



et des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

JOURNAL HEBDOMADAIRE paraissant le Samedi - Tirage 15.000

ADMINISTRATION : 2, Rue Scribe, Nantes (à l'angle de la Rue Boileau) — BUREAUX ouverts tous les jours, de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h. Pour toute la Publicité, s'adresser : PUBLICITE DE L'OUEST ET DU CENTRE, 11, Rue de la Fosse — NANTES

TELEPHONE 141.95 Chèques Postaux Nantais 6.015



L'HEURE D'HIVER : C'est dans la nuit du samedi 5 au dimanche 6 octobre que l'heure d'été fera place à l'heure d'hiver. Il faudra retarder pendules et montres de 60 minutes.

OFFICE DU BLE : La création d'un Office national du blé, qui a été décidée par le Gouvernement et dont les modalités seront étudiées et votées par le Parlement à sa rentrée, aura pour but de régulariser les cours, de répartir les blés indigènes et exotiques. En attendant l'institution de cet Office, le Ministre de l'Agriculture invite les petits producteurs à s'organiser, pour ne plus pâtir désormais d'une récolte abondante.

A RENNES aura lieu, les 5 et 6 octobre, le Concours départemental de reproducteurs de l'espèce bovine, sous les auspices de l'Office agricole.

UNE IMPORTANTE REUNION. — La Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre tiendra une importante assemblée générale à Rennes, Palais Saint-Georges, à 14 heures, le Samedi 5 Octobre 1929. Tous les producteurs de la région sont invités à cette réunion.

CULTURE MECANIQUE : Rappelons que l'Exposition Internationale de 1929 aura lieu à la Ferme du Haut-Buc, près Versailles, du 1^{er} au 6 octobre, sous le patronage des Ministères de l'Agriculture et de la Guerre.

TREILLE DU ROI : La vente des raisins de cette fameuse treille vient d'avoir lieu à Fontainebleau. Divisée en 67 lots de 10 kilos environ, elle a produit 3.417 francs, soit en moyenne 5 fr. 10 le kilogramme.

ENGRAIS AZOTES : Une proposition de résolution, tendant à inviter le Gouvernement à n'établir à l'entrée en France aucune taxation douanière sur les engrais azotés, vient d'être déposée sur le Bureau de la Chambre. Elle a été signée par 348 députés.

PRODUCTION LAINIERE : Autrement, notre cheptel comptait plus de 33 millions de moutons; ce chiffre est descendu aujourd'hui à 9 millions. Nous ne produisons plus que 200.000 quintaux de laine, alors que nous en consommons annuellement 3 millions.

AUX HALLES CENTRALES, à Paris, on va étendre la zone réservée aux approvisionneurs en choux-fleurs et artichauts. Ceux-ci se plaignaient depuis longtemps d'être trop à l'étroit.

CONCOURS DE VILLAGES : Chaque année, le Touring-Club de France organise un concours, dans le but de favoriser la propreté et la coquetterie de nos villages. En 1929, le jury a parcouru la Normandie et la Provence. Le prochain concours s'étendra sur les Cévennes et les Causses.

LE VIN NOUVEAU...



Eh ! la-bas... ta voiture va tout de travers. Tu ne peux pas marcher droit... la route est pourtant assez large !

AU VIGNOBLE

Confédération Générale des Vignerons

Au moment où paraîtront ces lignes, le Pays Nantais aura commencé ses véritables vendanges. Quand je dis commencé ses « véritables », je veux dire les vendanges en grand, celles des gens qui ont eu le cran d'attendre la maturation des raisins. Malheureusement, il y a eu des vigneronnés affolés qui, à la suite de l'orage du 17 et de la pourriture, ont cru tout perdu et se sont mis à ramasser des raisins encore à l'état de verjus.

Nous savons bien que dans certains coteaux attaqués par les insectes, il était nécessaire de ramasser ce qui y était encore ; mais on a beaucoup exagéré, par peur ou pour satisfaire un dépitant pressé d'afficher du vin nouveau.

On a offert sur le marché nantais des vins faits avant l'heure, dont la qualité laisse fort à désirer. Le premier résultat certain, c'est que la Bourse des vins a été mal impressionnée et que nous avons assisté à une baisse des prix. Doit-on se décourager ? Non, avec le beau temps tout va changer.

Le degré remonte, les prix ne devraient plus faiblir, au contraire.

Notre récolte ne sera que celle d'une bonne année moyenne comme quantité. Elle va se trouver encore diminuée du fait des insectes et de la pourriture. Les gros plants sont en particulier très éprouvés dans les grandes régions complantées en cépage.

Si nous jetons les regards ailleurs, la note est bonne. Pas de surproduction à craindre. La Confédération Générale du Midi vient de nous envoyer une note par laquelle elle assure que le total déclaré en 1929 sera inférieur à celui de 1928. L'Algérie aura moins de vin que l'année dernière. Ses prix montent.

Le Centre et l'Ouest a une belle année, mais ce n'est pas ce vignoble de faible production qui provoque les récoltes excédentaires. Il compensera à peine la réduction signalée ailleurs.

Pour le Bordelais, la note est la même que pour nous, belle année moyenne, peut-être un peu meilleure que l'année passée.

Dans le Midi, pour les 4 grands départements producteurs, la note est mauvaise, aussi les prix sont-ils en forte hausse. Les petits vins rouges valent 11 à 12 fr. le degré hecto, en hausse de 25 à 30 francs par barrique sur la quinzaine précédente.

Voici d'ailleurs la note précise que communique à la Confédération de la Loire-Inférieure, nos amis de la C. G. V. de Narbonne :

« Dans l'ensemble, la récolte en vins dans la région méridionale (Aude, Hérault, Gard, Pyrénées-Orientales) sera bien moins importante que celle de l'an dernier. » Surestimée par le Commerce, dans le but d'influencer les cours, elle n'a jamais présenté les belles apparences de la précédente, car la vigne a souffert des gelées et de la sécheresse. En ce moment, les insectes font aussi d'importants dégâts. Enfin de violents orages ont causé des pertes impossibles à évaluer.

« Dans l'Aude, où les vendanges battent leur plein, on évaluait le déficit sur l'an passé à un million d'hectolitres au minimum. A ce déficit il y aura lieu d'ajouter les pertes subies du fait des inondations. » Dans l'Hérault, les vendanges sont très avancées, le rendement sera, dans ce département, inférieur d'environ trois millions sur celui de l'an dernier.

« Le Gard est moins éprouvé, on évalue le déficit à un cinquième sur la récolte précédente. » Le département des Pyrénées-Orientales est, dans son ensemble, le plus favorisé de la région méridionale. Les pertes subies dans les

coteaux par la sécheresse, seront à peu près compensées par le rendement un peu supérieur dans les plaines. La qualité sera généralement bonne. En résumé, dans les quatre départements, récolte d'importance moyenne qui peut varier entre 22 et 24 millions d'hectolitres. »

Tenons compte de cette note précise, elle est importante, car ces quatre départements du Midi produisent à eux seuls le tiers de la récolte française. Il est aussi nécessaire de démentir un bruit tendancieux qui a été répandu dans le pays par des acheteurs sans scrupule sur les moyens à employer pour provoquer la baisse.

On a voulu intimider les vigneronnés et les inciter à vendre, en leur disant que, par décret, les droits à payer sur le sucre déclaré pour les vendanges venaient d'être élevés de 100 à 400 francs.

Renseignements pris à source officielle et certaine, au Centre de la Confédération à Blois, rien n'est plus faux. Les droits restent à 100 francs les 100 kilos. Il n'a jamais été question de les augmenter.

Qu'on se le dise et que l'on juge comme elle le mérite la moralité des lanceurs de fausses nouvelles.

DE CAMIRAN, Vice-Président de la C. G. V. C. O.

Cultivateurs, adressez sans retard à notre Société Mutuelle Agricole. — Remplissez et découpez le Bulletin d'Adhésion qui se trouve en 2^e page.

Ecole supérieure libre d'Agriculture et de Viticulture d'Angers

« E fonde laboris pax. »

« Par des études scientifiques profondes et appropriées ; par un souci constant de développer l'esprit d'observation, le sens pratique et l'initiative ; par des connaissances juridiques et sociales étendues, former une élite de propriétaires ruraux, capables d'être à la tête de leur région, grâce à une compétence incontestée, mise à la portée de tous par un développement absolu. »

Tel est le programme dont l'Ecole d'Angers se réclamait au lendemain de la guerre, proclamant — à l'encontre de l'opinion superficielle — que l'agriculture était chose difficile, qui nécessitait études, conditions de vie et aptitudes spéciales. Les difficultés apparues dans le domaine agricole depuis trois ans confirment doucement cette thèse. On ne les surmontera, — et cela est encore possible — que le jour où les agriculteurs seront plus compétents, plus unis, et plus solidement groupés autour de chefs bien à eux, connaissant tous les secrets du métier et l'aimant jusqu'au dévouement total.

L'Ecole d'Angers a toujours pourvu à la formation de tels chefs. Au seuil de sa 32^e année, elle redit son espoir qu'il se trouvera des jeunes pour répondre à l'appel de la terre française, toujours menacée.

Elle rappelle que les candidats à l'Ecole doivent être bacheliers complets ou subir un examen d'entrée équivalent. Celui-ci aura lieu les 15, 16 et 17 Octobre, à Angers, 33, rue Rabelais. En plus des élèves réguliers, l'Ecole admet dans certaines conditions, des auditeurs libres, qui, sans être astreints à l'examen d'entrée, désirent pendant un an suivre les cours d'Agriculture, de Viticulture, de Zootechnie, etc., ou se mettre au courant des questions sociales agricoles.

Pour renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole, 33, rue Rabelais, Angers.

Un Brin de Causette...



J'allais justement dire un mot de nos belles routes, lorsqu'on me communiqua une lettre d'un cultivateur de... (Je ne le nommerai point) qui fait de justes réflexions sur l'état de nos chemins. Ecoutez-le :

« Comment se fait-il qu'il est fait tant de réclame pour l'électricité, des frais énormes pour embellir les communes, pendant que nous voyons des villages entiers, qui sont encore embourbés. Le Syndicat, ainsi que beaucoup de journaux devraient faire une campagne pour cela, que tous nos villages aient des routes, que ce serait un beau moyen de retenir du monde à la campagne. Savez-vous que lorsque le paysan s'en va soit au bourg, ou à la ville, qu'il est sorti de son bourbier, qu'il voit tout ce que l'on fait pour embellir : électricité, cantonniers à balayer les rues, il ne peut s'empêcher de se « scier » à l'injustice ! S'il demande une route, on lui répond : — Faites-la... et ne pouvant à peine trouver du monde pour le travail des champs.

« Veuillez m'excuser de mon gri-bouillage, mais je parle au nom de bien de mes collègues qui peuvent encore à peine l'hiver rentrer une charretée de choux et qui restent embourbés. »

Je vois que nous sommes tous logés un peu à la même enseigne : « On loge à pied et à cheval ! » Pour sûr, l'hiver c'est point à pied sec, surtout lorsqu'on a le tort de ne point demeurer sur le bord d'un grand route. Nos pauvres chemins sont loin d'être des « billards » ; il nous faudrait encore longtemps gémir dans notre bourbier et rouler en charrettes à bœufs. Le remède ? — Parbleu ! ce serait de les arranger ! Mais, voilà... faudrait de l'argent, faudrait des bras, faudrait l'entente entre les usagers et une bonne administration tout.

Ne parlons point des chemins vicinaux qui coûtent très cher au département (on en fait le moins possible !) mais nos pauvres chemins ruraux, si on veut encore passer dessus, faut les entretenir et boucher nous-mêmes les ornières... un peu comme des forçats arrangeant les routes ! Le mieux ce serait de faire une Association Syndicale Agricole collaborant avec la commune à la création et à l'entretien des chemins ruraux publics. Le département donnerait 1/5 de la dépense de premier établissement et la commune les 4/5... Mais c'est toujours le même refrain : les communes n'ont plus le sou ; elles ne marchent que si les intéressés veulent se cotiser, ou fournir des journées de travail, ou des cailloux !

En somme, on tourne dans un chemin vicieux où on nous laisse nous débattre seuls : « Aide-toi, le Ciel t'aidera ! » Tout ça c'est gentil, mais nous sommes aussi des contribuables ; nous avons reçu, comme ceusses qui roulent en carrosses, nos feuilles d'impôts avec des centimes le franc sérieusement rangement sur l'année dernière. On nous parle de futurs dégrèvements, mais le Ministe des Finances a ouvert un crédit de 600 millions pour le relèvement des traitements des fonctionnaires ! Nous aurons des gens en plus pour balayer le trottoir sur les rues... mais point pour nous dépatouiller. Je lisais pourtant l'autre jour qu'un M. Blanc, député, avait déposé une proposition de loi pour enrayer l'exode rural. Il demandait : l'aménagement de toutes les communes rurales en ce qui concerne l'eau, le gaz (l'électricité et le téléphone ; enfin l'introduction de toutes les distractions qui font le charme et l'attrait des grandes agglomérations.

Bravo ! M. le député... mais comment voulez-vous qu'on aille danser avec des routes pareilles ?

MAITRE JEANNOT.

RENDEMENT DES VARIÉTÉS DE BLÉ

expérimentées à la Ferme d'Avrillé en 1929 (SUITE)

Des résultats de notre champ d'expériences il ressort :

1^o Que le rendement moyen en grain de 46 qx 11 à l'hectare est le plus élevé que nous ayons enregistré à ce jour. Il en a été de même en grande culture avec les variétés Bon fermier et Vilmorin 23 produites avec des semences de sélection généalogique.

2^o Que les variétés expérimentées ne se classent pas dans le même ordre que l'an dernier sous le rapport du rendement en grain. Cela démontre, une fois de plus, qu'il n'y a pas pour une même région une variété réellement supérieure à toutes les autres, mais qu'un certain nombre d'entre elles, cultivées dans les conditions qui leur conviennent, sont susceptibles d'assurer, chaque année, le produit en grain le plus élevé.

Celles qui font régulièrement partie de nos champs d'expériences depuis cinq ans, se classent comme suit, d'après leur rendement moyen en grain, à l'hectare :

Table with 2 columns: Variety Name and Yield (kg/ha). Rows include Vilmorin 23 (3.595), Allié (3.250), Japhet (3.120), Bon fermier (3.085), Poix (3.080), Moyencourt (3.035), Rouge de Bordeaux (3.008).

3^o Que les nouvelles variétés expérimentées : D. D., N. R., Wilson, nous paraissent des plus recommandables. Nous les avons d'ailleurs vues sur de grandes étendues, peu de jours avant la moisson, dans plusieurs exploitations de mieux tenues de la Beauce et de la Brie ; partout elles nous ont fait une excellente impression. Toutes trois ont un grain de bonne qualité boulangère, surtout le D. D. Ce sont des variétés à suivre. Nous les mettrons à nouveau en comparaison l'automne prochain.

RESISTANCE A LA VERSE

Par suite d'un violent orage qui s'est abattu le 2 juillet, à Avrillé et dans les environs, nous nous sommes trouvés dans des conditions idéales pour déterminer le degré de résistance à la verse des diverses variétés de blé expérimentées. Voici, sous ce rapport, comment elles se sont classées :

a) Se sont très bien comportés et sont restés debout : les blés D. D., Vilmorin 23, Paix, Bon fermier, Wilson, Vilmorin 27 et Standard.

Toutes conviennent tout spécialement aux meilleures terres à blé de la région de l'Ouest ; les deux plus recommandables, par la solidité de leur paille, viennent en tête de liste.

b) Ont été légèrement inclinés : Allié, Teverson, H. 77 et N. R.

Ces blés sont à leur place dans les terres profondes, douces de propriétés physiques moyennes et bien fumées. Allié, occupant le deuxième rang dans le classement sous le rapport moyen du grain depuis 5 ans est tout spécialement indiqué pour les exploitations qui recherchent à la fois un rendement en grain élevé et une abondante production en paille de bonne qualité.

c) Ont été en grande partie versés : Japhet et Moyencourt. Quant au Rouge de Bordeaux, il était entièrement couché.

Malgré la verse, ces trois variétés ont cependant très bien mûri, ainsi qu'en témoigne leur rendement en grain, des plus élevés.

Ces trois variétés conviennent plus spécialement aux terres manquant de profondeur, aux sols légers ou calcaires, aux terres peu riches et peu fumées, de même qu'aux semis tardifs et aux situations où l'on craint l'échaudage. Par la régularité de sa production, le Japhet est le plus intéressant des trois.

Mais il a le défaut de s'égrener facilement après maturité ; on agira sagement en ne lui réservant qu'une partie des terres devant porter du blé ; les autres seront ensemencées en Rouge de Bordeaux ou en Moyencourt.

IMPORTANCE DE LA RECOLTE

De l'avis de tous les cultivateurs, la région de l'Ouest a fait cette année une récolte de blé exceptionnelle ; mais il n'en est pas de même dans l'ensemble du pays.

D'après la statistique du Ministère de l'Agriculture, la région du Nord, qui est une région de très grosse production, aurait récolté, par suite des rigueurs de l'hiver dernier, 520.000 quintaux de blé en moins qu'en 1928 ;

pour la même raison, le déficit de la région de l'Est serait de 1.800.000 quintaux, de sorte que la récolte totale de blé de l'année n'excéderait pas nos besoins.

LE PRIX DU BLE

Logiquement, le prix du blé devrait être sensiblement le même que celui des pays surproducteurs, augmenté des droits de douane. C'est aussi l'opinion de M. Hennessy, ainsi qu'il le proclamait dimanche dernier à Montmorillon, à l'occasion du concours national du mouton de la race Charmoise.

S'il en est autrement, c'est parce qu'il n'y a pas de logique, là où il y a affolement.

Les cultivateurs des régions ayant fait une forte récolte ayant cédé le marché par des offres tombant dans le vide, devant la résistance des acheteurs, les cours du blé se sont effondrés et sont descendus très au-dessous du prix de revient.

Divers remèdes ont été préconisés ces temps derniers pour remédier à cette désastreuse situation. Le plus efficace consiste dans l'organisation de la vente par les cultivateurs.

En s'abstenant de vendre, jusqu'au jour où le marché sera dégorgé, le cours du blé se mettra progressivement à parité avec celui des pays exportateurs.

C'est d'ailleurs le conseil qui leur a été donné ici, à diverses reprises, par le Directeur du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure, M. Faivre, dont la plume alerte est toujours prête à défendre les intérêts des cultivateurs.

Pour aider les cultivateurs à surmonter leurs besoins d'argent du moment, le Ministre de l'Agriculture, sous la pression des doléances venues de tous les points de France, vient de donner aux Caisses de Crédit agricole les moyens de faire face aux demandes de prêts qu'ils pourraient leur adresser, en attendant des jours meilleurs.

A eux de savoir en bénéficier.

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

LA RACE BOVINE PARTHENAISE-NANTAISE A L'HONNEUR

Le Concours du Champ-de-Mars

Ainsi que nous Pavions annoncé, le Concours Spécial de la race bovine Parthenaise et de ses dérivés (Nantaise-Vendéenne), s'est tenu à Nantes, sur le Champ-de-Mars, les 21 et 22 Septembre. On a pu y remarquer de très beaux spécimens, des animaux de grande valeur. Regrettons seulement, qu'il n'y ait eu une plus grosse affluence de visiteurs, vu l'importance de cette manifestation bovine, pour notre région.

Nous ne reviendrons pas sur les avantages et caractères de cette race, très rustique, d'alimentation facile, aux qualités laitières et bœufières excellentes (le kilo de beurre pouvant être obtenu avec 18 ou 19 litres de lait) dont les bœufs, merveilleux travailleurs, sont d'une résistance à toute épreuve. Nous en avons parlé longuement, dans un précédent « Bulletin » du 16 février dernier.

La race Nantaise a certes cédé le pas aux Maine-Anjou, au nord-est du département et aux Normands, dans les régions alluvionnaires des bords de la Loire ; mais, par contre, elle a gagné et elle conserve des partisans de nombreux centres d'élevages, tant sur la rive droite (Coudron, St-Etienne-de-Montluc, Plessé, Guen-

rouët, Malville, Savenay, Pontchâteau, Saint-Gildas, Fégéac, Avessac, Pierrick, Notre-Dame-des-Landes, Grandchamp, Casson, etc...) que dans la presqu'île de Retz (Port-Saint-Père, St-Hilaire-de-Chaléons, Arthon, Chéméré, Chauvé, Le Clion, Saint-Père-en-Retz, Corsept, Saint-Michel,

tité d'animaux au Herd-Book (Section du Herd-Book de Niort)

On pouvait voir, samedi dernier, sur le Champ-de-Mars, 133 beaux spécimens de couleur variant du froment au gris perle, chez nos Nantais ou du froment rouge, chez les sujets

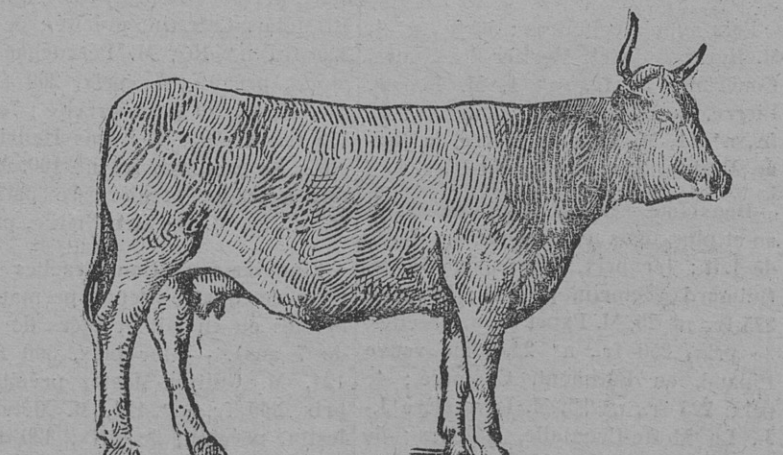
du type parthenais des Deux-Sèvres. On lira plus bas les noms des membres du jury et la liste des lauréats. Qu'il nous soit permis de féliciter ici, les uns et les autres pour ce Concours, à une époque où la mise en état des animaux et une bonne pré-

rouët, Malville, Savenay, Pontchâteau, Saint-Gildas, Fégéac, Avessac, Pierrick, Notre-Dame-des-Landes, Grandchamp, Casson, etc...) que dans la presqu'île de Retz (Port-Saint-Père, St-Hilaire-de-Chaléons, Arthon, Chéméré, Chauvé, Le Clion, Saint-Père-en-Retz, Corsept, Saint-Michel,

tité d'animaux au Herd-Book (Section du Herd-Book de Niort)

On pouvait voir, samedi dernier, sur le Champ-de-Mars, 133 beaux spécimens de couleur variant du froment au gris perle, chez nos Nantais ou du froment rouge, chez les sujets

du type parthenais des Deux-Sèvres. On lira plus bas les noms des membres du jury et la liste des lauréats. Qu'il nous soit permis de féliciter ici, les uns et les autres pour ce Concours, à une époque où la mise en état des animaux et une bonne pré-



Les Montiers, La Marne, Paulx, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, etc... Le « Syndicat des Eleveurs de la race bovine Nantaise », constitué en 1927, a contribué pour beaucoup à l'amélioration de cette race en Loire-Inférieure et a déjà inscrit quan-

sentation, exigent beaucoup de peine et de doigté de la part des éleveurs.

Parmi les visiteurs « officiels », nous avons reconnu au hasard : MM. Allain, représentant le Préfet de la Loire-Inférieure ; Farineau, adjoint au Maire ; Danguy, directeur des Services Agricoles ; Michelat, directeur des Services Vétérinaires ; Delafont, président de la Chambre de Commerce ; De Semaizais, président de la Chambre d'Agriculture ; de la Gournerie, président de la Société d'Agriculture ; Le Cour Grandmaison, député ; Bodin, administrateur général des Foires ; L. Lefeuvre, président de l'Office Agricole ; Merlant, professeur d'Agriculture ; Dutertre de la Coudre, Maujouan du Gasset, du Rosta, de Dreuzy, etc... Ainsi que de nombreux cultivateurs et éleveurs.

R. FAIVRE.

PALMARES

Présidents d'honneur. — MM. Paul Mathivet, préfet de la Loire-Inférieure ; Cassegrain, maire de Nantes.

Président. — M. Rolland, inspecteur général de l'Agriculture, 63, rue de Valenciennes, Paris (7^e).

MEMBRES DU JURY

JURY DES MALES

Première et deuxième sections. — MM. Herbelin, propriétaire à Saint-Christophe-du-Ligneron (Vendée), président ; De Launier, éleveur à Ligugé (Vienne) ; Roguet, vétérinaire à Plessis ; Lefort, directeur des Services Agricoles à Niort, secrétaire.

Troisième et quatrième sections. — MM. Roseray, directeur honoraire des Services Agricoles, à Niort, président ; Delaroue, éleveur à Aizenay (Vendée) ; Guellec, vétérinaire à Savenay (Loire-Inférieure) ; Boinot François, éleveur à Bessines (Deux-Sèvres), secrétaire.

JURY DES FEMELLES

Première et deuxième sections. — MM. Caillaud Jules, éleveur à Exireuil (Deux-Sèvres), président ; Sansseau, directeur régional des Services Vétérinaires, Niort ; Giniès professeur à l'E. N. A., Rennes.

Troisième et quatrième sections. — MM. Létourneau, éleveur à Nozay, président ; Perrochon Octave, à Rouillé (Vienne) ; Sagot, président de la Société d'Agriculture, à Echiré (Deux-Sèvres) ; Olivier Alexandre, éleveur à Couëron (Loire-Inférieure), secrétaire.

Cinquième section. — MM. Caillaud Eugène, président de la H. B. P., à Chantecroix (Deux-Sèvres), président ; Robain Maurice, à Mignaloux-Beauvoir (Vienne) ; Michelat, directeur régional des Services vétérinaires, à Nantes ; Chaquin, directeur des Services Agricoles, secrétaire.

Commissariat. — MM. Danguy, directeur des Services Agricoles, 33, rue de Strasbourg, à Nantes, commissaire général ; Merlant, professeur d'Agriculture, commissaire ; Rouleau, secrétaire-trésorier.

Service Sanitaire. — M. Gourio, vétérinaire à Nantes.

Service administratif. — M. de Bigault-Casanove, chef de division, Mairie de Nantes.

Service d'Architecture. — M. Le Provost, conducteur, Mairie de Nantes.

LISTE DES PRIS

MALES

Première section (animaux ayant de six mois à un an). — 1er prix, 250 fr., n° 8, M. Guinard Victorin, la Quintardière de Verruyes (Deux-Sèvres) ; 2e prix, 225 fr., n° 10, M. Guillon-Massé, la Perdrière de Verruyes (Deux-Sèvres) ; 3e prix, 200 fr., n° 14, Métails Célestin, la Tavelière, par Augé (Deux-Sèvres) ; 4e prix, 175 fr., n° 7, M. Guinard Victorin, précité ; 5e prix, 150 fr., n° 9, M. Guinard Victorin, précité ; 6e prix, 125 fr., n° 14 bis, M. Métails Célestin, précité ; 7e prix, 100 fr., n° 12, M. Violain Emile, Sainte-Marie de Campbon ; 8e prix, 85 fr., n° 16, M. Papet Jean, à Pressigny (Deux-Sèvres) ; 9e prix, 75 fr., n° 13, M. Martin Jean, au Plessis, Couëron ; 10e prix, 65 fr., n° 2, M. Martin François, la Noë-Huette, Couëron ; 11e prix, 60 fr., n° 15, M. Thomas Charles, à Port-Saint-Père ; 12e prix, 55 fr., n° 3, M. Papet Jean, précité.

Prix supplémentaires : 50 fr., n° 4, M. Barré Gabriel, Mortier-des-Neues, Couëron ; 50 fr., n° 1, M. Lepage Pierre, la Bourdière, Couëron ; 50 fr., n° 11, M. Thomas Pierre, la Jeune Bretonnière, Port-Saint-Père.

Deuxième section (animaux d'un an et plus, mais n'ayant que des dents de lait) : 1er prix, 300 fr., n° 31, M. Guinard Victorin, précité ; 2e prix, 275 fr., n° 25, M. Papet Jean, précité ; 3e prix, 250 fr., n° 24, Mme veuve Pipaud, au Bâtiment, Chéméré ; 4e prix, 225 fr., n° 35, M. Lavessière J.-J., La Motte-Crouette, Poitiers ; 5e prix, 200 fr., n° 22, M. Rouvreau Romain, à Beaulieu-sur-Parthenay ; 6e prix, 175 fr., n° 24, M. Bernier Pierre, à Beausoleil, Saint-Etienne-de-Montluc ; 7e prix, 150 fr., n° 27, M. Bachelier J.-B., à Bouaye ; 8e prix, 125 fr., n° 21, M. Violain Emile, précité ; 9e prix, 100 fr., n° 26, M. Thomas Charles, précité ; 10e prix, 80 fr., n° 33, M. Thomas Pierre, précité.

Prix supplémentaires : 50 fr., n° 4, M. Barré Gabriel, Mortier-des-Neues, Couëron ; 50 fr., n° 1, M. Lepage Pierre, la Bourdière, Couëron ; 50 fr., n° 11, M. Thomas Pierre, la Jeune Bretonnière, Port-Saint-Père.

Deuxième section (animaux d'un an et plus, mais n'ayant que des dents de lait) : 1er prix, 300 fr., n° 31, M. Guinard Victorin, précité ; 2e prix, 275 fr., n° 25, M. Papet Jean, précité ; 3e prix, 250 fr., n° 24, Mme veuve Pipaud, au Bâtiment, Chéméré ; 4e prix, 225 fr., n° 35, M. Lavessière J.-J., La Motte-Crouette, Poitiers ; 5e prix, 200 fr., n° 22, M. Rouvreau Romain, à Beaulieu-sur-Parthenay ; 6e prix, 175 fr., n° 24, M. Bernier Pierre, à Beausoleil, Saint-Etienne-de-Montluc ; 7e prix, 150 fr., n° 27, M. Bachelier J.-B., à Bouaye ; 8e prix, 125 fr., n° 21, M. Violain Emile, précité ; 9e prix, 100 fr., n° 26, M. Thomas Charles, précité ; 10e prix, 80 fr., n° 33, M. Thomas Pierre, précité.

Mention honorable : n° 18, M. Papet Jean, précité ; n° 20, M. Papet Jean, précité ; n° 19, M. Lavessière J.-J., précité ; n° 17, M. Lavessière J.-J., précité ; n° 23, M. Lavessière J.-J., précité ; n° 30, M. Violain Emile, précité.

pet Jean, précité ; n° 20, M. Papet Jean, précité ; n° 19, M. Lavessière J.-J., précité ; n° 17, M. Lavessière J.-J., précité ; n° 23, M. Lavessière J.-J., précité ; n° 30, M. Violain Emile, précité.

Troisième section (animaux n'ayant que deux dents permanentes). — 1er prix, 400 fr., n° 41, M. Guinard Victorin, précité ; 2e prix, 350 fr., n° 43, M. Guillaud Joseph, précité ; 3e prix, 300 fr., n° 44, M. Vallée Alexandre, la Cartrie, Couëron ; 4e prix, 250 fr., n° 38, M. Guinard Edouard, précité ; 5e prix, 225 fr., n° 36, M. Rouvreau Romain, précité ; 6e prix, 200 fr., n° 34, M. le Comte de Bouillé, à Casson. 7e prix, 180 fr., n° 37, M. Guinard Edouard, précité.

Quatrième section (animaux ayant plus de deux dents permanentes). — 1er prix, 450 fr., n° 50, M. Métails Célestin, précité ; 2e prix, 400 fr., n° 49, M. Papet Jean, précité ; 3e prix, 350 fr., n° 42, M. Guinard Victorin, précité ; 4e prix, 300 fr., n° 46, M. Thomas Pierre, précité ; 5e prix, 250 fr., n° 47, M. Perruchon Raymond, précité ; 6e prix, 200 fr., n° 40, M. Guillon-Massé, précité ; 7e prix, 150 fr., n° 48, M. Papet Jean, précité ; 8e prix, 100 fr., n° 45, M. Violain Emile, précité.

FEMELLES

Première section (animaux de six mois à un an). — 1er prix, 250 fr., n° 60, M. Guinard Victorin, précité ; 2e prix, 225 fr., n° 61, M. Métails Célestin, précité ; 3e prix, 200 fr., n° 62, M. Métails Célestin, précité ; 4e prix, 175 fr., n° 52, M. Guinard Victorin, précité ; 5e prix, 150 fr., n° 58, M. Guillon-Massé, précité ; 6e prix, 125 fr., n° 51 bis, M. Papet Jean, précité ; 7e prix, 100 fr., n° 63, M. Vallée Alexandre, précité ; 8e prix, 80 fr., n° 51, M. Gicquaud François, précité ; 9e prix, 70 fr., n° 59, M. Barré Gabriel, précité ; 10e prix, 60 fr., n° 53, M. Lucas Henri, précité.

Prix supplémentaire : 50 fr., n° 57, M. Loyer Louis, précité ; 50 fr., n° 55, M. Thomas Pierre, précité ; 50 fr., n° 54, M. Thomas Pierre, précité ; 50 fr., n° 56, M. Violain Emile, précité.

Deuxième section (animaux d'un an et plus, mais n'ayant que des dents de lait). — 1er prix, 300 fr., n° 75, M. Rouvreau Romain, précité ; 2e prix, 275 fr., n° 81, M. Guinard Victorin, précité ; 3e prix, 250 fr., n° 76, M. Métails Célestin, précité ; 4e prix, 225 fr., n° 65, M. Vallée Alexandre, précité ; 5e prix, 200 fr., n° 64, M. Papet Jean, précité ; 6e prix, 175 fr., n° 83, M. Guinard Victorin, précité ; 7e prix, 150 fr., n° 68, M. Lavessière J.-J., précité ; 8e prix, 125 fr., n° 70, M. Martin François, précité ; 9e prix, 100 fr., n° 69, M. Lepage Pierre, précité ; 10e prix, 80 fr., n° 66, M. Vallée Alexandre, précité ; 11e prix, 70 fr., n° 67, M. Métails Célestin, précité ; 12e prix, 60 fr., n° 72, M. Violain Emile, précité.

Prix supplémentaire : 50 fr., n° 74, M. Thomas Pierre, précité ; 50 fr., n° 80, M. Perruchon Raymond, précité ; 50 fr., n° 84, M. le Marquis de Juigné, précité ; 50 fr., n° 32, M. Thomas Pierre, précité ; 50 fr., n° 73, M. Thomas Charles, précité.

Troisième section (animaux n'ayant que deux dents permanentes). — 1er prix, 400 fr., n° 95, M. Loyer Louis, précité ; 2e prix, 350 fr., n° 77, M. Guillon-Massé, précité ; 3e prix, 300 fr., n° 87, M. Métails Célestin, précité ; 4e prix, 250 fr., n° 71, M. Papet Jean, précité ; 5e prix, 200 fr., n° 97, M. Vallée Alexandre, précité ; 6e prix, 175 fr., n° 98, M. Rouvreau Romain, précité ; 7e prix, 150 fr., n° 93, M. Papet Jean, précité ; 8e prix, 125 fr., n° 78, M. Guillon-Massé, précité ; 9e prix, 100 fr., n° 89, M. Lavessière J.-J., précité ; 10e prix, 75 fr., n° 96, M. Vallée Alexandre, précité ; 11e prix, 65 fr., n° 99, M. Rouvreau Romain, précité ; 12e prix, 55 fr., n° 88, M. Perruchon Raymond, précité.

Prix supplémentaire : 50 fr., n° 85, Marquis de Juigné, précité ; 50 fr., n° 86, M. Gallerand François, précité ; 50 fr., n° 92, M. Violain Emile, précité.

Quatrième section (animaux n'ayant que quatre dents permanentes). — 1er prix, 450 fr., n° 103, M. Métails Célestin, précité ; 2e prix, 400 fr., n° 101, M. Guinard Victorin, précité ; 3e prix, 350 fr., n° 91, M. Barré Gabriel, précité ; 4e prix, 300 fr., n° 102, M. Métails Célestin, précité ; 5e prix, 250 fr., n° 107, M. Perruchon Raymond, précité ; 6e prix, 200 fr., n° 106, M. Martin Jean, précité ; 7e prix, 175 fr., n° 105, M. Lucas Henri, précité ; 8e prix, 150 fr., n° 100, M. Métails Célestin, précité ; 9e prix, 125 fr., n° 90, M. Bernier Pierre, précité.

Cinquième section (vaches ayant plus de quatre dents permanentes, pleines ou en lait et âgées de moins de 7 ans). — 1er prix, 500 fr., n° 124, M. Guillon-Massé, précité ; 2e prix, 400 fr., n° 121, M. Métails Célestin, précité ; 3e prix, 420 fr., n° 118, M. Barré Gabriel, précité ; 4e prix, 380 fr., n° 125, M. Vallée Alexandre, précité ; 5e prix, 340 fr., n° 108, M. Guinard Victorin, précité ; 6e prix, 300 fr., n° 104, M. Métails Célestin, précité ; 7e prix, 280 fr., n° 113, M. Lepage Pierre, précité ; 8e prix, 260 fr., n° 111, M. Bachelier J.-B., précité ; 9e prix, 240 fr., n° 109, M. Guinard Victorin, précité ; 10e prix, 220 fr., n° 131, M. Gicquaud François, précité ; 11e prix, 200 fr., n° 128, M. Métails Célestin, précité ; 12e prix, 180 fr., n° 126, M. Lavessière J.-J., précité ; 13e prix, 160 fr., n° 132, M. Loyer Louis, précité ; 14e prix, 140 fr., n° 123, M. Rouvreau Romain, précité ; 15e prix, 120 fr., n° 127, M. Lepage Pierre, précité ; 16e prix, 100 fr., n° 117, Marquis de Juigné, précité ; 17e prix, 80 fr., n° 112, M. Guillon-Massé, précité ; 18e prix, 70 fr., n° 11, M. Papet Jean, précité.

précité ; 11e prix, 200 fr., n° 128, M. Métails Célestin, précité ; 12e prix, 180 fr., n° 126, M. Lavessière J.-J., précité ; 13e prix, 160 fr., n° 132, M. Loyer Louis, précité ; 14e prix, 140 fr., n° 123, M. Rouvreau Romain, précité ; 15e prix, 120 fr., n° 127, M. Lepage Pierre, précité ; 16e prix, 100 fr., n° 117, Marquis de Juigné, précité ; 17e prix, 80 fr., n° 112, M. Guillon-Massé, précité ; 18e prix, 70 fr., n° 11, M. Papet Jean, précité.

Prix supplémentaire : 50 fr., n° 129, M. Thomas Pierre, précité ; 50 fr., n° 133, M. Thomas Pierre, précité ; 50 fr., n° 119, M. Fouchard, précité ; 50 fr., n° 108 bis, M. Guillon-Massé, précité ; 50 fr., n° 110, M. Gallerand François, précité ; 50 fr., n° 122, M. Perruchon Raymond, précité ; 50 fr., n° 114, M. Martin Jean, précité ; 50 fr., n° 94, M. Violain Emile, précité.

Prix de Championnat (Males). — Médaille de vermeil, n° 50, M. Métails Célestin, précité.

(Femelles). — Médaille de vermeil, n° 124, M. Guillon-Massé, précité.

Prix d'ensemble. — 250 fr., M. Métails, précité.

Prix supplémentaires. — 100 fr., M. Vallée Alexandre, précité ; 80 fr., M. Guinard Victorin, précité ; 60 fr., M. Thomas Pierre, précité ; 60 fr., M. Perruchon Raymond, précité ; 60 fr., M. Violain Emile, précité.

Le Débouchage

Cette année, où il y a un certain nombre de vendanges pourries, ou atteintes par les insectes, les vignes ont intérêt à traiter leurs vendanges à part. L'opération du débouchage est nécessaire : elle évite les goûts de moisi et de raisin pourri.

Rappelons que le débouchage dans notre pays peut se faire simplement au moyen de mèches de soufre ordinaire, sans autres drogues. On brûlera trois mèches nainaises par barrique et l'acide sulfureux produit sera suffisant pour arrêter la fermentation pendant quarante-huit heures, permettre le dépôt des boues malodorantes au fond des barriques. On pourra effectuer le soutirage trente-six heures après.

Voici ce que disent, sur ce sujet, nos amis, les éminents agronomes oenologues, MM. Moreau et Vinet, de la Station Régionale d'Angers.

R. F.

Cette opération consiste à séparer, par décantation ou soutirage, le moût légèrement sulfité, de ses grosses boues ou bourbes, après un repos de douze à vingt-quatre heures, dans la cuve à déboucher.

Le débouchage élimine d'abord les matières étrangères apportées par les raisins. Toute vendange boueuse, sale, pourrie (mauvais pourri) qui aurait donné des vins médiocres, mal constitués, de mauvais goût, se trouvera ainsi améliorée ; il en sera de même pour toute vendange susceptible de donner des goûts de terroir ou de cépage trop prononcés. On reproche quelquefois à cette pratique d'éliminer des matières nécessaires à la levure ou à la bonne constitution du vin. Ce reproche ne nous paraît pas bien fondé, car toutes les substances qui se déposent dans un millieu aussi dense que le moût, après quelques heures seulement de repos, sont insolubles dans le vin fait.

Le débouchage élimine aussi une certaine proportion de ferments, tandis que l'acide sulfureux opère, pendant ce temps, une première sélection utile, au bénéfice des vraies levures de vin. Dans ces conditions, la fermentation sera moins tumultueuse, elle sera plus régulière, plus facile à suivre et à arrêter si c'est nécessaire. Sous ce rapport un repos trop prolongé et à plus forte raison une filtration du moût ou bien l'emploi exagéré de l'acide sulfureux pourraient rendre la fermentation trop paresseuse. Le soutirage doit se faire après dix-huit ou vingt-quatre heures de repos tout au plus et la quantité d'acide sulfureux à employer ne doit pas dépasser huit à dix grammes par hectolitre.

Il y a des cas où le débouchage n'est pas indispensable. Il y en a d'autres où il est contre-indiqué. Lorsque récolte des raisins bien sains, bien triés, ou lavés par des pluies récentes, le débouchage ne s'impose pas. Il en est de même lorsqu'on se propose de faire des vins secs ; lorsque la température au moment de la fermentation n'est pas élevée et qu'on redoute des coups de froid.

Enfin, si l'on a affaire à une vendange très riche en sucre, provenant de raisins surmûrs, récoltés avec soin, comme à Sauternes, le débouchage peut être contre-indiqué. Il en est de cette opération comme de beaucoup d'autres en vinification : on ne peut l'adopter d'une façon absolue. C'est au viticulteur, sachant les résultats qu'il peut en attendre, de la pratiquer ou non, suivant les conditions de l'année, l'état de sa vendange, les procédés de vinification qu'il emploie, le but qu'il se propose, etc.

Machines Agricoles



Pompes à Vin

Modèles à bras, pour vin et arrosage. N° 1 débit 2.500 litres..... 350 fr. N° 2 — 3.000 — 475 fr. N° 3 — 5.000 — 550 fr. N° 4 — 7.000 — 690 fr. La pompe n° 1 ne convient que pour l'arrosage. A partir du n° 2 les corps de pompes sont chemisés cuivre et le piston monté sur broquette, pouvant servir à tous usages de la ferme, eau, entonnage du vin aux vendanges, rinçage des fûts, soutirage du vin. Elle peut également se transformer en pulvérisateur avec un tonneau et une rampe ; sa qualité de bronze permet l'usage de l'acide et est garantie inattaquable. Débit de 4.500 à 5.000 litres à l'heure. Prix, 675 francs, départ usines, avec 5 mètres de tuyaux et crépine, montée avec une roue. Supplément de 25 francs pour 2 boaes. Remise à nos adhérents.

POMPE DE REMPLISSAGE

La « Pazenaise », toute en bronze, à double effet par diaphragme, montée sur broquette, pouvant servir à tous usages de la ferme, eau, entonnage du vin aux vendanges, rinçage des fûts, soutirage du vin. Elle peut également se transformer en pulvérisateur avec un tonneau et une rampe ; sa qualité de bronze permet l'usage de l'acide et est garantie inattaquable. Débit de 4.500 à 5.000 litres à l'heure. Prix, 675 francs, départ usines, avec 5 mètres de tuyaux et crépine, montée avec une roue. Supplément de 25 francs pour 2 boaes. Remise à nos adhérents.

MOTO-POMPES

Moto-Pompe à essence : Pompe tout cuivre ; débit 7.500 litres à l'heure. Moteur puissance 2 C.V. Vitesse 600 tours. Modèle spécial sur chariot pour l'arrosage : 4.800 fr. Moto-Pompe électrique : Pompe tout cuivre, débit 7.500 litres. Moteur électrique, courant triphasé, puissance 1 C.V. Convient pour l'arrosage, le transvasement des vins, cidres et alcools : 3.250 fr. Remise à nos adhérents.

Pompes à purin

En tôle galvanisée. Diamètre du cylindre, 15 centimètres ; tuyaux de 9 centimètres. Débit, 12.000 litres environ, puisée à toute profondeur, ses deux tuyaux s'adaptant à la longueur voulue. Vidage rapide, ne s'engorge jamais. N° 1, 2"60 à 3"60, 275 fr. N° 2, 3" à 4"50, 315 fr. N° 3, 4"20 à 5"70, 364 fr. Support fixe pour ces pompes : 105 fr. Modèle spécial sur arrouette, avec 3 mètres de tuyau caoutchouc : 550 fr. Prix départ usine. Remise à nos Adhérents.

Bacs à fleurs

Bacs ronds, en chêne verni, bord uni, ou denté ; trois cercles, peints rouge, bronze ou noir. Modèles solides et coquets, pour toutes plantes. Diamètres : 0"30, 10 fr. 50 — 0"35, 12 fr. 75 — 0"40, 15 fr. — 0"45, 16 fr. 85 — 0"50, 21 fr. 50 — 0"55, 24 fr. 50 et 0"60, 32 fr. 50. Prix nets, départ fabrique.

Petites Arracheuses de Pommes de Terre

Modèle ordinaire pour un cheval : 180 fr. franco gare. Modèle visible au Syndicat.

Moulins

Pour mouture et concassage. Montés sur roulements à billes. Actionnés à bras, peuvent produire 50 à 70 litres de mouture à l'heure. Le carter se démonte instantanément pour le nettoyage à la visite des meules. Un écrou permet de régler la finesse de la mouture. Avec meules de 172 mm et volant pour marche à bras : Prix départ : 375 fr. Remise aux adhérents. Autres modèles de moulins et concasseurs pour marche au moteur, sur demande.

GROS MODELES, pour marche au moteur

Meules horizontales en aggloméré spécial, pour toutes céréales. Débit 50 à 70 kg à l'heure. 750 fr. — 100 à 125 — 1.260 fr. — 125 à 150 — 1.620 fr. — 150 à 200 — 1.980 fr. — 200 à 250 — 2.680 fr. Remise à nos adhérents. Appareils combinés : APLATISSEURS-MOULINS. Aplatisseur 200 à 300 kgr... 1.550 fr. — 350 à 400 — 1.800 fr. — 450 à 600 — 2.400 fr. Ces appareils comprennent deux instruments en un seul et servent indifféremment à l'aplatissement, ou à la mouture. Pour Aplatisseurs seuls, ou Concasseurs, nous consulter.

MOULINS « CONCASS »

Traitement progressif des grains concassés et broyés en un seul passage. Peut remplacer un concasseur, un broyeur et un aplatisseur. Pour marche au moteur, force 2 C.V. 1/2 : 1.780 fr. Départ. Remise à nos adhérents.

Moulins à Pommes

Moulins ordinaires, montés sur conduit avec ou sans ressorts. Longueur Volants Prix de noix de 1^m sans ressort avec ressort 0"13 1 480 fr. 540 fr. 0"13 1 550 610 0"17 1 580 640 0"17 2 650 710 0"21 2 700 760 0"25 2 790 850 Le conduit peut être remplacé par une caisse fixe, ou une caisse mobile, moyennant une plus-value de 20 fr. Moulins livrés sans pieds, réduction de 30 fr. Pour volants de 1 m. 20 au lieu de 1 m., majoration de 30 fr. par volant. Ces prix s'entendent départ fabrique. Remise à nos adhérents.

Moulins à pommes de terre

Moulins à pommes à carrée fonte, montés sur caisse mobile, avec ou sans ressorts et Moulins spéciaux pour marche au moteur ; Prix et renseignements sur demande.

Tarares

TARARES CRIBLEURS munis de cinq grilles et deux cribles ; modèles sérieux se faisant avec ferrure à droite, serrure à gauche, ou ferrure d'angle, au choix : Débit Largeur Prix 8 à 12 hectolitres 0"65 228 » 12 à 16 — 0"70 252 » 20 à 25 — 0"82 288 » 25 à 30 — 0"86 312 » 30 à 35 — 0"90 336 » 35 à 40 — 1" 360 » 40 à 45 — 1"10 384 » Ces prix s'entendent franco toutes gares. Remise à nos Adhérents. Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande.

Arracheur de Pommes de Terre

Machine simple pour 1 ou 2 chevaux supprimant les inconvénients du bourrage, du triage déféctueux, du dénivellement du sol. A 7 ou 8 centimètres de l'extrémité arrière des doigts de la grille un râteau spécial termine le triage.

Pressoirs

A mouvement vertical ; système breveté, utilisant le poids de l'homme, en plus de sa force, d'où serrage énergique et moins fatigant. A claire circulaire, sur pieds : Dimensions de la Table CLAIR Dimensions Intérieures Hauteur de l'appareil PRIX 2"30 1,80x1,00 3.200 k. 5.325 » 2"00 1,50x1,00 2.000 k. 3.925 » 1"75 1,34x0,95 1.300 k. 2.745 » 1"50 1,10x0,85 1.000 k. 2.450 » 1"30 0,95x0,75 700 k. 1.850 » 1"10 0,80x0,70 440 k. 1.300 » 0"80 0,50x0,50 180 k. 825 » Prix départ usine. Remise à nos Adhérents. Tailles intermédiaires, en modèles sur chariot à quatre roues, sur demande.

Abreuvoirs

Tous modèles. — Nous consulter.

Buanderies

En tôle d'acier de 3 mm, ne craignant ni chocs ni coups de feu. Chauffe plus vite que les buanderies en fonte et brûle tous combustibles. Elles peuvent aussi servir pour la préparation de la nourriture des animaux. Chaque buanderie est livrée avec tuyaux. Contenance supérieure sur demande.

Table with columns: N°, Conten., Prix peintes, Prix avec chaudière et couvercle galvanisé. Rows 1-6 showing different models and prices.

Pressoirs

A mouvement vertical ; système breveté, utilisant le poids de l'homme, en plus de sa force, d'où serrage énergique et moins fatigant. A claire circulaire, sur pieds : Dimensions de la Table CLAIR Dimensions Intérieures Hauteur de l'appareil PRIX 2"30 1,80x1,00 3.200 k. 5.325 » 2"00 1,50x1,00 2.000 k. 3.925 » 1"75 1,34x0,95 1.300 k. 2.745 » 1"50 1,10x0,85 1.000 k. 2.450 » 1"30 0,95x0,75 700 k. 1.850 » 1"10 0,80x0,70 440 k. 1.300 » 0"80 0,50x0,50 180 k. 825 » Prix départ usine. Remise à nos Adhérents. Tailles intermédiaires, en modèles sur chariot à quatre roues, sur demande.

Abreuvoirs

Tous modèles. — Nous consulter.

Circulaire relative aux facilités de Crédit mises à la disposition des Producteurs de Blé

Le Ministre de l'Agriculture à Messieurs les Préfets. Paris, le 19 septembre 1929.

A la suite de notes parues dans la presse tendant à accrédiiter la nouvelle d'une récolte de blé surabondante, les cours de cette céréale ont fortement baissé, avant même que les résultats de l'enquête faite chaque année à ce sujet par les directeurs des services agricoles eussent été publiés.

J'ai immédiatement mis les agriculteurs en garde contre les inconvénients que présenteraient des offres de vente trop précipitées et vous pouvez encore utilement attirer leur attention sur l'intérêt qu'il y a pour eux à ne vendre que progressivement le blé de leur récolte.

S'ils sont dans l'obligation de se procurer des ressources pour payer leurs fermages, les salaires des ouvriers, les engrais qu'ils vont mettre dans leurs terres pour les prochains labours, etc., ils peuvent obtenir des caisses de crédit agricole des prêts à court terme qui leur permettront d'échelonner la vente de leurs produits.

Vêtements

BELLE JARDINIÈRE PARIS

Vêtements

Seule Succursale dans la Région : NANTES, 12, Rue du Calvaire - Téléphone . . . 142-78 Châq. post. Nantes : 83-20

MARCHE DE LA VILLETTE

Du lundi 23 Septembre

Table with columns: ANIMAUX, Cours officiels du kilo, viande nette, Prix approximatifs du kilo, poids vif. Rows include Bœufs, Vaches, Taureaux, Veaux, Moutons, Porcs.

LE CIDRE A LA FERME

(Suite)

Conditions techniques à réaliser pour la production du bon cidre. Dans un travail intitulé : La fabrication du cidre à la ferme ; ce qu'elle est ; ce qu'elle doit être, présenté en 1910 à la Société centrale d'Agriculture de la Seine-Inférieure, et paru sous forme de brochure, dont j'ai distribué un grand nombre d'exemplaires, j'ai donné en des formules simples, exemptes de termes scientifiques pouvant éloigner le praticien, la technique à suivre pour obtenir un bon cidre.

Je ne puis étudier en détail tous ces points particuliers, car c'est un volume qu'il m'aurait fallu écrire. J'ajoute que les Offices agricoles régionaux du Nord, de l'Ouest, de l'Est, ont fait rédiger un tract, Comment fabriquer du bon cidre à la ferme, où l'on retrouve toutes les données fournies en particulier par la Station pomologique de Caen. Ce tract a été tiré à plusieurs milliers d'exemplaires et distribué dans les régions du cidre par les Offices agricoles départementaux. Il constitue un guide sûr, qui devrait être dans les mains de tous les producteurs.

J'ai étudié spécialement les trois points suivants :

- 1° Donner aux cidres une constitution leur permettant de résister, autant que possible, à l'action des ferments de maladies ;
2° Fabriquer des cidres aussi pauvres que possible en ces mêmes ferments ;
3° Placer les cidres, pendant leur conservation, dans des conditions leur permettant de bien résister à l'action des ferments dont nous venons de parler.

Il renferme un memento qui, à quelques variantes près, est le suivant :

POUR FABRIQUER DU BON CIDRE

Ce qu'il faut faire

Récouter les fruits à leur maturité. Brasser ensemble les fruits de même époque de maturité. Nettoyer à fond tous les appareils destinés au brassage du cidre, à sa manutention et à son logement. Faire bouillir en faisant monter un chapeau brun et soutirer aussitôt le chapeau bien formé. Soutirer par beau temps en évitant le contact de l'air. Laisser fermenter en caves fraîches, de manière à obtenir une fermentation lente et continue. Ne mettre en bouteilles que du cidre ayant été soutiré deux fois. Mettre en bouteilles à la densité de 1018.

Ce qu'il ne faut pas faire

Ne laissez pas les fruits sous la pluie. Ne mélangez pas des fruits de première et de troisième époque de maturité. N'employez jamais de la paille moisie pour le montage du marc. N'employez jamais des eaux contaminées pour les rémèges. Ne laissez pas les cidres sur la lie. N'employez jamais de fûts mal nettoyés et ayant mauvais goût. Ne gardez jamais longtemps des fûts de cidre en vidange. En résumé, pour faire du bon cidre, il faut de la propreté, encore de la propreté, toujours de la propreté.

G. WARCOLLIER, Ingénieur agronome, Directeur de la Station Pomologique de Caen.

(A suivre.)

Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre

Paris, 19 septembre 1929.

L'enquête ouverte le 1er juillet par la Confédération générale des Producteurs de fruits à cidre (39, rue d'Amsterdam, Paris) avait conclu, qu'après de belles promesses, la production globale de 1929 paraissait devoir s'établir dans les limites d'une année moyenne (production moyenne 1918-1927 : 25.734.326 quintaux métriques). Une nouvelle enquête ouverte par la Confédération, à la date du 15 septembre, confirme ces prévisions. Les effets de la sécheresse anormale de cette année, déjà apparents au début de juillet, se sont accentués en août et pendant les premières semaines de septembre. La récolte sera seulement moyenne dans l'Ille-et-Vilaine, le Pays d'Auge (déficitaire dans la région de Vimoutiers), la Sarthe, les Côtes-du-Nord. Elle sera sensiblement inférieure à celle d'une année moyenne dans la Manche, l'Orne et l'Eure (hors Pays d'Auge). Pour les départements où la production a une importance secondaire : l'Eure-et-Loir accuse une bonne récolte, les Côtes-du-Nord, l'Aisne (Thiérache), les Ardennes et la Seine-et-Marne une récolte légèrement supérieure à la moyenne, une récolte moyenne dans le Finistère, la Charente, déficitaire dans l'Yonne et l'Oise.

LE MARCHÉ DES POMMES

Les transactions très réduites n'ont encore porté, par suite du retard de la végétation, que sur des fruits tombés, tout petits et de qualité inférieure. Les fruits de première saison sont rares et la demande est active. On a coté : Lisieux 14 septembre, livraison distillerie, 300-320 fr. ; Honfleur, 16 septembre, à quai, 335 fr. ; Perche et Sarthe, 12-17 sept., départ disponible, 280-300 fr. ; Manche, 12-17 sept., disponible 250-275, suivant localités ; Ille-et-Vilaine, 12-17 sept., 260-280 livraison distillerie. Le tout aux 1.000 kilos.

Les cours ci-dessus ne doivent être considérés qu'à titre indicatif. Ils n'ont été appliqués qu'à de petites quantités, en disponible, la culture restant dans une certaine réserve. La campagne débutera, dans l'ensemble, au commencement d'octobre. D'ores et déjà l'équilibre normal de la récolte est assuré. Nous ne saurions trop, à l'entrée de cette nouvelle campagne, recommander aux producteurs la plus grande discipline. Comme en 1928, ils doivent se maintenir, et sur l'ensemble de la campagne, procéder à un échelonnement régulier de leurs offres.

NOS MERCURIALES

Nantes, le 27 septembre.

Grains et Farines

Prix à la production : Blé en disponible... 133 à 134 Avoines grises ou noires... 97 à 98 Avoines bigarrées... 88 à 89 Sarrasin... 105 à 106 Orge nouvelle... 95 à 98 Son... 62 à 65 Seigle... 92 Maïs Plata... 115 Maïs Indo-Chine, Maroc... 113 à 114

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos : Paille de blé pressée... 341 à 345 Paille de blé bottelée... 340 à 345 Foin nouveau 190 à 225 les 500 kilos suivant qualité et région.

Pommes à Cidre

Pommes à cidre, tr. calme 280 à 300

Légumes et Primeurs

Aubergines, la douz... 4 à 6 Artichauts, la douz... 8 à 18 Betteraves cuites, l. d... 6 à 12 Carottes, les 100 k... 20 à 25 Celeri rave, la b. de 6... 4 à 5 Celeri blanc... 3 50 à 4 50 Choux pommes, l. 16... 20 à 25 Choux-fleurs, pièce... 1 50 à 2 23 Concombres, pièce... 0 40 à 0 70 Cresson, la douz... 5 à 6 Chicorées, la douz... 4 à 6 Escaroles, la douz... 4 à 6 Epinards, les 100 k... 125 Haricots verts, 100 k... 200 à 250 Laitues, les cent... 40 à 50 Melons, suiv. grosseur... 1 à 3 Navets, la botte... 1 50 à 2 Oseille, 100 kilos... 50 à 60 Oignons, 100 kilos... 50 à 70 Poireaux, la b. de 30... 3 à 5 Petits pois, le kilo... 5 Poires, suiv. variétés... 100 à 200 Pêches... 200 à 400 Romaines, la douz... 6 Radis... 4 à 5 Raisin de pays, kilo... 2 à 2 50 Salsifis, la botte... 2 à 2 25 Scorsonères, la botte... 2 à 2 25

Cours des Vins

RECOLTE 1929

Muscadelle... 450 à 550 Gros-Plant... 200 à 250 Noah... 110 à 150 La barrique, pris au cellier du vendeur.

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie !

Double couture, coins renforcés, œillets cuivre tous les mètres, 250 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné : Lin : Lin et Jute vert gras... 14 55 Pur Lin, vert enduit... 16 65 Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou... 17 25 N° 2 vert gras... 18 55 N° 3 gras, cachou ou enduit... 19 70 N° 4 vert gras... 21 40 Coton : N° 1 vert enduit... 17 25 N° 2 gras, enduit ou cachou... 19 65 N° 3 vert gras... 21 75 Passer les commandes au Syndicat Central

Offres et Demandes

Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes. Service réservé à nos Adhérents, 5 francs par annonce parissant 2 fois.

OFFRES

- 48. - A vendre 1/2 muids et barriques neuves et d'occasion, chêne et châtaignier. S'adresser à M. Charon-Janin, 45, quai Malakoff, Nantes.
175. - A vendre, plants des meilleures variétés d'Hybrides sélectionnés, blancs et rouges, production des vignobles et pépinières du propriétaire, authenticité garantie. Catalogue franco. Prix de gros. S'adresser à M. Terrien, la Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer.
180. - On offre plants de vignes greffés, racinés, Pinot, Muscadet, et Hybrides divers, nombreux connus et appréciés. - Producteurs directs, Berrille Seyve 450, Othello et Noah. S'adresser à M. Auguste Meneux, viticulteur au Guineau, la Chapelle-Basse-Mer, qui engage les vigneron à visiter ses pépinières.
186. - A vendre, deux pressoirs long fût en parfait état ; 1 de pressoir et diverses pièces de bois. S'adresser à M. Maurice Garnier, le Frêne-Rond, Vertou.
187. - A vendre beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authenticité et sélection garanties. S'adresser à M. E. Girault, viticulteur-pépiniériste, domaine de la Ronde, à Jaunay-Clan (Vienne).
188. - A vendre, 1/2 muids occasion chêne, barriques neuves et d'occasion chêne et châtaignier. S'adresser à M. Dabin, tonnelier, à Saint-Fiacre.
189. - A vendre, racines et boutures de Seibel 5455, en provenance de mon vignoble. S'adresser à M. P. Etard-Luneau, à l'Aubertière, La Chapelle-Basse-Mer.
190. - A vendre, environ 2000 kg de semence Vilmorin 23, passés au trieur, leur prix du concours du comice cantonal de Nort-sur-Erdre, 50 francs au-dessus du cours, départ.
191. - A vendre, blés pour semence provenant de sélection génétologique, 210 francs les 100 kg logés, départ. - 500 kg Wilson. - 500 kg Hybride des Alliés.
192. - A louer à prix d'argent, ferme de 4 hectares, terres et prés ; plus 2 hectares 1/2 de vigne à moitié fruit. Libre de suite.
193. - A louer de suite, 4 hectares de vigne à moitié fruit.
194. - A vendre, fin de saison, un poney 1 m. 30, très doux. S'adresser à Mlle Surer, au Souché, Saint-Aignan-de-Grandlieu.
195. - A vendre, vache 4 ans, très forte ; but, 2^e veau, octobre prochain.
196. - A vendre, jument 1/2 sang, taille 1 m. 65, 9 ans, bonne à tous travaux.

DEMANDES

- 9. - On demande jeune homme libéré du service militaire, très sérieux, bonne santé, capable, pour la culture et la vigne. Faire offre à M. Maurice Garnier, la Mercedière, Le Pallet (L.-I.).
81. - On demande ménage pour entretenir une propriété aux environs de Nantes.
82. - On demande pour propriété campagne Loire-Inférieure, ménage, mari toutes mains, femme basse-cour. Bons gages, sérieuses références exigées.
83. - On désire emprunter 18 à 20.000 francs à taux raisonnable pour faire construire et entreprise culturelle, garanti par hypothèque.
84. - On demande, pour La Haie-Fouassière, un ménage, le mari vigneron de profession.

PRODUITS DIVERS

Les prix que nous donnons ci-dessous s'entendent pour le détail par quantité de 100 kilogrammes minimum. Les adhérents qui désirent des wagons de 5 ou 10 tonnes sont priés de nous en faire la demande et nous leur ferons d'importantes réductions. Qu'ils n'hésitent donc pas à nous consulter.

RIZ ET ISSUES

Riz Saigon Importation N° 1... 182 » Riz Saigon Importation N° 2... 112 » Farine de Manioc... 150 » Les 100 kilos logés sur wagons Nantes ou Chantenay. LE TITAN... 152 » Farine alimentaire pour porcs et bovins. Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay. Farine « La Reine », 124 fr. les 100 kilos logés, départ Plessé.

CHEMINS DE FER DE PARIS A ORLÉANS

XIII^e Congrès National d'Industrie Laitière à TOURS, 7-9 Octobre 1929

La Cie d'Orléans organise, en collaboration avec la Société Française d'Encouragement à l'Industrie Laitière et avec le concours de la Fédération des Laiteries coopératives de Touraine et d'Anjou et du Syndicat des Laiteries Industrielles de l'Ouest, le « XIII^e Congrès National des Industries Laitières » qui tiendra ses assises à Tours les Lundi 7, Mardi 8, Mercredi 9 Octobre 1929.

Ce Congrès traitera de la production, du commerce et du transport des laits, crèmes, beurres et sous-produits. Des excursions sont prévues pour permettre aux Congressistes de visiter des laiteries, beurrieres, fromageries, caséineries en Touraine. Des facilités de circulation seront accordées à tous les Congressistes régulièrement inscrits.

APERÇU DU PROGRAMME

PREMIERE SECTION Production et Commerce des Produits de l'Industrie Laitière

La production nationale en lait, beurres, fromages et sous-produits d'industrie laitière. - Le commerce des laits, beurres, fromages et caséines en France et à destination de l'étranger. - Le contrôle de la qualité des produits à l'exportation (marques d'origine et marque nationale). - Propagande en vue du développement de la consommation des différents produits de l'Industrie Laitière. - Le régime douanier des produits laitiers. Etat actuel. Les modifications dont il pourrait être l'objet. - Enseignement technique et progrès commerciaux en Industrie Laitière.

DEUXIEME SECTION Lait et crème

Le commerce du lait en nature. Son évolution en France et dans les différents pays. Son avenir en France. - Le transport du lait en masse, en France et à l'étranger. - Distribution du lait à la consommation. - Industrie des laits condensés. Son évolution. Son avenir en France. Les débouchés. - L'industrie du lait desséché. Son évolution. Son avenir en France. - Unification des méthodes d'analyse dans le commerce international des laits condensés et desséchés. - L'industrie du lait stérilisé. Son évolution. Son avenir en France. Les débouchés.

TROISIEME SECTION Beurres et sous-produits de l'industrie beurrière

Le commerce du beurre en France. Son évolution en France et dans les différents pays. Son avenir en France. - Le marché parisien des beurres. - Exportation des beurres fran-

TRAITEMENT DES SEMENCES contre la carie

Tant que les expériences demandées par l'Académie d'Agriculture dans sa séance du 9 mai 1928 ne nous aient pas révélé un traitement qui, sans danger, nettement efficace dans tous les cas de carie, inoffensif pour les ouvriers, peu coûteux comme produit et comme appareils, le traitement humide par solution cuprique restera le seul assurant une efficacité absolue dans tous les cas de carie.

Malheureusement, ce traitement porte avec lui un danger redoutable, c'est que, si l'usage n'est appliqué avec le plus grand soin, il brûle les semences dans des proportions parfois désastreuses. - Dans une récente communication à l'Académie d'Agriculture (séance du 3 juillet 1929), M. Laguenan, directeur des Services agricoles du Tarn, estime que, dans les conditions où on l'emploie habituellement, le sulfate de cuivre réduit la faculté germinative des grains d'environ 20 à 30 % et que la vitalité des grains qui ont pu germer est notablement diminuée. Avant lui, M. Bailly, professeur d'Agriculture à Caen, avait démontré que sur cent grains obtenus par une machine à éleveurs à palettes, 25 à 30 % seulement germaient, après une immersion de cinq minutes dans une solution de sulfate de cuivre à 2 %.

On juge par là du nombre considérable de quintaux de semence qui sont perdus chaque année dans une saison de semailles ; on peut l'estimer, sans exagération, à plusieurs centaines de mille, ce qui représente quelques millions de quintaux en moins chaque année à la récolte. L'Agriculteur devra donc apporter tous ses soins et son attention à l'emploi du sulfate de cuivre. Trop souvent, il se contente de jeter une ou deux poignées de ce sel dans quatre ou cinq litres d'eau chaude et traite son grain avec cette solution sans se douter qu'elle est trop concentrée et de température trop élevée. Son action est alors désastreuse sur la semence qui se trouve ainsi imprégnée d'un liquide corrosif d'autant plus nocif pour l'embryon que le grain est plus cassé ou fêlé par le battage.

On a remarqué que le cultivateur qui, pour le battage de ses blés de semence, revenait au système ancien du battage à la main ou au léau, en choisissant un blé bien sec, issu d'une culture propre, se mettait à l'abri de la carie, par n'importe quelle méthode de lutte, sans courir le risque du semis clair.

Sans vouloir trop préconiser ce retour vers le passé, nous estimons qu'il est possible, sinon facile, de lutter au mieux contre la carie en observant rigoureusement les prescriptions que voici : Préparer la solution cuprique sur la base rigoureuse de deux kilos de sulfate de cuivre pour cent litres d'eau. Soit que l'on procède par immersion, soit que l'on pratique encore l'aspersion, s'assurer que tous les grains sont bien imprégnés par la solution cuprique.

Immédiatement après, et ceci est le point le plus important, saupoudrer les grains avec de la chaux ou les plonger pendant deux ou trois minutes dans un lait de chaux à 2 ou 3 %. Cette dernière opération est capitale ; elle a pour effet de neutraliser l'action du sulfate de

cuivre ; elle assure également la conservation parfaite de variétés, mélanges de pommes douces, amères, acides, fruits de même maturité. J'ai enfin conseillé de faire des essais de mélanges divers pour arriver à créer des cidres de cru.

Pour fabriquer des cidres aussi pauvres que possible en ferments de maladies, j'ai dit que tous les soins à prendre durant la fabrication du cidre se résument en un mot : propreté, et j'ai étudié successivement : propreté microbienne du matériel, de la salle de brassage, des fûts ; propreté de l'eau ; emploi d'eau potable ; propreté des fruits ; rejet des fruits pourris ; propreté des jus de pommes ; défécation des jus par montée du chapeau, formation de lies lourdes et soutirages entre deux lies ; propreté des cidres par fermentation alcoolique aussi pure que possible, par soutirages à l'abri de l'air.

En traitant de la constitution du cidre, j'ai montré que plus les cidres sont à la fois riches en alcool, acide malique et tannin, mieux ils se défendent contre les maladies, et j'ai été amené à recommander l'emploi de fruits riches en sucre producteur d'alcool et à rejeter les variétés de pommes dont la densité est inférieure à 1045, c'est-à-dire qui renferment moins de 95 grammes de sucre par litre.

J'ai montré ensuite la nécessité de constituer pour le brassage un assortiment parfait de variétés, mélanges de pommes douces, amères, acides, fruits de même maturité. J'ai enfin conseillé de faire des essais de mélanges divers pour arriver à créer des cidres de cru. Pour fabriquer des cidres aussi pauvres que possible en ferments de maladies, j'ai dit que tous les soins à prendre durant la fabrication du cidre se résument en un mot : propreté, et j'ai étudié successivement : propreté microbienne du matériel, de la salle de brassage, des fûts ; propreté de l'eau ; emploi d'eau potable ; propreté des fruits ; rejet des fruits pourris ; propreté des jus de pommes ; défécation des jus par montée du chapeau, formation de lies lourdes et soutirages entre deux lies ; propreté des cidres par fermentation alcoolique aussi pure que possible, par soutirages à l'abri de l'air.

NE FERREZ PLUS...

VOS SABOTS ET GALOCHES avec des clous qui ne tiennent pas dans le bois et que vous semez sur les routes, qui crévent les pneus et blessent les animaux.



EMPLOYEZ LES FERRURES SPICER

EN ACIER CANALÉ, solides, légères et non glissantes, elles économisent 10 fois ce qu'elles coûtent. EN VENTE : chez les quincailliers et sabotiers, en toutes pointures pour semelles bout pointu ou rond.

Quelques nouveaux Hybrides de Blé très productifs

Nous croyons qu'il est intéressant de signaler aux agriculteurs certains nouveaux blés appelés à prendre rapidement une grande extension par suite de leurs qualités multiples.

Il convient de dire tout de suite que ces variétés ne peuvent être mises que dans des sols riches ou tout au moins de fertilité moyenne.

Hybride 11. - Le premier de ces Hybrides est l'Hybride 11, issu d'un croisement fait entre le blé Hallett et le Précoce de Milly, ce dernier blé étant comme on le sait, une amélioration de la variété italienne, Gentile Rosso. Les deux parents de cet hybride avaient chacun de grandes qualités, mais des exigences très différentes, aussi leur descendant a-t-il hérité des aptitudes de production abondante et de grosseur de paille du Hallett, ainsi que de la habitivité du Précoce de Milly. Son épi est blanc, légèrement teinté de fauve, long et 1/2 compact sur toute sa longueur. Il porte des épillets, non

et le Précoce de Milly. Par suite de cette parenté, il a un épi blanc légèrement fauve, long, lâche à la base, compact au milieu et à son extrémité. Les épillets en éventail sont très fertiles, pas aristés et contiennent en général cinq grains assez gros, rouges vifs, ronds et bien pleins, de très bonne qualité boulangère. La paille assez haute résiste bien à la verse, par suite de sa grosseur et de ses cellules très fortes. Cet Hybride 12 1/2 hâtif, ayant des feuilles très larges, d'une végétation vigoureuse, très résistant à la rouille, donne de très bons rendements dans les terres moyennes. Dans les terres riches, il donne une récolte vraiment extraordinaire et supporte bien les fortes fumures (en 1929, dans des terres moyennes, il a donné de 40 à 50 quintaux de grain à l'hectare).

Hybride 13. - L'épi de l'Hybride 13 a hérité de la couleur rouge de sa mère, (de blé Prince-Albert), mais ayant comme père le Hâtif inversable, cette coloration s'est trouvée atténuée. De forme carrée, le blé est 1/2 compact, assez long, légèrement effilé et pas aristé. La paille de hauteur moyenne est grosse et bien rai-

de. Le grain de belle couleur jaune est bien plein, gros et bombé.

Au cours des essais faits sur de grandes superficies ces dernières années, cet hybride s'est très bien comporté, n'ayant souffert ni de la rouille, ni du piétin, ni de la verse, malgré les abondantes fumures qui lui avaient été données.

Hybride 25. - Dans les sols moins fertiles, l'Hybride 25, issu d'un croisement entre le Rouge d'Alsace et le Hâtif inversable, est à conseiller, car dans les terres moins privilégiées, il donnera de très bons rendements. C'est en effet un blé moins exigeant que les précédents hybrides, il ressemble en cela au blé d'Alsace, mais il a en outre l'avantage d'être plus productif que ce dernier, grâce à sa parenté avec l'Hybride hâtif inversable qui l'a considérablement amélioré.

L'épi de cet hybride est rouge, mince, effilé, long, 1/2 lâche et peu aristé. La paille en est fine et souple. C'est pourquoi dans les terres très fertiles il pourrait verser. Le grain assez gros, long et jaune est d'excellente qualité meunière. Légèrement plus tardif que les autres hybrides, il mûrit quand même as-

sez tôt pour ne pas souffrir de l'échaudage, même dans les terres sèches.

En créant ces quatre Hybrides, les buts recherchés étaient d'obtenir des variétés :

- 1° donnant de gros rendements ;
2° convenant dans des terres de natures différentes ;
3° réfractaires aux maladies et aux accidents ;
4° produisant une farine de qualité excellente

Table with columns: Hybride, Gluten sec (% de farine), Hybridation (% du gluten), Caractères du gluten. Rows include Hybride 25, 11, 12, 13.

En résumé, dans les terres riches, fertiles et profondes, les hybrides 11 et 12 sont à conseiller et donnent de gros rendements. Dans les terres moyennes il vaudra mieux y mettre l'Hybride 13. Enfin dans les sols moins bons, l'Hybride 25 donne des résultats très appréciables et certainement plus satisfaisants que toutes les autres variétés de blés cultivées jusqu'à ce jour.

Robert CHOPPIN, Ingénieur E.S.A., Génétiste à la Maison Godineau.

Tourteaux en farine et divers

Coprah en pains :

- par 500 k. minimum... 145 >>
- par 100 k. minimum... 153 >>

Coprah en farine... 161 >>

Arachides rufisque :

- en farine, ext. bl. Bordeaux 182 >>
- en farine, blancs... 173 >>

Mais pour volailles... 140 >>

Sorgho logé dép. Nantes... 128 >>

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Provendeine

Infatigable pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 15 fr. la boîte, pris au bureau du Syndicat.

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé p' volailles 130 >>

Grandes Pondeuses... 136 >>

Farine de viande... 191 >>

Poudre d'os alimentaire... 94 >>

Farine d'os alimentaire... 39 >>

Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

AVICULTURE DE L'OUEST

Provende bret. p' volailles... 135 >>

— nantaise p' lapins... 135 >>

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Aliments mélangés

Mélasse Say, 80 % mélasse... 96 >>

Son mélangé Say, 50 %... 113 >>

Paille mélangée Say, 50 %... 82 >>

Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasse... 119 >>

Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (succédané, avoine tourteaux) 125 >>

ALIMENTATION DES BŒUFS ET VACHES

Optima :

- pour vaches laitières... 134 >>
- p' engraissement d. bœufs 138 >>
- p' veaux (le sac de 5 k.)... 140 >>

ALIMENTATION GENERALE

Provende « Sucraff » N° 1... 88 >>

— « Sucraff » N° 2... 84 >>

ALIMENTATION DES PORCS

Optima :

- p' engraissement des porcs 139 >>
- pour porcelets et truies... 192 >>

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

NOTRE COOPERATIVE

Huiles de Table

Extra « Calvé », par 15 litres, 8 fr. 50 le litre franco, verre facturé 1 fr. et repris au même prix.

Extra « La Délicate », 10 k., 95 fr. franco ; 5 k., 50 fr. franco.

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur... 405 fr.

Savon blanc, G.H.B., 72 % matières utiles... 385 >>

Savon blanc extra silicaté... 335 >>

Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes.

Savon blanc extra, 72 %, « Croix d'Or », en barre... 415 >>

en morceaux de 500 gram. 418 >>

Les 100 k. départ Nantes.

SAVONS MOUS

Fils	Fils	Sauces
50 k.	25 k.	12.500
Diaphane supérieur... 330	335	340

Rhumatismes

Le Dr Simeray, spécialiste, informe son honorable clientèle qu'il a terminé sa série de consultations à Saint-Nazaire. Renseignements. Notice gratis. Livres 2 fr. 143^e mille. Consultation à Nantes, 2, rue Boileau, le samedi après-midi.

Visitez les vignobles et pépinières de la plus vieille Maison de l'Ouest Viticole, fondée en 1896, pépinières

BAUDOIN-LAURENCEAU

Saint-Sébastien-sur-Loire, démonstration remarquable et sensationnelle de quantités nombreuses de gros producteurs directs sans traitement et obtention de la maison, visite des vignobles pépinières et dégustation. Amateurs, déplacez-vous, vous y trouverez le meilleur accueil et retourneriez émerveillés de votre visite.

J'envoie dans toutes les gares, franco port et emballage, mortalité 1 mois à ma charge :

55 jours... 100 et 125 fr.

15 et 20 kilos environ... 130 et 170 fr.

24 et 28 kilos environ... 220 et 300 fr.

32 et 33 kilos environ... 260 et 300 fr.

DORMEUIL, Elevage Brive (Corrèze)

Fabrique de Meubles A. FOURNIER-GUERIN

48, Place Duchesse-Anne - NANTES

MEUBLES, LITERIE, TENTURES, SIÈGES, TAPIS

Remise 5 % aux sociétaires

Extra pur... 285 290 295

Diaphane... 215 220 230

Les 100 kilos logés, départ Nantes.

Charbons

Gailette « Cardiff » moyenne 395 fr.

— petite... 415 >>

Braisette... 345 >>

Boulets... 295 >>

Doublets... 325 >>

Anthracite 1^{er} choix :

Moyenne gailette... 515 >>

Petite gailette... 535 >>

Braisette... 415 >>

Livraison à domicile, à Nantes, par 500 kilos minimum.

Réduction de 5 fr. pour commande de 1.000 k., 10 fr. pour 2.000 k. et 15 fr. pour 5.000 k. livrés en une seule fois.

Par wagon, au départ de Nantes, nous cotons les prix suivants :

Briquettes... 195 fr.

Moyenne gailette... 310 >>

Petite gailette... 330 >>

Braisette... 245 >>

Boulets... 210 >>

Doublets... 225 >>

Ces prix s'entendent aux 1.000 kilos en vrac. Pour livraisons en sacs sur wagon, majoration de 15 francs par tonne, sacs à retourner franco dès réception de la marchandise. Sur tous ces charbons, nous accorderons une remise spéciale à nos adhérents. Nous consulter.

Majoration de 5 francs par tonne lorsqu'il y a plusieurs sortes de charbons dans le même wagon.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

On cote le demi-kilo :

Bœuf. — 1^{re} catégorie, 4,50 à 11,50 ; 2^e catéq., 1,50 à 3 fr. ; 3^e catéq., 1 à 2 fr. ; Veau. — 1^{re} catégorie, 5 à 8,25 ; 2^e catéq., 4 à 7,25 ; 3^e catéq., 2,50 à 4 fr.

Mouton. — 1^{re} catégorie, 7,50 à 11 fr. ; 2^e catéq., 6 à 10 fr. ; 3^e catéq., 3,50 à 6,50.

Porc. — 7,65 à 9 fr.

Beurre. — 10 à 13 fr.

Oufs. — La douzaine : 7,75 à 8 fr.

ANGENIS

Poulets la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 28 à 30 fr., petits 25 à 28 fr. ; canards, la pièce, 10 à 15 fr. ; pigeons, la couple 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 6,50 à 7 fr. ; beurre, le demi-kilo, 10,50 à 11,50 ; veaux, le kilo, 6,50 à 7,20 ; porcs, 8 à 8,10 ; porcs de lait, l'unité, 240 à 280 fr.

CHATEAUBRIANT

Farine, 190-192 fr. ; blé, 130 fr. ; seigle, 120 fr. ; sarrasin, 95 fr. ; avoine, 100 fr. ; orge, 100 fr. ; son, 89-95 fr. ; paille, les 500 kilos, 170 fr. ; foin, 250 fr.

Cidre, de 130 à 140 fr. la barrique, suivant qualité.

Beurre, en gros 18 fr. le kilo, au détail 19 à 20 fr. ; œufs, 7 à 7,50 la douz.

Volailles : vieilles poules, 24-28 fr. la couple ; poulets, gros 33-36 fr., moyens 28-30 fr., petits 20-25 fr. ; pigeonneaux, 9-11 fr. ; lapins, 14-16 fr. ; canards, 30-35 fr. ; oies, 25-28 fr. la pièce ; lièvres, 20-23,50 ; levrauts, 10-18,50 ; lapins de garenne, 5-6,50 ; perdrix, 7-8,50 ; perdreaux et poulards, 2,50-5,50 ; pigeons ramiers, 3-5.

Poulains, de 900 à 1.400 fr. ; chevaux de trois à cinq ans, de 3.500 à 4.800 fr. ; chevaux de boucherie, de 400 à 1.000 fr.

Bœufs, 3,50 à 4,35 le kilo ; vaches, 3 à 3,60 le kilo ; veaux, 6,50 à 7 fr. le kilo ; porcs gras, 7,75 à 7,80 le kilo ; porcs maigres, 300 à 420 fr. la pièce ; porcs de lait, 220 à 250 fr. la pièce.

HERNIE CHUTES DE LA MATRICE

CL. 16 MÉDECINE CHIRURGIE

DÉPLACEMENTS DES ORGANES PAR LA MÉTHODE LEROY

Combien nombreux, hélas ! sont ceux qui, aujourd'hui, portent encore de vulgaires bandages PLUS DANGEREUX pour eux que leur propre infirmité.

Et cependant, un TRAITEMENT RATIONNEL appliqué par les soins d'un spécialiste a toujours raison de cette infirmité GRAVE et TROP SOUVENT MORTELLE.

Voici quelques attestations émanant de personnes bien connues dans notre région et qui voudraient convaincre les hésitants :

M. RETIF François, à la Ridelet, commune de Chébourg.

M. PENTECOUTEAU, à la Viellerie de Saint-Joseph.

M. PIPAUD Henri, au Pont-Béranger de Saint-Hilaire-de-Châtillon.

Mme BOSSIS, au Pommier, par Legé.

M. TIMONNIER, à Nort-sur-Erdre (Loire-Inférieure).

M. PINEREAU E., à Saint-Jean-du-Pellerin.

M. CROISSARD, Châteaubriant (Loire-Inférieure).

M. CHAMARD L., au Pallet (L.-I.).

Mme GASTINEAU, La Chapelle-Glein (Loire-Inférieure).

M. PELLERIN J.-B., Sainte-Pazanne (Loire-Inférieure).

Mme CHOUIN, à Fresnay (Loire-Inférieure).

Tous guéris en quelques mois, sans gêne, sans opération, sans arrêt de travail.

Devant de tels résultats, toute personne soucieuse de sa santé et de ses intérêts comprendra qu'elle doit s'adresser à un SPÉCIALISTE DE SA RÉGION.

SEUL, M. LEROY, ayant son Cabinet à Nantes, peut, par sa présence constante, suivre constamment sa clientèle de près.

Faites donc appel aux conseils éclairés de notre renommé praticien NANTAIS qui vous recevra gratuitement tous les mois à :

NANTES, tous les samedis, de 9 à 11 h. et de 2 h. à 4 h., dimanche matin de 9 h. à 11 h. en son cabinet, 8, rue J.-J.-Rousseau.

Blain, mardi 1^{er} octobre, Hôtel du Vieux-Chêne.

Châteaubriant, mercredi 2, Hôtel de la Gare.

Ancenis, jeudi 3, Hôtel des Voyageurs.

Nort, vendredi 4, Hôtel de Bretagne.

Nozay, samedi 7, Hôtel du Pélican.

Saint-Pierre-de-Grand-Lieu, mercredi 9, Hôtel Denis.

Sainte-Pazanne, vendredi 11, Hôtel du Cheval-Blanc.

Legé, mardi 15, Hôtel du Cheval-Blanc.

Geneston, mercredi 16, Hôtel Pennaud.

Clisson, vendredi 18, Hôtel de la Gare.

Pontchâteau, lundi 21, Hôtel Boutemy.

Vallet, mardi 22, Hôtel Guindon.

Machecoul, mercredi 23, Hôtel de la Bi-cyclette.

Plessé, jeudi 24, Hôtel Bertrand.

Saint-Nazaire, vendredi 25, Hôtel de France (près la Gare).

Paimbœuf, lundi 28, Hôtel Saint-Julien.

Saint-Père-en-Retz, mardi 29, Hôtel du Commerce.

Pornic, jeudi 31, Hôtel Continental.

LEROY, Spécialiste herniaire

8, Rue J.-J.-Rousseau, Nantes

Madame LEROY reçoit les Dames

DRAPEAUX POUR SOCIÉTÉS

BANNIÈRES - INSIGNES

ECHARPES POUR MAIRES ET ADJOINTS

A. CHAPEAU

Fabricant

8, Rue Mathelin-Rodier, NANTES

Remise de 10 % aux sociétés

MACHINES A TRICOTER

Prix avantageux - Longue garantie

TRAVAIL CHEZ SOI

Apprentissage complet et gratuit à domicile

LAINES - SOIES - COTON

Catalogue et démonstrations gratuits

LA TRAVAILLEUSE & NANTES

15, Rue Mercœur, Tél. 143.82

NOZAY

Blé, 131 à 132 fr. ; avoine, 94 à 95 fr. ; blé noir, 99-109 fr. ; seigle, 94-95 fr. ; orge de mouture, 94-95 fr. ; son, 80 fr. ; foin, les 500 kilos, 200 à 210 fr. ; paille de blé pressée, 155 à 160 fr. ; Cidre, la barrique de 220 litres, 100 à 110 fr., droits en sus.

Porcets de six à huit semaines, 180 à 220 fr. ; de deux à trois mois, 240 à 320 fr. ; grands courants de trois à quatre mois, 330 à 420 fr. ; belles jeunes truies adultes, 400 à 460 fr.

PLESSÉ

Froment, les 100 kilos, 130 fr. ; avoine, 90 fr. ; blé noir, 95 fr. ; foin, les 500 kilos, 210 fr. ; paille, 110 fr. ; poulets, la couple, gros 40 à 55 fr., moyens 30 à 40 fr., petits, 30 à 39 fr. ; canards, la pièce, 8 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 6,75 ; beurre, le demi-kilo, 10 fr. ; cidre nouveau, la barrique, 140 fr. ; pommes à cidre, les 1.000 kilos, 280 fr. ; bœufs gras, le kilo sur pied, 3 à 4 fr. ; veaux, 6,75 à 7,25 ; porcs, 7,50 à 8 fr.

LE TEMPLE-DE-BRETAGNE

Oufs, la douzaine, 7 fr. ; beurre, le demi-kilo, 10,50 ; vaches grasses, l'unité, 1.500 à 2.000 fr. ; veaux de lait, le kilo, 7 à 7,50 ; génisses, l'unité, 1.000 à 1.500 fr. ; porcs, le kilo, 7 fr. ; porcs de lait, l'unité, 250 fr. ; vaches aménées, 150 ; vendues, 75.

SAVENAY

Froment rouge, les 100 kilos, 130 fr. ; avoine, 95 fr. ; blé noir, 100 fr. ; seigle, 100 fr. ; son, 80 fr. ; foin, les 500 kilos, 225 fr. ; paille, 125 fr. ; poulets, la couple, 25 à 50 fr. ; perdrix, la pièce, 8 fr. ; lapins de garenne, la pièce, 8 fr. ; lièvre, la livre, 4 fr. ; œufs, la douzaine, 7,50 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 12,50 à 13 fr. ; bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 4,25 ; vaches grasses, 3,50 à 4 fr. ; veaux, 6 à 7,25 ; agneaux, 6 à 6,50 ; porcs, 7,50 à 7,75.

SAINTE-PAZANNE

Cailles, 2 fr. ; lapins, 7 à 9 fr. ; perdrix, 7 à 9 fr. ; lièvres, 18 à 25 fr. ; poulets, la couple, gros 40 à 50 fr., moyens 32 à 40 fr., petits 25 à 32 fr. ; pigeons, la couple, 9 à 11 fr. ; lapins, 12 à 20 fr. la pièce ; œufs, 7 à 8 fr. la douzaine ; beurre, 13 à 14 fr. la livre.

SI vous cherchez des chaussures élégantes, solides, et à des prix inconnus à ce jour, vous les trouverez au GRAND MAGASIN

LE CHAUSSEURES J. QUALITÉ

PLACE du BON PASTEUR NANTES

STUDIO WIL 5 PUBL. VIDÉ NANTES

UN BEAU BÉTAIL, DE GROS BÉNÉFICES

SON SECRET : LA FARINE ATÉ

Aliment spécial dont l'action fortifiante, apéritive et digestive permet à l'animal d'assimiler en les complétant les aliments donnés. Employez la FARINE ATÉ, vous engraisseriez rapidement et économiquement votre bétail, vous donneriez à vos porcs, porcelets, veaux, vaches, etc., une chair blanche, lourde et ferme et supprimeriez complètement tous les risques et difficultés de l'élevage.

Vous trouverez la Farine ATÉ dans toutes les Succursales de l'Economique, des Docks de l'Ouest et de l'Union des Docks de France.

ET CHEZ PLUS DE 2.000 DEPOSITAIRES EN BRETAGNE, NORMANDIE ET VENDEE

100% des porcs nourris à la PROVENDEINE sont des porcs à gros bénéfices

Je me suis acheté une auto avec le bénéfice de mes porcs !

Dès que les porcs sont soumis au régime de la « Provendeine » on les voit grandir et profiter à souhait. Pas d'arrêt dans la croissance, appétit soutenu, engraissement rapide à la grande joie des éleveurs.

C'est que la « Provendeine » par sa composition, donne aux aliments quels qu'ils soient un complément qui les rend parfaits.

N'hésitez donc pas à acheter de la « Provendeine » et jamais vous ne regretterez l'argent dépensé car la réussite est certaine. Mais ne vous laissez pas convaincre par une imitation du produit qui vous serait offerte. C'est la « Provendeine » qu'il faut exiger pour être certain du succès.

De beaux cochons en 3 mois.

N° 816. — M. ROBERT, propriétaire à Forcelle-Larchamp (Mayenne), nous écrit le 16 juin 1929 : « Je suis très satisfait de votre Provendeine car depuis l'année dernière j'en donne toujours à mes cochons de lait, ils ne perdent aucun repas et en trois mois je forme de beaux porcs alors qu'auparavant, il me fallait cinq mois. »

Engraisse à vue d'œil.

N° 818. — M. Gabriel ROIGNANT Ty-Isen en Plougoum à St-Pol-de-Leon (Finistère), nous écrit le 17 juin 1929 : « Ayant été très satisfait de l'emploi de la Provendeine, surtout pour les porcs à l'engraisement, je la recommande à tous mes voisins et amis éleveurs. Ayant dernièrement acheté un jeune porc, celui-ci ne mangait presque pas, aussitôt, j'ai acheté une boîte de Provendeine et le porc mange maintenant comme tout animal bien portant, et, ce qui est bien mieux, il engraisse à vue d'œil. Je viens donc vous témoigner mon entière satisfaction pour les résultats obtenus avec votre merveilleux produit. »

La « Provendeine » est vendue chez tous les pharmaciens, droguistes, grainetiers, en boîtes de fr. 7,50 et 15 fr. ; la grande boîte renferme trois fois la quantité contenue dans la petite.

Dépôt pour l'Ouest de la France : Maisop Louis SANDERS, 10, quai Richemont, RENNES.

L'Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

CONTRE LA CARIE DES CÉRÉALES

Trente années de Succès - Des milliers de Références

Les Expériences les plus autorisées, établissent que

La POUDRE ST-ELOI

est supérieure aux meilleures solutions cupriques

Ne brûle jamais les grains même fissurés au battage

Se vente en doses permet une préparation simple et rapide.

Assure meilleure germination, levée plus vigoureuse.

Prix de la boîte pour un hect. de semence, 1 fr. 30 ; pour 3 hect., 3 fr. 60

En vente chez les principaux Grainetiers et Epiciers

R. C. N° 5.493

Usine à BLOIS, 43 à 49, Rue de la Garene

AGENCE REGIONALE : 14, Rue des Carmélites, NANTES

OBSERVATION IMPORTANTE :

La POUDRE ST-ELOI réunit tous les avantages des traitements humides et des traitements à sec, sans avoir les inconvénients de chacun d'eux.

farine LA REINE

L'essayer c'est l'adopter

Résultats surprenants

Dépôt chez M^{me} CHATEAU à Coudray (Plessé)

PRODUIT NATUREL à base de CAROUBES

Spécial pour l'Engraissement des Porcs

AGENTS et DÉPOSITAIRES demandés

S'adresser : Société AFRIQUE et MÉTROPOLÉ, 24, Rue St-Lazare, PARIS

Pommes de Terre de Semence J'Origine Bretonne

20 Variétés à grands rendements

Hollande à chair jaune, Eerstelingen, Royale, Abondance, Saucisse, Industrie, Beauvais, Fin de Siècle, Géante blanche, etc., etc.

Expéditions par wagons et à partir de 50 kilos

Ecrire : UNION AGRICOLE BRETONNE

31, Rue du Port, SAINT-BRIEUC (Côtes-du-Nord)

Agents sérieux acceptés

GUEUDET

NANTES - 10, Rue Crébillon - NANTES

SES COMPLETS

79 - 95 - 125 - 175 fr.

Pour Enfants : 59 - 75 - 89 fr.

VÊTEMENTS IMPERMEABLES, CUIRS, CIRÉS, GABARDINES

TOUT LE VÊTEMENT, HOMMES, DAMES, ENFANTS

GUEUDET HABILLE BIEN