie entière. — Termes fixes. — Mixtes. — Effets multiples. — Capitaux différés.

Participation de 50 % dans les bénéfices de la Compagnie.

RENTES VIAGÈRES

IMMÉDIATES — DIFFÉRÉES

ASSURANCE COMPLÉMENTAIRE

garantissant le paiement des primes des contrats sur la vie en cas d'accidents ou de maladie et le paiement anticipé du capital en cas d'infirmité totale.

COMBINAISON INDISPENSABLE A TOUT CONTRAT D'ASSURANCE

ACCIDENTS

Capital social 12,000,000

ASSURANCES COLLECTIVES ET INDIVIDUELLES

Responsabilité des Patrons. — Responsabilité des Pharmaciens.

Assurances des cochers et palefreniers.

Accidents de chevaux et voitures.

ACCIDENTS DE CHASSE — TIR — VÉLOCIPÈDES

Gardes chasse. — Assurances de voyage.

Assurances agricoles.

RESPONSABILITÉ DES PROPRIÉTAIRES

Agents généraux, MM. BARDOUL et BAUGÉ,
10, rue du Chapeau-Rouge, NANTES

*

CHARLES DÉTRICHÉ AINÉ

PÉPINIÉRISTE

Route des Ponts-de-Cé, Angers (Maine-et-Loire)

JEUNES PLANTS DE TOUTES SORTES POUR PÉPINIÈRES ET BOISEMENTS

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS, CONIFÈRES, ROSIERS

Envoi franco du Catalogue sur demande

Sellerie-Carrosserie A Baudrier

FONDÉE EN 1832

G. LÉON, SUCC^R

Rue Dobrée, 10 et rue Arsène Leloup, 2

NANTÈS

Voitures neuves et d'occasion. — Voitures de luxe et
Voitures de commerce. — Harnais. — Sellerie. — Articles
d'écurie. — **TÉLÉPHONE.**

SULFURE DE CARBONE

CONTRE LE PHYLLOXERA

PRIX TRÈS RÉDUITS

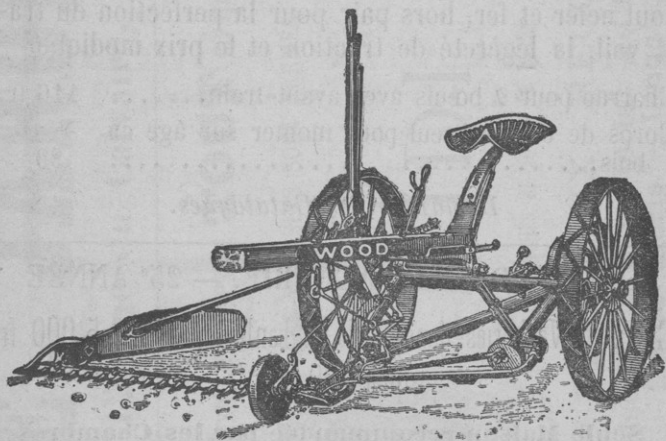
S'ADRESSER

A MM. R. DELAFOY ET C^{ie}

CHANTENAY-SUR-LOIRE

NOUVELLES
FAUCHEUSES
WOOD " Acier "

AVEC LEVIER D'INCLINAISON
POUR 1 CHEVAL, 2 CHEVAUX OU 2 BŒUFS



Ces machines comprennent tous les derniers perfectionnements apportés aux Faucieuses dans le courant de ces dernières années.

LA FAUCHEUSE WOOD " ACIER "

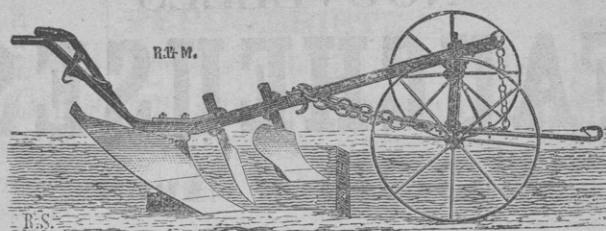
est incontestablement reconnue comme étant la meilleure des machines à faucher.

DEMANDER LE TARIF ILLUSTRÉ SPÉCIAL

TH. PILTER 0. ❁

24, rue Alibert, PARIS

CH. FAUL, 13, rue Pierre-Levée, à PARIS



CHARRUES « SACK »

tout acier et fer, hors pair pour la perfection du travail, la légèreté de traction et le prix modique.

| | |
|--|---------|
| Charrue pour 2 bœufs avec avant-train..... | 116 fr. |
| Corps de charrue seul pour monter sur âge en bois..... | 33 |

Demander les Catalogues.

OFFICE DE LA VACHERIE. — 25^e ANNÉE

Choix de Vacheries dans Paris et banlieue, depuis 5,000 fr jusqu'à 100,000 fr.

Seule Maison recommandée par les Chambres syndicales des laitiers-nourrisseurs.

VACHERIE à céder, cause de décès, portes de Paris. — Clientèle riche. — 20 vaches, 240 litres vendus moitié 0,40 cent. et moitié 0,50 cent. — Bonne installation. — Belle boutique, logement 8 pièces. — Bénéfices annuels 10,000 fr. — On traitera avec 20,000 fr. argent ou garanties.

VACHERIE à céder, Paris, après fortune, tenue depuis 60 ans par la même famille. — 18 vaches 1^{er} choix. 240 litres vendus 0,50 cent. — Magnifique installation, beau logement. — Bénéfices annuels 9,000 fr. — On traitera avec 15,000 fr. argent ou garanties.

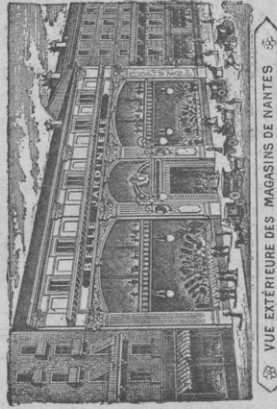
S'adresser à MM. LAPORTE et LEFRANC, 93, boulevard Sébastopol, Paris.

Sont vendues les Vacheries annoncées précédemment.

BELLE JARDINIÈRE

NANTES, 12, rue du Calvaire, 12, NANTES

VÊTEMENTS tout faits et sur mesures et **TOUT** ce qui concerne L'HABILLEMENT



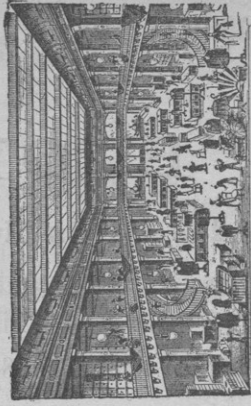
VUE EXTÉRIEURE DES MAGASINS DE NANTES

LES MAGASINS SONT FERMÉS

à

MIDI

LES DIMANCHES ET JOURS DE FÊTES



VUE INTÉRIEURE DES MAGASINS DE NANTES

RAYONS SPÉCIAUX RECOMMANDÉS

Chapellerie. — Chemiserie. — Bonneterie. — Chaussures. — Ganterie. — Cravates. — Foulards. — Maroquinerie. — Linge confectionné. — Couvertures en tous genres. — Articles d'écurie, de gymnastique. — Escrime et vélocipédiste.

Uniformes et coiffures militaires, de Lycées, de toutes Pensions et Administrations.

ARTICLES DE TRAVAIL POUR TOUS LES MÉTIERS.

MATÉRIEL AGRICOLE DE LA LOIRE-INFÉRIEURE.

BUOT

4, place des Petits-Murs, Nantes.

Agriculture — Instruments — Viticulture

Charrues en fer.
Brabant double.
Fouilleuse à 2 et 3 socs.
Herses articulées.
Rouleaux unis plombés.
Fauçonneuses et moissonneuses.
Faneuses et râtaux.
Baratte mécanique.

Charrue vigneronne.
Houe et extirpateurs.
Herses et paroirs.
Harnais viticole.
Pressoir dit Universel.
Fouloir à vendanges.
Pulvérisateurs divers.
Oenophile anti-mildiou.

POUDRE DELARBRE

Plus de Chevaux poussifs !

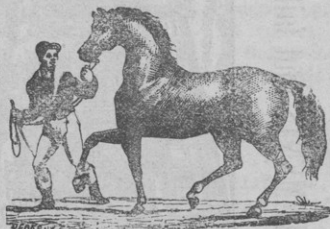
Seul et véritable traitement de la Pousse

Guérison prompte
et sûre de la Pousse.

Remède souverain
contre la *Gourme*, la
Toux et la *Bronchite*
et toutes les affections
des *voies respiratoires*.

Bechique et *Pectoral*
souverain.

Chaque boîte
contient 20 doses. — Prix
3 FRANCS. Expédition
contre mandat-poste.



Marque de Fabrique déposée

Maison de vente et
d'expédition à Paris,
chez MM. PIOT frères
28, rue Sainte-Croix
de la Bretonnerie.

En province, chez
tous les Droguistes
et Pharmaciens de
France.

Vente en gros à
Aubusson (Creuse),
pharmacie
G. DELARBRE.

DÉPÔT A NANTES, DANS TOUTES LES BONNES PHARMACIES.

LAWES' PHOSPHO-GUANO ENGRAIS



A BASE ESSENTIELLEMENT

organique

DE LA

LAWES' CHEMICAL MANURE COMPANY LIMITED

DE LONDRES

CONCESSIONNAIRE GÉNÉRAL POUR LA FRANCE ET SES COLONIES

CH. GAUCHET

Membre du Comice agricole et de l'Association bretonne,

NANTES, FOSSE, 92.

« La réputation universelle de sir J.-B. Lawes, le célèbre agriculteur anglais, »
« qui est le fondateur de la Lawes'chemical Manure Company, est un sûr garant »
« des soins intelligents et raisonnés avec lesquels est fabriqué le Lawes' Phospho- »
« Guano. Personne ne connaît mieux les qualités requises pour un bon engrais »
« que le chimiste éminent auquel la Reine d'Angleterre vient de conférer le titre »
« de baronnet pour services rendus à l'agriculture. »

De tous les côtés de la France, nous recevons journellement des certificats attestant les résultats obtenus avec le « Lawes'Phospho-Guano. » Pensant être utile aux agriculteurs et pour les éclairer, nous avons réuni une partie de ces certificats dans une brochure que nous envoyons *franco*.

Société de Constructions Mécaniques et Agricoles de Redon.

SOCIÉTÉ EN COMMANDITE PAR ACTIONS, CAPITAL SOCIAL 350,000 FR.

FABRIQUE SPÉCIALE DE MACHINES
ET INSTRUMENTS D'AGRICULTURE.

J. GARNIER ET C^{IE}

A REDON (Ille-et-Vilaine)

183 médailles d'or, d'argent et de bronze.

Charrues de toutes espèces, herses, hoes à cheval, butteurs, scarificateurs, rouleaux, semoirs, rateaux à cheval, faneuses et tous instruments d'extérieur de ferme.

Machine à battre, tarares, coupe-racines, hache-paille, barattes et tous instruments d'intérieur de ferme.

Envoi franco du Catalogue illustré à toute personne qui en fait la demande par lettre affranchie.

COMPTOIR NATIONAL D'ESCOMPTE DE PARIS

Société anonyme au capital de **75 millions** entièrement versés.

Président : **M. DENORMANDIE**, ancien Gouverneur de la Banque de France.

Directeur général : **M. Alexis ROSTAND**.

Siège social : à **PARIS, 14, rue Bergère**.

Succursale : **2, place de l'Opéra**.

Agence de NANTES, 8, rue Lafayette.

Directeur : **M. F. LE ROY**.

BUREAUX DE QUARTIER DANS PARIS.

| | |
|--|--|
| A — Boulevard Saint-Germain, 176. | H — Rue du Quatre-Septembre, 2. |
| B — Boulevard Saint-Germain, 3. | I — Boulevard Magenta, 84. |
| C — Quai de la Rapée, 2. | K — Boulevard Richard Lenoir, 92. |
| D — Rue Rambuteau, 11. | L — Avenue de Clichy, 36. |
| E — Rue Turbigo, 16. | M — Avenue Kléber, 89. |
| F — Place de la République, 21. | N — Avenue Mac-Mahon, 35. |
| G — Rue de Flandres, 24. | |

AGENCES EN FRANCE.

| | | | | |
|------------------|-------------|------------|--------------|-----------------|
| Agen. | Castres. | Le Havre. | Montpellier. | Salon. |
| Aix en-Provence. | Cette. | Lyon. | Nantes. | Toulouse. |
| Beaune. | Dijon. | Manosque. | Narbonne. | Tourcoing. |
| Béziers. | Dunkerque. | Marseille. | Roubaix. | Villeneuve-sur- |
| Bordeaux. | Hazebrouck. | Mazamet. | Rouen. | Lot. |

AGENCES A L'ÉTRANGER.

| | | | |
|------------|----------------|--------------|-------------|
| Londres. | Sousse. | Chicago. | Tamatave. |
| Manchester | Bombay. | New-Orléans. | Tananarive. |
| Liverpool. | Calcutta. | Melbourne. | Majunga. |
| Tunis. | San-Francisco. | Sydney. | Shanghai. |

RÉSUMÉ

DES PRINCIPALES OPÉRATIONS DE L'AGENCE.

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Ouverture de Comptes de Dépôts produisant intérêts, retraits facultatifs contre Chèques ou Reçus. Ouverture de crédits libres ou documentaires sur la France, l'Europe et toutes villes du monde. |
| Banque, Escompte, Recouvrements. | <ul style="list-style-type: none"> Escompte de valeurs commerciales. Recouvrements sur la France et l'Etranger. Lettres de Crédit circulaires pour voyages Emission de Chèques, Traités, Lettres de crédit sur la France et l'Etranger. Crédits sur Nantissement de Marchandises. Paiement de Chèques, Domiciliations, etc. |
| Ordres de Bourse. | Achat et vente de Fonds publics et de Valeurs industrielles pour le compte de tiers. |
| Coupons. | Paiement immédiat sans frais de tous Coupons, Encaissement, Titres amortis. |
| Régularisations de Titres. | Echange de Titres, Transferts, Conversions, Libérations, Timbrage. Renouvellement de feuilles de Coupons. |
| Prêts sur Titres. | Avances sur Rentes, Actions, Obligations Françaises et Etrangères. |
| Garde de Titres. | Garde moyennant un droit sur le Titre ou sur le Coupon. |
| Location de coffres-forts à compartiments de toutes dimensions. | Pour la garde des Valeurs, Papiers, Bijoux, etc., etc., réunissant toutes les conditions désirables de sécurité. — Moyens de fermeture puissants, surveillance permanente, précautions multiples contre l'incendie, etc., etc., etc. |
| Emissions. | Souscription sans frais à toutes les Emissions. |
| Renseignements | Financiers et de toute nature gratuits. |
| Compte de Dépôts. | Intérêts suivant l'importance des Dépôts. |
| Valeurs de Placement. | Livraison immédiate et sans aucun frais des Obligations, Chemins de fer P.-L.-M., Est, Orléans, Obligations foncières, communales et diverses autres Valeurs. |
| Bons à lots Panama. | Gros lots 500.000 et 250.000 fr. |
| Obl. de l'Etat indépendant du Congo. | Gros lots 200.000 et 150.000 fr. |
| | Avances temporaires sur ces Titres à des conditions spéciales |
| Garantie. | Contre les risques du remboursement au pair des Valeurs à tirage. |

BONS A ÉCHÉANCE FIXE

| | | | | | |
|--------------|-------|-----|--------------|-------|-----|
| A 1 an..... | 2 1/2 | o/o | A 3 ans..... | 3 1/2 | o/o |
| A 2 ans..... | 3 | o/o | A 4 ans..... | 4 | o/o |

Les Bons à échéance sont au porteur ou nominatifs au choix des titulaires, et peuvent s'endosser.

8, rue Lafayette, NANTES.

Pianos, Orgues et Instruments de tous Facteurs
aux prix les plus réduits

FERNAND LEROUX

FACTEUR, ACCORDEUR DE PIANOS

3, rue de Bréa **NANTES** — rue de Bréa, 3
près la Trésorerie générale.

VENTE, ÉCHANGE, LOCATION, OCCASIONS, ACCORDS, TRANSPORTS

Atelier spécial pour la réparation des pianos, orgues, etc . etc.

MUSIQUE — COMMISSION — LUTHERIE

Nota : Accords et transports à la campagne aux
meilleures conditions.

PROVENDE GARREAUD

HYGIÈNE, SANTÉ, ENGRAISSEMENT
DES ANIMAUX DE FERME ET DE BASSE-COUR

La **PROVENDE GARREAUD**

est Stimulante, Appétitive et Tonique

AYANT OBTENU DE NOMBREUSES RÉCOMPENSES

aux Expositions de Paris, Bordeaux, Poitiers, Niort, etc

14 MÉDAILLES OR, ARGENT & BRONZE

Approuvée et recommandée par la Société Aca-
démique d'Agriculture de Poitiers et nombreuses
Sociétés agricoles.

*La Provende Garreaud est en vente à NANTES,
chez MM. LOICHEMOLLE, rue Lekain, 4.*

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE

à poudre unique

Procédé B. PONS, chimiste-agronome

La seule spécialement recommandée par MM. MILLARDET et GAYON, inventeurs de la *Bouillie Bordelaise ordinaire*.

Seuls fabricants : **JULLIAN FRÈRES**, Béziers,

La suite ininterrompue des brillants succès qu'elle a fournis depuis 1888, en a fait le remède anti-cryptogamique par excellence.

Son **activité** s'exerce **dès le moment** de l'aspersion ; son **adhérence** est telle qu'elle résiste aux plus fortes pluies ; elle ne **brûle** jamais, même les pousses les plus tendres, et **n'engorge** jamais les appareils de pulvérisation, son dépôt restant indéfiniment **fluide et floconneux**. Sa préparation est **si facile** qu'elle peut être confiée aux mains les plus inexpérimentées.

PRÉPARATION

Verser peu à peu **deux kilos** de poudre dans **cent litres** d'eau froide déjà mise en mouvement, agiter pendant une minute au plus et la bouillie est prête à être employée.

La **Bouillie Bordelaise céleste** est livrée en sacs de 25, 50 et 100 kilos, en gare Béziers, 63 fr. pour 100 kilos ; 64 fr. pour quantité moindre.

Soufre à l'hydrate de bioxyde de cuivre

Procédé B. PONS

Des expériences réitérées ont prouvé qu'il **détruit** l'oïdium aussi bien que le meilleur des soufres et qu'il **garantit**, sans main-d'œuvre supplémentaire, la **grappe**, du mildiou et des Rots par l'hydrate de cuivre qu'elle reçoit.

• Prix : 15 fr. pour au moins 100 kilos, gare Béziers.

Soufres trituré et sublimé.

Se méfier des imitations et des contrefaçons.

E. POULAIN PÈRE, FILS & C^{IE}

NÉGOCIANTS EN VINS

A NANTES, 11, quai de l'Hôpital.

BLAYE-BORDEAUX, cours Bacalan, 99.

MAGASIN DE DÉTAIL :

10, rue Jean-Jacques, NANTES

MONOPOLES DE GRANDS VINS AUTHENTIQUES

| | | | la bouteille |
|------------------------|---|-------------------------|--------------|
| MÉDOC | Château Lagune..... | 1889 bouché au château. | 3 fr. 90 |
| | Château Ranzan | 1889 | 5 » |
| | Château Palmer..... | 1889 | 5 35 |
| | Château Brane Cantenac. | 1889 | 5 35 |
| | Château Margaux..... | 1889 | 6 40 |
| | Château Batailley..... | 1888 | 4 25 |
| | Château Mon d'Armailhac. | 1888 | 3 90 |
| | Château Duhart-Milon... | 1888 | 5 70 |
| | Château la Mission Haut- Brion... .. | 1888 | 7 15 |
| | Château Cos Destournel . | 1888 | 7 15 |
| | Château Latour..... | 1888 | 10 » |
| | Château Margaux.... | 1888 | 10 » |
| Château Haut-Brion ... | 1888 | 14 » | |

GRANDS VINS BLANCS DU PAYS DE SAUTERNES

| | | la bouteille. |
|---------------------|------------|---------------|
| Château Filhot..... | 1874 | 14 fr. » |
| Château Yquem..... | 1879 | 8 50 |

Les vins sont livrés par caisses de 12 bouteilles à la marque du Château ou en caisses assorties au gré des acheteurs.

L'UNION

C^{ie} D'ASSURANCES A PRIMES FIXES
CONTRE L'INCENDIE
FONDÉE EN 1828.

CAPITAL SOCIAL, RÉSERVES ET PRIMES A RECEVOIR : **93 Millions.**

Valeurs garanties : **75 Milliards.**

Sinistres payés depuis l'origine : **194 Millions.**

Encaissements de 1894 = 16,457,769 fr.

AUCUNE C^{ie} FRANÇAISE N'A ATTEINT UN CHIFFRE AUSSI ÉLEVÉ.

L'Union garantit contre les risques d'incendie même lorsque l'incendie est causé par le feu du ciel, toutes les propriétés mobilières et immobilières.

Elle garantit aussi ces mêmes propriétés contre les dommages causés par la dynamite ou tous autres explosifs et assure également contre la perte des loyers et contre le chômage résultant d'incendie ou d'explosion.

L'Union renonce *gratuitement* à son recours locatif en faveur des fermiers occupants, lorsqu'elle assure déjà les bâtiments pour le compte du propriétaire.

Le montant des pertes est payé *comptant* et *sans aucune retenue.*

L'UNION

COMPAGNIE D'ASSURANCES SUR LA VIE
avec un Capital spécial et distinct.
Ensemble des garanties : **123 Millions.**

**Participation annuelle dans les bénéfices de
la Compagnie à raison de 50 %**

Constitution de capitaux payables soit au décès, soit
du vivant des assurés.

DOTS POUR LES ENFANTS. — RENTES VIAGÈRES.

S'adresser pour tous renseignements :

Dans chaque canton, au représentant de la Compagnie ;
A Nantes, à **M. Alfred Dulac, Directeur particulier,**
2, quai Brancas, 2.

MACHINES A COUDRE

“ SINGER ”

Pour tous les travaux de couture sur
lingerie, drap et cuir.

300 Diplômes d'honneur ou médailles de 1^{re} classe

CHICAGO 1893

54 PREMIÈRES RÉCOMPENSES

seule Maison de vente à Nantes

22, RUE CRÉBILLON, 22

Superphosphates

FORGES D'HENNEBONT

(MORBIHAN)

Les **FORGES D'HENNEBONT**
viennent d'ajouter à **L'USINE**
D'ACIDE SULFURIQUE qu'elles
ont fait construire l'an dernier,
une importante **FABRIQUE DE**
SUPERPHOSPHATES qui leur
permettra de fournir **ÉCONOMI-**
QUEMENT tous les **Agriculteurs**
de la région.

COMICE AGRICOLE CENTRAL

DEPARTEMENT DE LA LOIRE-ATLANTIQUE

1895-1897 — Océan.

TRAVAUX DE COMICE

LE COMICE AGRICOLE CENTRAL

DE LA LOIRE-ATLANTIQUE

Le Comice Agricole Central de la Loire-Atlantique a été institué par le décret du 15 Mars 1889. Il a pour objet de grouper les Comices locaux et de leur donner une impulsion nouvelle en leur fournissant les moyens de se perfectionner et de s'étendre. Le Comice Central a pour but de servir de lien entre les Comices locaux et le Gouvernement, de leur fournir les renseignements nécessaires sur les questions agricoles, de leur offrir des concours et des encouragements, de leur faciliter l'accès aux services de l'Etat et de leur donner une impulsion nouvelle en leur fournissant les moyens de se perfectionner et de s'étendre.

Le Comice Central a été institué par le décret du 15 Mars 1889. Il a pour objet de grouper les Comices locaux et de leur donner une impulsion nouvelle en leur fournissant les moyens de se perfectionner et de s'étendre. Le Comice Central a pour but de servir de lien entre les Comices locaux et le Gouvernement, de leur fournir les renseignements nécessaires sur les questions agricoles, de leur offrir des concours et des encouragements, de leur faciliter l'accès aux services de l'Etat et de leur donner une impulsion nouvelle en leur fournissant les moyens de se perfectionner et de s'étendre.

MACHINES À COUDRE
JASTY SINGER

pour tous les pays de l'Europe et
Magyarország, 1864 et 1865.

Machines à coudre de toutes les
sortes et de tous les prix.

Les machines à coudre sont
vendues séparément et ensembles.

Les machines à coudre sont
vendues séparément et ensembles.

22 RUE CROIX-ROUGE 22

Superphosphates

FORGES DIENNERONT

Les FORGES DIENNERONT

produisent d'excellents

superphosphates

qui sont recommandés

pour tous les usages

agricoles et industriels.