

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

JOURNAL HEBDOMADAIRE paraisant le Samedi - Tirage 16.000

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 Nantes 6.016



DANS LE MIDI : Les déclarations officielles de récoltes de vins pour les quatre départements méridionaux...

LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS aura lieu, du 19 au 23 mars 1930, au Parc des Expositions, Porte de Versailles...

A BEAUNE : La vente de la récolte des vins des Hospices de Beaune, qui s'est tenue le 27 novembre, a rapporté 1.888.783 francs...

PLANTATIONS DE POMMIERS : Les services agricoles de la Haute-Vienne, avec le concours de la Compagnie d'Orléans, vont créer dans les vallées de Briance et de la Vienne...

FOSSES A FUMIER : Un concours destiné à récompenser les agriculteurs qui auront édifié des plates-formes et fosses à purin aura lieu à Nevers...

LES MACHINES A TRAIER se multiplient rapidement en Allemagne : de 50 utilisées seulement en 1924, on en comptait 9.000 en service l'an dernier.

EN ARGENTINE, la récolte du blé serait inférieure de 10 % à celle de la campagne précédente.

Exposition Internationale d'Animaux de Basse-Cour

La 6^e Exposition internationale de coqs, poules, canards, oies, dindons, lapins, pigeons, chasse, péche, organisée par la Société Centrale d'Aviculture de France...

La clôture des engagements est fixée au 31 Décembre 1929.

Le programme est à la disposition des éleveurs et des amateurs au siège social de la Société Centrale d'Aviculture de France, 34, rue de Lille, Paris (7^e).

LA PROCHAINE LOI...



— 3.000 francs mon beuf, c'est pour rien. Avec les Assurances Sociales, tout augmentera... il en vaudra 4 à 5.000.

Clarification des Vins

1^o COLLAGE DES VINS BLANCS

Les vins blancs ne se clarifient pas aussi facilement que les vins rouges et l'on est le plus souvent obligé de recourir au collage pour les avoir parfaitement limpides. Mais la colle ne prend pas toujours dans ces vins, à cause de leur pauvreté naturelle en tannin. Il faut donc s'assurer, par un petit essai préalable, de la prise de colle avant de procéder à l'opération. Dans un verre ordinaire, à moitié rempli de vin, on laissera tomber trois ou quatre gouttes de colle à la gélatine (100 gr. par litre). Si après agitation, un trouble un peu important se produit dans le vin et si des grumeaux de colle se forment au bout de quelques minutes, on peut être assuré que le collage réussira et on pourra de suite le pratiquer. Si, au contraire, à la suite de l'addition de colle, aucun trouble ne se produit ou bien si le trouble est léger, c'est que le vin manque de tannin et le collage ne réussira qu'incomplètement, si l'on ne prend pas la précaution de tanniser le vin préalablement. Le tannin — 30 gr. par barrique — sera dissous dans un peu de vin tiède, puis ajouté au vin et mélangé à celui-ci à l'aide du fouet.

PRATIQUE DU COLLAGE

La Colle, si elle est très fluide à la température ordinaire (c'est là une de ses qualités), pourrait être versée directement dans le vin. Il est préférable cependant de la diluer, au moment de l'emploi, dans trois ou quatre fois son volume de vin ; agiter sans faire mousser. Le vin étant mis en mouvement à l'aide d'un fouet, verser la colle diluée à trois ou quatre reprises, en ayant soin de fouetter le vin après chaque addition partielle ; terminer par un bon brassage et laisser déposer.

Le dépôt de colle, dans les vins rouges, se fait assez rapidement. Lorsqu'il est bien rassemblé, bien tassé au fond du fût, pratiquer un soutirage. Il est un peu plus lent à se produire dans les vins blancs. Cependant, si l'opération a été bien conduite, tout le précipité est formé et réuni au bas du récipient, au bout de 15 à 20 jours (quelquefois plus tôt) ; on ne doit pas voir se former ultérieurement des précipités de colle, ce qui arrive parfois avec certains clarifiants.

Pour un collage ordinaire, 20 centilitres de colle sont suffisants par barrique de 220 litres. On s'assurera que le vin n'est pas en puissance de maladie avant de le coller.

Il peut arriver que certains vins blancs — ceux de presse continue en particulier — soient très riches en matières tanniques et leur clarification ne peut être alors complète que si on leur ajoute, par barrique, deux ou trois fois la dose ordinaire de colle, c'est-à-dire 40 ou 60 centilitres et quelquefois davantage. La dose de colle à employer pour ces vins doit toujours être étudiée, avant de risquer l'opération. Le collage réalise ici non seulement la clarification, mais encore l'amélioration de ces vins particuliers.

Pour que les grumeaux de colle se forment et tombent bien dans les vins blancs doux, il faut que ceux-ci ne soient pas en fermentation, même légère. S'il en était autrement, il faudrait arrêter le dégagement gazeux par l'addition au vin de 12 à 15 gr. d'acide sulfureux par hectolitre, avant de procéder au tansage et au collage.

2^o COLLAGE DES VINS ROSÉS

Avant de pratiquer le collage de ces vins, il faut s'assurer qu'ils sont suffisamment riches en tannin, en procédant comme il a été indiqué pour les vins blancs. Ce n'est qu'après les avoir tansés, si la chose est reconnue nécessaire, que l'on ajoutera la colle.

3^o COLLAGE DES VINS ROUGES

Bien que la clarification des vins rouges soit d'ordinaire facile à obtenir naturellement, en dehors des cas de maladies et d'accidents, leur collage peut présenter cependant des avantages. La colle à la gélatine n'a pas seulement pour effet de rendre clair un vin louche ou trouble, mais encore de l'améliorer au point de vue de ses qualités organoleptiques, de son goût en particulier. Les vins un peu rudes, un peu astringents dans leur jeune âge, par suite d'un excès de matières tanniques, se trouvent assouplis à la suite du collage à la gélatine, qui fait disparaître l'excès de tannin.

La matière colorante de certains vins rouge manque parfois de stabilité et ces vins déposent assez rapidement en bouteilles. Ils demeurent plus longtemps clairs et sans dépôt, si l'on a eu soin d'éliminer, par un collage, les principes colorants les plus oxydables. On obtiendra ainsi, par cette pratique, des vins rouges plus brillants et qui se maintiendront tels dans le verre ; des vins plus agréables à boire de suite et qui vieilliront moins vite.

On peut dire que le collage à la gélatine des vins rouges vise tout autant leur amélioration que leur clarification. Il est même possible que pour atteindre ce double but, deux collages soient nécessaires, l'un pendant la première année de leur conservation en fûts, l'autre un mois environ avant leur mise en bouteilles. Dans le cas d'un vin rouge malade, si le collage à lui seul ne peut guérir le vin atteint, il est cependant le complément indispensable du traitement.

COLLAGE ET FILTRATION

Pour obtenir la clarification artificielle d'un vin, on peut aussi recourir avec succès à la filtration, mais celle-ci ne peut pas améliorer le vin au même titre que le collage, puisqu'elle n'élimine pas certains principes, comme les matières tanniques, en excès, qui peuvent être des causes de troubles ultérieurs et de dépréciation. Bien plus, lorsque les vins cassent, la filtration est contre-indiquée. Dans la vinification des vins de qualité, on aura toujours recours au collage.

L. MOREAU et E. VINET, Ingénieurs-agronomes.

La Colle liquide S. C. E., à base de gélatine purifiée, bien étudiée par les auteurs qui en ont donné la formule, d'une préparation irréprochable, répond, en matière de clarification des vins, à tous les besoins de la pratique.

On la trouve au Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

"Vin compris"

Il faut que les restaurateurs et hôteliers reviennent aux repas « vin compris ». Le consommateur en présence de cette formule qui lui permet de déguster facilement et presque forcément le vin qui complète agréablement son repas, l'appréciera, y reviendra et sera conquis. Le vin a baissé. Il a atteint un taux normal, qui facilitera ce développement de la consommation. Les repas « vin compris » aideront. Ils redonneront le goût du vin à ceux qui l'avaient perdu à la suite de la montée des cours du vin ; ils feront connaître et apprécier les crus les plus variés, qui ont tous droit à l'existence et à la diffusion ; ils surprendront les réfractaires les plus incorrigibles ; le vin fera de lui-même leur conquête quand ils n'auront même plus la peine de le choisir, encore moins de le payer... à part pour le boire. Il faut faire l'éducation du consommateur ; le vin lui-même fera sa conquête. Le moment est favorable pour généraliser cette formule.

Un Brin de Causette...



— Vous savez, père Dolu, grâce aux savants, la science a fait de grands progrès. — Dame, n'êtes-vous pas ? — Ça va nous avancer, père Jeannot ? — Ça nous avancera pour beaucoup de choses. — On ne verra peut-être point tout ça de notre vie ; mais nos enfants... — Nos enfants, à l'heure qu'il est, voudraient bien en remonter à leurs parents ! — C'est vrai, père Dolu ; mais ils ont raison de vouloir s'instruire. Tenez, j'irais l'autre soir, qu'on cherchait à capter et à utiliser les forces de la nature. On a déjà essayé de se servir de la force des marées, du flux et du reflux, pour faire tourner des turbines et produire l'électricité.

— Croyez-vous, père Jeannot, que nos grands pères étions si bêtes, qu'ils nous ont attendu pour utiliser le vent, pour faire marcher les bateaux et faire tourner les moulins ? — Dame, sûr, ils avaient déjà du génie ; mais regardez, père Dolu, à nuit on cherche à amadouer la foudre, pour tirer l'électricité des nuages, sans compter que depuis plusieurs années, on fabrique de l'ammouïaque sympathique avec l'azole de l'air... même qu'on rend l'air liquide pour pouvoir le mettre en bouteilles !

— Ça, j'en ai entendu dire dans une conférence sur les engrais, par un Monsieur barbu. Mais pour la foudre, j'vois point comment que ça peut s'attrapper ce truc là ?

— Oh ! mon vieux, j'a point vu l'expliquer ! J'sais seulement que des savants de l'Université de Berlin ont tenté l'expérience, au haut d'une montagne, le Mont Gégéross, en Suisse. Avec des appareils compliqués, ils ont réussi à obtenir des tensions de 4 ou 5 millions de volts, de pas en pu fort.

— Gare à leur nez ! ça pourrait peut-être bien leur jouer un sale tour dans le condensateur !

— Et avec l'électricité, les rayons ultra-violettes, avez-vous vu, père Dolu, ce qu'on arrivait à faire ?

— Comment voulez-vous que je vois ça dans ma ferme ?

— On arrive, par la lumière artificielle, à remplacer le soleil et à obtenir l'hiver la même végétation que pendant l'été.

— Pas vrai ?

— Si ! des savants aguermés, ont produit des belles avoines en 43 jours ; des tabacs, des haricots qui viraient bien à graines, des fraises complètement mûres 40 jours après leur mise en pot et qui avaient le même goût, le même fruité que si elles avaient mûries au soleil en été.

— C'est pu fort que de jouer au bouchon. — Mais j'croirais ça quand j'aurais vu !

— Vous êtes comme Thomas, mon vieux Dolu. Tout ça c'est beau, plein de promesse pour plus tard. Dans 107 ans, le cultivateur appuiera sur un bouton électrique pour faire épier son blé ; sur un autre bouton pour aérer ses terres ou pour faire pousser son herbe ; encore sur un bouton pour vendre son grain un bon prix... Y aura des boutons partout et on aura deux kilos-ouate pour un sou ! La vérité, pour le moment, tout ça coûte trop cher. On sera heureux encore ben longtemps, de trouver le soleil pour mûrir nos récoltes et les oranges pour nous amener de l'eau !

MAITRE JEANNOT.

SI VOTRE SYNDICAT vous rend service, si le Bulletin — qui est VOTRE JOURNAL — vous intéresse, vous renseigné et vous défend, préférez-le à vos amis non encore syndiqués, ENGAGEZ-LES A S'INSCRIRE PARMI NOUS.

La cotisation de 8 francs, versée actuellement, comptera pour 1930 et nous leur adresserons de suite notre journal.

L'Emploi du Blé dans l'Alimentation du Bétail

Sous ce titre, notre ami M. R. Gouin, ingénieur agronome, a publié dans le « Journal d'Agriculture Pratique », l'intéressant article que nous croyons utile de reproduire en ce Bulletin. L'Association Générale des Producteurs de Blé en recommande la lecture et la diffusion dans toutes nos campagnes :

Les cours auxquels le cultivateur est contraint à vendre le blé qu'il produit, et les prix élevés qu'il doit payer les aliments complémentaires pour son bétail, posent avec acuité la question de savoir dans quelle mesure il peut être avantageux de faire consommer cette céréale à la ferme, pour supprimer ou réduire les achats de denrées.

Je me souviens qu'en 1893, le prix du quintal d'avoine dépassant de plusieurs unités celui du quintal de blé, j'ai, des premiers, substitué en partie l'une de ces céréales à l'autre, dans la ration de mes chevaux de service. A cet emploi du blé il y a deux points de vue à considérer : premièrement la proportion dans laquelle le blé peut être introduit dans la ration au point de vue hygiénique ; secondement les conditions dans lesquelles cet emploi est économique.

Les tables de rationnement imprimées au point de vue nutritif (71. VN) intermédiaire entre celle de l'avoine (59. VN) et celle du maïs (81. VN). Cependant dans la pratique on a constaté que des accidents pathologiques étaient plus à craindre en cas de consommation exagérée avec le blé qu'avec le maïs. Il y a à cela un premier motif, c'est que le blé est plus riche en matière azotée digestible (10 %) que les deux autres céréales (maïs 7 %, avoine 8 %), mais je ne crois pas que cette différence suffise à expliquer les résultats observés ; évidemment, certaines espèces, certains individus même, se montrent plus sensibles ; il y a ce que nous appelons une influence de tempérament. Mais n'y a-t-il que cela ? Des facteurs de nutrition encore ignorés pourraient bien intervenir.

Ce qui est certain, c'est que tous ceux qui ont introduit le blé dans la rationnement de leur bétail, sont unanimes à déclarer qu'il faut en modérer l'usage, il y a à un enseignement de la pratique qu'il ne faut pas traiter de routine parce que nos théories actuelles ne peuvent nous en indiquer le motif.

D'après les évaluations des tables, 100 kilos d'avoine ont la même valeur énergétique que 84 kilos de blé. Donc, en remplaçant l'avoine par du blé on augmente très sensiblement la puissance nutritive de la ration. Dans la pratique il y a une autre cause

d'erreur, c'est que l'avoine se mesure et se pèse plus rarement. Or, il y a une très notable différence de densité entre ces deux céréales, de sorte qu'au point de vue nutritif, un litre d'avoine correspond à un peu plus d'un demi litre de blé. Pour ce motif, des erreurs de rationnement ont souvent déterminé des accidents.

A la condition d'éviter toute exagération, le blé est un excellent aliment, convenant à toutes nos espèces domestiques ; son grain dur échappe souvent à la mastication, on lui fera donc subir une préparation appropriée au régime : concassage, mouture, cuisson, macération. Je ne suis pas partisan des substitutions totales, je pense que la variété dans la composition de la ration est le moyen le plus sûr que nous possédions de satisfaire aux besoins connus et inconnus de l'organisme. Je prends comme exemple la ration de travail des chevaux de l'exploitation agricole de Bertrandfosse et je fais la substitution :

	Prix du quintal	Ration initiale			Ration substituée		
		Poids	MA	VN	Poids	MA	VN
Avoine	120	8 640	4.800	0.60	5 400	3.000	6.00
Blé	140	2 0	2 0	3 200	2.100	4.20	
Paille mélassée	90	2 0	510	1.80	2 0	2 0	
Foin	50	7.5	405	2.325	3.75	7.5	405
Paille (1)	20	10	10	557	2.00	10	12
				1.055	8.192	17.15	1.117
							8.145
							15.95

Sur les 10 kilos de paille, on peut compter que 1/2 ou 2/3 sont consommés.

Il est à remarquer que le taux de la ration correspond à peu près à celui indiqué par l'auteur dans ses tables de rationnement pour les chevaux de 600 kilos en moyenne (11 MA 920 : VN 7.600).

Les modifications à apporter dans les rations des animaux d'élevage et des vaches laitières doivent être étudiées avec soin pour ne pas rompre l'équilibre, c'est-à-dire modifier la relation nutritive.

Considérons la ration d'hiver des vaches laitières de la ferme de Belle-Vue (Nord), à M. Ladez Lutz.

	Ration initiale			Ration substituée		
	Poids	MA	VN	MA	VN	
Foin	10	540	3.100	540	3.100	
Paille	5	10	575	10	575	
Pulpes	30	90	1.500	90	1.500	
Tourteaux arachide	1,5	550	1.162	2 0	2 0	
Graine de lin	0,3	58	358	2 0	2 0	
Blé	2	2 0	204	1.426		
Farine de viande	0,3	2 0	180	255		
			1.248	6.694	1.024	6.856

Quand on met en comparaison deux aliments bien différents comme le blé (MA=10) et le tourteau d'arachide (MA=45) la solution est plus difficile à trouver, parce que la valeur marchande intervient. Les aliments riches en protéine étant les moins nombreux parmi ceux récoltés à la ferme, ce sont les plus demandés au commerce pour équilibrer les rations, et, comme conséquence de la loi de l'offre et de la demande, ce sont ceux dont l'unité nutritive est la plus chère. Les Anglais ont solutionné arbitrairement le problème en

UN TAUREAU BIEN CONNU



RADOTEUR, que voici, est le grand-père de Mignon, magnifique taureau normand, que son propriétaire, M. J. Aveline de Dorceau vient de vendre pour la coquette somme de 50.000 fr., à un éleveur de Colombia.

affectant le même multiplicateur aux matières grasses, parce qu'elles contiennent plus de calories que les autres principes digestibles, et à la protéine, parce que sa valeur commerciale est plus élevée. Pour faire comprendre ce système, je prendrai comme exemple le blé à 140 francs, et le tourteau d'arachide à 180 francs, ces prix s'entendent à la ferme, sans transports pour le blé, transports payés pour le tourteau.

Blé : $(10,2 + 1,2) 2,3 + 63,5 + 0,9 = 90,64 \%$
 Prix de l'unité commerciale : 140 : $90,64 = 1,54$.

Tourteau d'arachide : $(46,7 + 6,3) 2,3 + 20,6 + 0,5 = 1,43$.

Prix de l'unité commerciale : 180 : $143 = 1,33$.

Avoine : $(8 + 4) 2,3 + 44,8 + 2,6 = 75$.
 Prix de l'unité commerciale : 120 : $75 = 1,60$.

Ce système accorde toujours une préférence marquée aux aliments riches en protéine.

Lorsque la substitution du blé nécessite le relèvement de la relation nutritive par une denrée riche en protéine, il faut tenir compte de l'augmentation de la dépense qui en résulte.

Comme conclusion, la consommation du blé par le bétail, lorsqu'il y a mévente, me semble surtout avantageuse pour les animaux de travail ou à l'engraissement, et pour toutes les espèces lorsque, par des fourrages ou des graines de légumineuses, les rations sont abondamment pourvues en protéine.

Certains agriculteurs ont amélioré la qualité de leurs lots de blé par un criblage énergique et ont pu ainsi les vendre très notablement au-dessus des cours, tandis qu'ils trouvaient un emploi à la ferme dans de bonnes conditions pour leurs déchets ainsi acérés, ils se sont déclarés satisfaits des résultats.

Enfin, lorsque des lots de blé sont dépréciés par la présence d'aïl, si la proportion n'est pas assez élevée pour faire refuser la denrée par les animaux, ce sera le meilleur moyen de débarrasser le marché de stocks disponibles qui l'alourdissent ; l'utilisation alimentaire du blé est donc surtout une question d'espèce, avantageuse dans certains cas, dans d'autres délicate. Chaque cas particulier ne peut être solutionné qu'après une étude des conditions spéciales à chaque exploitation.

R. GOUIN
 Ingénieur agronome.

(1) Rationnement des animaux domestiques. B. Gouin.



QUELQUES RECETTES

Soufflé au fromage. — Deux verres de lait, 60 grammes de beurre ou gros comme un œuf, 125 grammes de farine, quatre œufs, 100 grammes de fromage.

Mettez dans une casserole le lait, le beurre, le sel. Au premier bouillon, ajoutez la farine, mélangez le tout et faites dessécher au feu. Retirez du feu et ajoutez, l'un après l'autre, les quatre œufs entiers et le fromage. Mettez au four chaud un quart d'heure ou vingt minutes. Servez immédiatement.

Langue de bœuf en matelote. — Prenez environ 1 kilogramme de langue (dans la bonne partie), 125 gr. d'oignons, 125 gr. de champignons, un quart de livre de lard enroulé. Un verre à un verre et demi de vin blanc, deux cuillerées à soupe de farine, trois jaunes d'œufs, sel, poivre, thym, laurier. Faites fondre votre lard coupé en petits morceaux, faites revenir la langue coupée en morceaux. Ajoutez les oignons. Laissez prendre couleur, ajoutez la farine. Faites un roux. Mouillez avec le vin blanc ; ajoutez les champignons. Salez et poivrez et couvrez votre casserole. Laissez mijoter deux heures et demie. Ajoutez un peu d'eau-de-vie. Laissez encore sur le feu un quart d'heure, puis liez votre sauce avec les trois jaunes d'œufs et servez.

Sauce à la remoulade. — Dans un bol, mettez deux jaunes d'œufs, crus, délayez-les avec sel, poivre, échalote, cerfeuil, estragon, civette, ail, le tout haché très fin. Ajoutez, en tournant toujours, environ quatre cuillerées d'huile d'olive, puis une cuillerée de vinaigre et moutarde, et les œufs durs coupés fins.

Pommes aux pruneaux. — 250 grammes de pruneaux, 525 grammes de pommes, 20 grammes de sucre. Faites cuire les pruneaux dans un peu d'eau, dénoyotez-les au besoin. En été, vous pouvez vous servir de quelques quetsches fraîches qu'il sera inutile de faire cuire à part.

Pelez les pommes, coupez-les en frites très minces ; quand les pruneaux commencent à bouillir, ajoutez les pommes.

Beurrez ou caramélisez un moule, mettez-y les pommes et les pruneaux. Faites cuire au four une demi-heure ou au bain-marie une heure. Démoulez et servez.

TANTE FANNY.



Formules d'Engrais pour les Arbres fruitiers

On entend souvent dire par des propriétaires désolés : Je ne sais pas ce qu'a tel ou tel arbre de ma propriété, mais il ne pousse pas, il est chétif, etc... Trop souvent ces propriétaires oublient que les premières années on ne doit pas laisser le jeune arbre plier sous le poids des fruits, mais qu'il faut d'abord songer à lui faire une charpente forte et solide qui lui permettra plus tard de porter de nombreuses et belles récoltes ; il lui faudra donc, dans ce premier stade de la vie de cet arbre, des formules d'engrais plutôt azotées. Puis une fois formé, le sujet, au contraire, ne devra tendre qu'à donner de nombreux, gros et bons fruits et pour arriver à ce but, les formules d'engrais seront potassiques, mais pour cela il faut des proportions.

Je vais donc donner aux lecteurs les formules d'engrais pour quelques espèces fruitières, qu'une longue pratique horticole et arboricole, a permis à M. Verrier, le savant professeur de la Côte-d'Or, le vulgarisateur qui écrit tant d'ouvrages d'enseignement élémentaire et supérieur a mis, dis-je, à portée des débutants comme des jardiniers ayant une instruction plus avancée, l'expérience a permis à ce professeur de reconnaître ces formules comme excellentes.

Pour les abricotiers, cerisiers, pêchers, pruniers, en un mot les arbres à noyau il dit : Semer au pied de chaque arbre en rapport, sur un cercle de 3 m. 50 de diamètre autour de l'arbre, pour être enfouis de suite, et par un labour :

Tous les deux ans, au moment du labour d'hiver : scories, 1 k. 250 ; kaïnite, 0 k. 800 ; sulfate de potasse, 0 k. 100.

Tous les ans, en mai, après la floraison : nitrate de soude, 0 k. 300.

Tous les 6 ans donner une bonne fumure au fumier, ou tout autre engrais organique : composts préparés d'avance, etc., etc., en lieu et place de la fumure ordinaire des engrais chimiques.

Pour le framboisier. — Par are : Tous les 2 ans en automne : kaïnite, 9 k. ; scories, 8 k.

Tous les ans et en 2 fois, vers les 10 et 30 mai, 1 k. 800 à 2 k. de nitrate de soude.

Pour les groseillers et cassis. — On alternera deux types de fumures : Une année 250 kilos de fumier bien décomposé à l'are. L'année suivante, 6 k. de scories, 0 k. 800 de sulfate de potasse, 1 k. 350 de nitrate de soude.

Pour les poiriers, pontiers. — Donner tous les ans, en novembre, par are : scories, 10 k., kaïnite, 8 k., sulfate de potasse, 1 k., et tous les ans, en mai, nitrate de soude 2 k. 500.

Tous les 6 ans donner 400 k. de bon fumier décomposé à l'are, en cessant alors la fumure chimique.

Voici, du même auteur, deux formules diverses pour les vignes. Dans le premier cas, celles des vignobles ; dans le deuxième, celles des treilles.

Un vignoble appliqué à l'hectare, et tous les 3 ans : 40.000 k. fumier de ferme, 250 k. sulfate de potasse, 800 k. scories Thomas.

Pour les treilles, par mètre courant, et tous les 2 ans : 10 k. gadoue noire, 0 k. 500 sulfate potasse, 0 k. 100 scories Thomas.

Au moment du défoncement d'un verger, ou d'un jardin fruitier, il est bon de songer à l'avenir et à préparer en quelque sorte un garde-manger pour la future plantation, en y mettant des réserves de nourriture. On y enroulera donc par are, lors des défoncements : 20 k. kaïnite, 20 k. de scories, et 1.200 k. de bon fumier bien décomposé. Ne jamais négliger de loin en loin, les bonnes fumures au fumier de ferme bien décomposé, comme on l'a vu par les exemples donnés plus haut, car ce sont ces fumures là seules qui peuvent apporter au sol l'humus qui lui est nécessaire, et même indispensable.

Pour une plantation en rapport, le même professeur conseille :

Fumure d'une année pour un are : 800 k. fumier décomposé ou, près des villes, de gadoue noire, à enfouir en novembre-décembre.

L'année suivante, pour un are : 3 k. sulfate de potasse, 6 k. de scories, à enfouir en novembre-décembre ; 3 k. nitrate de soude, à enfouir en 2 fois, en binant, vers les 10 et 30 mai. Puis on pourra donner un an de repos à la terre après ces deux années de fumures variées sans y amener d'engrais.

Pour les défoncements de vergers par trous, l'auteur plus haut cité recommande, par mètre cube de terre remuée, l'incorporation de : 2 k. de

scories, 1 k. 500 kaïnite, 50 k. composts ou fumier décomposé ; puis, plus tard, de la 4^e à la 10^e année, on pourra chaque année, en novembre, au pied des arbres isolés, semer sur une zone de 4 mètres carrés, en cercle, vers le point limite d'arrivée de l'extrémité des racines :

Superphosphate minéral, 0 k. 500 ; sulfate de potasse, 0 k. 100 ; sulfate d'ammoniaque, 0 k. 250.

Puis, pour l'arbre en rapport qui couvrirait de son ombre environ 25 mètres carrés, on pourrait, tous les ans ou 2 ans sur 3, sur un cercle de 4 mètres carrés de développement autour de l'arbre vers l'arrivée de l'extrémité des racines, semer puis enfouir :

Scories, 1 k. 200 ; sulfate de potasse, 0 k. 400 ; nitrate de soude, 0 k. 500.

De loin en loin (tous les 6 ans par exemple), appliquer de fortes fumures organiques : fumiers bien décomposés, composts, terreaux.

Puissent les propriétaires de vergers, par l'emploi suivi des formules Verrier, redonner à leurs arbres, fatigués par de grosses récoltes comme celle de cette année, vigueur et santé.

G. DURIVAUULT,
 Ingénieur horticole et viticole,
 Directeur du Jardin des Plantes.

La Vie Syndicale

Donges

Nous avons du accepter la démission de notre dévoué secrétaire et ami M. Albert Riand, qui cesse ses fonctions pour raisons de famille, mais reste membre de notre section agricole communale.

Dès à présent, nous annonçons à nos adhérents de la région que M. LEBEAU Albert, Café des Céréaliers, au bourg de Donges, est nommé AGENT de la Section et qu'il se tient à la disposition des cultivateurs pour tout ce qui concerne le Syndicat et la Coopérative.

Ancenis

Dimanche 8 décembre, à 10 heures du matin, à la Mairie, grande réunion du SYNDICAT VITICOLE DE L'ARRONDISSEMENT D'ANCIENSIS, sous la présidence de M. de la Rochemauc, à laquelle sont conviés TOUTS LES VIGNERONS de la région.

M. de Camiran, vice-président de la Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest, parlera de besoins et revendications de la viticulture et de la puissance d'action de la Fédération générale des vignerons de France, qui groupe toutes les régions viticoles : Midi, Bordelais, Centre et Ouest, Bourgogne, Champagne, Alsace et Lorraine, Algérie.

M. Faivre, directeur technique du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure, prendra la parole au sujet du rôle de nos Associations agricoles et de l'application prochaine de la loi des Assurances sociales.

Questions diverses très importantes. — Tous nos adhérents de la région sont instamment priés d'y assister et d'y amener leurs amis.

Bouaye

Mardi 10 décembre, à 7 heures du soir, à Bouaye, Salle du Patronage, grande réunion syndicale. Conférence Agricole par MM. Faivre, de Dreuzy et Cornier. Séance Cinématographique instructive. Distribution de brochures.

Tous nos adhérents de la région sont instamment priés d'y assister et d'y amener leurs voisins et amis. Les dames sont également invitées.

Remouillé

Dimanche 15 décembre, à 7 h. 30 du matin, salle de M. Edouard Hervouët, place de l'Eglise, à Remouillé, grande réunion syndicale. Conférence agricole par MM. Faivre et de Dreuzy, suivie d'une Séance Cinématographique instructive.

Tous les cultivateurs de la région sont cordialement invités.

Vieillevine

Dimanche 15 décembre, à Vieillevine, après la Grand'Messe, grande réunion syndicale et conférence agricole par MM. Faivre et de Dreuzy. Séance Cinématographique instructive.

Questions syndicales importantes. Tous nos adhérents sont instamment priés d'y assister.

Association Générale des Producteurs de Blé

MARCHE FRANÇAIS

Marché calme avec fléchissement assez sensible dans certaines régions (Centre-Ouest, Ouest notamment), il y a une huitaine de jours. Ainsi que nous l'avons déjà indiqué, le facteur lassitude et découragement de la culture a joué depuis un mois. Devant la faiblesse persistante du marché le vide et le manque d'intérêt des interpellations agricoles, la réserve des acheteurs, nombreux sont les cultivateurs tentés de perdre la confiance et qui se demandent si la résistance à la baisse n'est pas un mauvais calcul.

Contre ce découragement les Associations agricoles doivent lutter de la manière la plus active. Si la culture n'avait pas fait preuve de résistance depuis le mois de septembre, nous aurions assisté à un effondrement des cours encore beaucoup plus prononcé et la pente serait d'autant plus difficile à remonter que nous serions descendus plus bas.

Les interpellations agricoles ont été pour la plupart à peu près nulles, c'est exact ; mais pour la première fois depuis bien longtemps, un Président du Conseil a affirmé sa volonté de prendre en mains les intérêts de l'Agriculture et de remédier à la crise agricole. Notre président, M. Georges Remond, reçu hier, par M. Tardieu avec le bureau de l'Assemblée des Chambres d'Agriculture a souligné nettement les insuffisances du projet gouvernemental sur les blés, et la nécessité, si la loi dont le vote sera acquis quand ce bulletin paraîtra, ne donne pas les résultats que la culture était en droit d'attendre, de faire sans délai plus et mieux.

Cette loi est loin de répondre aux revendications des groupements agricoles, mais il ne faut pas dire qu'elle n'apporte rien : Elle contient des réformes importantes qui constituent pour l'avenir une amélioration intéressante du régime commercial des blés. Pour le présent immédiat, elle est certes beaucoup plus insuffisante. Cependant, par la limitation de l'emploi des exotiques, par une certaine possibilité d'exportation trop faible d'ailleurs, et par l'influence que pourra exercer sur la consommation intérieure du pain le régime de liberté que le Gouvernement a déclaré vouloir rétablir, cette loi doit avoir un effet sur notre marché.

Les prix actuels rendent pratiquement impossible pour l'instant l'importation des blés exotiques, la limitation de leur emploi et la réexportation obligatoire dans le nouveau régime de l'admission temporaire viennent renforcer cette impossibilité et s'opposer à une reprise des importations en cas de nouvelle baisse mondiale.

La culture en fait a donc pour elle la maîtrise du marché intérieur. Il faut épouser les excédents. Les possibilités d'exportation vont jouer là dans une faible mesure ; mais il faut en outre que toutes les associations mènent une propagande intense pour l'emploi du blé à l'alimentation du bétail, ou pour les pores et les volailles. Un effort dans ce sens dans toutes les exploitations permettrait beaucoup plus rapidement qu'on ne le pense de soustraire du marché quelques millions de quintaux.

PIEUX DE CHATAIGNIER

Pieux de 1 m. 30 de hauteur pouvant convenir pour la vigne. Prix : 115 francs le cent, départ Nantes. S'adresser au Syndicat.



Dans le Bulletin du Comité de Vertou, nous lisons, sous la signature de M. de Camiran, ces lignes, susceptibles d'intéresser nos lecteurs :

LE NOPRASEME. — Produit composé de sels de cuivre colloïdaux associés à des sels d'arsenic également colloïdaux, jouit d'une grande notoriété en Allemagne, dans les vignobles du Rhin, de Bavière et d'Autriche.

De sérieuses expériences ont été faites à la Haie et à Maisdon. Il en résulte que la drogue est très active contre le mildew, elle vaut la bouillie bordelaise. Le pouvoir insecticide, qui nous intéresse surtout, n'a pas pu être jugé cette année ; les insectes n'ont pas été assez virulents. On décide de recommencer les essais. Ne laissons pas échapper une chance, si petite soit-elle, de trouver quelque chose qui soit efficace contre les dévastateurs de nos grappes. Jusqu'ici, il faut l'avouer, nous n'avons rien trouvé qui soit décisif.

STELLITE ET CHAUX VIVE. — Ces poudres ont été expérimentées sur la vigne pour chasser les papillons et détruire les œufs. Le Comité avait donné ces produits à une vingtaine d'amateurs. Aucun résultat intéressant, suivrez,

Le plus Robuste des Valets
La plus Diligente des Servantes
 c'est
L'ÉLECTRICITÉ
 La plus économique des mains-d'œuvre

A LA FERME

Pour Essais, Renseignements, Conseils gracieux et Fourniture des Appareils, adressez-vous à **VOTRE SECTEUR** qui a le plus grand intérêt à vous satisfaire

La Société Nantaise d'Electricité
 23, rue de Strasbourg, NANTES
 CHOLET, SAINTE-PAZANNE
 ANGENIS, MONTAIGU

La Société de Distribution d'Electricité de l'Ouest
 SEGRE et CHATEAUBRIANT
 L'Energie Electrique de la Basse-Loire
 23, rue du Croisic, SAINT-NAZAIRE



AVIS AUX ELEVEURS

Une mission militaire Grecque qui recherche des chevaux d'au moins 4 ans susceptibles de prendre part à des épreuves d'obstacles de Concours Hippique, doit venir à Nantes très prochainement.

Les propriétaires intéressés pourraient s'adresser, pour tous renseignements complémentaires, au Chef du Service régional des Remontes du XI^e Corps d'Armée, place Louis-XVI, à Nantes, qui est chargé d'accompagner cette mission.

Le Prix du Vin

Le Secrétariat de la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest communique la note suivante :

Depuis les vendanges, de nombreuses transactions ont eu lieu dans les principales régions viticoles du Bassin de la Loire.

Les non-logés ont été vendus à des prix très variables, souvent peu satisfaisants.

Les vins logés dans les fûts des vignerons se sont vendus à des prix mieux justifiés.

Les dernières ventes qui ont été signalées au Secrétariat de la Confédération marquent une stabilisation des cours — pour les vins ordinaires — autour de 150 fr. l'hecto, sans garantie de degré.

Il y a eu tout récemment des ventes au degré à 14 fr. 50 ou 15 fr. D'une manière générale, on ne saurait trop s'élever contre une pareille base d'estimation des vins du Centre ou de la Loire qui valent surtout par leur fraîcheur et leur bouquet. Si nous enregistrons quelquefois des ventes au degré, c'est pour permettre des comparaisons avec les prix pratiqués dans les autres régions.

On s'attend généralement à un certain ralentissement des affaires, par suite du volume des transactions déjà effectuées.

La C. G. V. du Centre et de l'Ouest engage les vignerons à faire d'urgence leurs déclarations de récolte, avec la plus grande sincérité.

N. D. L. R. — Il est bien entendu qu'il s'agit là de vins du Loiret-Cher, Indre-et-Loire, et Loiret, qui sont des vins courants comparables à nos bons gros plants et bons vins de cépages français divers. Il ne peut être question de ces prix pour les Muscadets, vins fins, qui s'apparentent avec les Vouvrays et les Vins d'Anjou, ses cousins germains, dont les prix sont totalement différents.

FUMIER DE FERME

Somme acheteurs de toutes quantités, par wagons, de bon fumier de ferme.

Faire offres et conditions à notre Coopérative, 2, rue Scribe, Nantes.

AGRICULTEURS !

pour 8 francs

DE COTISATION ANNUELLE

vous recevrez notre BULLETIN chaque SEMAINE ET BENEFICIEZ DES MULTIPLES AVANTAGES DE NOTRE SYNDICAT ET DE NOTRE COOPERATIVE AGRICOLE.

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 muils et barriques neufs et d'occasion, chêne et châtaigner. S'adresser à M. Charon-Jamin, 45, quai Malakoff, Nantes.

175. — A vendre, plants des meilleurs 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, numéros connus et appréciés. — Producteurs directs, Bertille Seyve 450, Othello et Noah. S'adresser à M. Auguste Meneux, viticulteur au Guineau, la Chapelle-Basse-Mer, qui engage les vignerons à visiter ses pépinières.

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).

210. — A vendre, plants d'asperges, « Grosse Argenteuil » hâtive et productive. Prix réduits. S'adresser à M. Chapeau père, à Bellevue, Sainte-Luce.

213. — A vendre, au Clouet, commune de Vertou, 1 maison 4 pièces avec jardin de 400 mètres, plus 15 ares de vigne et 20 ares de terre et taillis. Remise, cellier, pressoir, buanderie, etc... S'adresser à M. Favreau, expert à Pont-Rousseau.

215. — A vendre, 500.000 plants greffés : Muscadets, gros-plant, colombard, groslo, pinot et toutes variétés de l'Ouest. 400.000 racines hybrides anciens et nouveaux. Tous arbres fruitiers. Catalogue franco.

S'adresser à M. J. Foulonneau, à Saint-Christophe la Coupric (Maine-et-Loire).

220. — A vendre, beaux plants d'asperges « Grosse hâtive d'Argenteuil ». Plants sélectionnés extra. S'adresser à M. Robert Morice, à Sainte-Luce.

231. — A vendre, une bonne génisse Normande de 3 mois, issue de parents inscrits au Herd-Book et primés dans les concours. S'adresser au Comte de Boispean, à Rougé.

232. — A louer le 1^{er} Novembre 1930 (partie libre au 24 Juin), une tenue maraîchère close de murs, de 2 h. 1/2 environ de Nantes, près gare grande ligne. Service arrosage fourni par la rivière de la Sèvre.

233. — A vendre, 3.000 kilos environ bon foin, récolte 1929.

234. — A vendre par longueurs de 10 ou 15 mètres, un hangar à l'état neuf, charpente bois, couverture évierite, largeur 8 m. 70 entre poteaux. Hauteur des poteaux livrée à la demande du preneur. Pour tous renseignements, s'adresser à MM. Guitteny Frères, à Saint-Hilaire-de-Chaléons.

235. — A vendre, un poêle, véritable « Phare », hauteur 1 m. 45. Excellent état.

236. — A vendre, une écremeuse, marque Vesta, B. B. Etat neuf.

237. — A vendre, Commune d'Angenis, mécanisme de moulin à vent. S'adresser à M. Caron, avoué, à Angenis.

DEMANDES

97. — On demande un ménage, homme toutes mains, sachant très bien soigner le bétail, femme sachant

S'outiller, c'est s'enrichir. Quand vous avez des placements à effectuer, faites-les dans votre propre affaire ! C'est là le secret de la prospérité !

traire les vaches et occuper des pores.
 99. — On demande pouliche, type breton, 2 ans maximum, douce, saine, rayon rapproché Vendée, Sud de la Loire.
 100. — On demande ménage même avec enfants en force, pour culture et vigne. Prendrait célibataire. Très bien payés, mais de bonnes références.
 101. — On demande pour propriété Pont-Abbé (Finistère), ménage, homme à toutes mains, femme cuisinière. S'adresser à M. du Châtelier, Château de Kernuz-Pont-Abbé.
 102. — On demande deux domestiques agricoles, veufs ou célibataires.

NOTRE COOPERATIVE

(Voir notre dernier Bulletin)



Nous rappelons que les cours que nous donnons ci-dessous s'entendent pour des livraisons de détail. Il nous revient de différents côtés que certains journaux ont publié des prix inférieurs aux nôtres.

Nous mettons nos adhérents en garde contre cette cotation, car il s'agit là de prix en groupement, par wagon complet, ou par quantité de 4 tonnes minimum ; probablement aussi pour des qualités inférieures à celles que nous vendons.

Que ceux de nos adhérents qui peuvent grouper entre-eux 5 ou 10 tonnes, n'hésitent pas à écrire à notre Service Commercial qui leur fera des prix défiant toute concurrence.

PRODUITS DIVERS

Les prix que nous donnons ci-dessous s'entendent pour le détail par quantité de 100 kilogrammes minimum

RIZ ET ISSLES

Riz Saigon Importation N° 1. 182 >>
 Riz Saigon Importation N° 2. 177 >>
 Issues de riz..... 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 Lesfré.

Tourteaux en farine et divers

Coprah en pains :
 par 500 k. minimum..... 130 >>
 par 100 k..... 140 >>
 Coprah en farine..... 150 >>
 Arachides rufisque :
 en farine, ext. bl. Bordeaux 182 >>

Vêtements

BELLE JARDINIÈRE PARIS

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

Vêtements

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélassée... 96 >> Son mélassé Say, 50 %... 113 >> Paille mélassée Say, 50 %... 82 >>

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES CHEVAUX Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélassée... 119 >> Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (suc-cédané, 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.). 14 50

ALIMENTATION GENERALE

Provende « Sucraff » N° 1... 88 >> « Sucraff » N° 2... 84 >>

ALIMENTATION DES PORCS

Optima >> p' engraissement des porcs 139 >> pour porcelet et truies... 192 >> Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

Provendine

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

Sulfate de Cuivre

Nous cotons, disponible... 330 >> les 100 kilos logés sur wagon Nantes ou pris à l'usine

Majoration de 3 francs par 100 kil. pour livraison en sacs de 50 kilos.

Sulfate de cuivre Anglais, disponible... 340 >> les 100 kilos sur wagon Nantes.

Tendance ferme.

MARCHE DE LA VILLETTE Du lundi 2 Décembre

Table with columns: ANIMAUX, Aménés, Invend., COURS OFFICIELS du kilo, viande nette, PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif. Rows include Bœufs, Vaches, Taureaux, Veaux, Moutons, Porcs.

Association Générale des Producteurs de Viande

LE RENDEMENT DES VEAUX

Nous avons signalé dans notre précédent numéro les expériences faites à la Villette pour vérifier la légitimité des revendications du Syndicat de la Boucherie en gros qui demandait comme base pour le calcul de la taxe à l'abatage sur les veaux une moyenne de rendement en viande de 65 %.

Des animaux choisis au Marché en notre présence, ont été suivis chez leurs acheteurs, pesés vivants, tués et pesés abattus. Les expériences ont eu lieu en trois fois et ont porté respectivement sur 5, 4 et 6 animaux. Les rendements obtenus furent compris entre 62,5 et 74,5, les moyennes des trois séries étant : 67, 2, 67,7 et 65,8 % ; ensemble : 66,4 %.

Les sujets choisis étaient naturellement aussi différents que possible, de façon à obtenir une moyenne valable, de meilleurs aux moins bons ; pesés faites avant et après l'abatage conformément aux termes du décret.

Les revendications des Bouchers en gros paraissent donc bien justifiées et, s'ils obtiennent satisfaction, ce qui est probable, on ne verra plus l'acheteur d'un veau de 100 kilos vifs rendant 70 kilos de viande payer la taxe sur la base de 50 %, soit 140 kilos vifs, c'est-à-dire, en trop, 40 kilos à 0,20 par kilo, ou 8 francs : ce cas était fréquent chez les acheteurs de bons veaux.

Autre conséquence plus directement intéressante pour nous. Dans ses achats à la campagne, le boucher ne pourra plus donner comme argument à l'agriculteur le rendement officiel de 50 % pour lui faire un prix inférieur.

Nous saurons maintenant que les veaux tués à la Villette ont un rendement moyen de 65 % au moins et, même en tenant compte de ce que la peste est faite à jeun, nous aurons une base précise pour calculer nos prix de vente en province.

LA VENTE DES ANIMAUX TUBERCULEUX

On nous a soumis dernièrement plusieurs cas tout à fait semblables. Tous se ramènent au mécanisme suivant : Un producteur vend un animal à un marchand de bestiaux. Celui-ci l'expédie, à la Villette ou à tout autre abattoir, à un boucher qui pratique l'abatage et verse ensuite le prix de la bête. Nous insistons sur cet ordre des opérations, on va voir pourquoi. A l'abatage, la viande est saisie, en entier ou partiellement. Aux termes de la loi, il y a nullité de la vente, pour l'animal entier dans le cas de saisie totale, pour les viandes saisies (à l'exclusion des abats) si la saisie n'est que partielle.

Admettons que le boucher ait acheté ferme au marchand de bestiaux. C'est celui-ci qui devra supporter la perte. Aussi se garde-t-il bien de se faire payer avant de connaître le résultat de l'abatage, et c'est pourquoi nous avons fait ressortir l'ordre habituel des opérations. En réalité, le marchand de bestiaux ne vend pas l'animal, mais il fait abattre pour son compte.

Si tout se passe bien, le marché est ratifié. Si, au contraire, il y a saisie, le boucher en gros X déclare au Service sanitaire : « Tel animal (signa-

lement) abattu pour le compte de Y, marchand de bestiaux, provenant de l'exploitation de Z, agriculteur à tel endroit ». De cette façon, ni X, ni Y n'ont le moindre risque à l'opération. C'est toujours vers Z, agriculteur, qu'on se retourne pour demander le remboursement puisqu'il est, légalement, le seul vendeur.

Que doit faire Z lorsqu'il est ainsi prévenu de la saisie ? Avant toute chose, reconnaître son animal, ou si, ce qui est le cas général, il ne peut se dérouter, donner au Service vétérinaire de l'abattoir tous les pouvoirs pour cette reconnaissance.

Surtout, ne jamais payer avant d'avoir vu le procès-verbal de saisie ou d'avoir en main l'avis d'une personne de confiance qui garantisse l'existence et la teneur de ce procès-verbal.

Enfin, pour le remboursement des frais d'abatage (ou de la quote-part de son frais si la saisie est partielle) demander l'avis d'une personne compétente et impartiale si la somme demandée paraît excessive.

Les ennuis qui résultent, pour le producteur, de cette manière de faire démontrent l'intérêt qu'il y a à envisager la création de mutuelles contre la tuberculose bovine sur le modèle que nous avons cité dans notre Bulletin n° 19.

Il s'agit de faire passer la vente à un intermédiaire qui procure même pas l'avantage d'éviter les risques de saisie puisqu'en fin de compte c'est toujours sur l'agriculteur qu'on retombe. C'est un argument de plus en faveur de la création de coopératives de vente ou, tout au moins, de syndicats de vente et d'expédition de bétail qui, non seulement suppriment l'éventualité d'intermédiaires peu scrupuleux, mais encore se chargent, par la même occasion, de l'assurance contre les principaux risques.

Le superphosphate, si précieux pour la bonne végétation et la bonne fructification de la vigne, a encore l'immense avantage de hâter beaucoup la maturation du raisin

Il favorise l'élaboration du sucre et par suite contribue à augmenter la densité des moûts et le degré d'alcool du vin. Plus le vin contiendra d'ac. phosphorique et plus grande sera sa qualité : tous les vins des grands crus sont particulièrement riches en ac. phosphorique. Si donc vous voulez produire un grand vin, ne manquez pas employer le superphosphate à haute dose sur votre vignoble.

Contre la LaHERNIE

et les AFFECTIONS DE L'ABDOMEN chez l'Homme et la Femme

Il faut adopter immédiatement un des nouveaux Appareils brevetés ou une des merveilleuses Ceintures de A. CLAVÉRIE, le grand Spécialiste de Paris, reconnu comme sans égale par cinq millions (5.000.000) de personnes et par 8.000 Docteurs-médecins.

La réputation mondiale qui entoure depuis quarante ans le nom de A. CLAVÉRIE, n'est pas le résultat de réclames tapageuses ; elle est due à la reconnaissance des innombrables malades qui ont retrouvé le bien-être, la force et la santé, grâce aux admirables Appareils, vraiment modernes et scientifiques, dont il fut l'inventeur, et grâce aussi à la manière toute spéciale dont ces Appareils sont établis et appliqués.

En effet, ce n'est qu'après un examen méticuleux pratiqué suivant des méthodes toutes personnelles, sans cesse appliquées aux plus compliqués cas, que l'Appareil nécessaire, sa contenance, sa force, sa forme et tous ses détails sont choisis et arrêtés.

Noter aussi que l'Eminent Spécialiste qui se consacre à vous passe tous les mois dans votre ville et, de plus, qu'il est continuellement dans votre région, de sorte qu'en cas de besoin vous pouvez le voir facilement.

C'est pour ces raisons, entre autres, ajoutées aux qualités absolument incomparables des Appareils et des Ceintures de A. CLAVÉRIE que les résultats obtenus chaque jour, dans les cas les plus graves et même désespérés, comptent d'étonnement et de joie les nombreux malades qui en bénéficient.

Aussi toutes les personnes perspicaces iront-elles lors de son prochain passage, voir l'Eminent Spécialiste des Etablissements A. CLAVÉRIE, parce qu'elles trouveront auprès de lui, avec les conseils les plus compétents, les plus cordiaux et les plus sincères le maximum de garanties pour le rétablissement définitif de leur santé.

Il recevra à NANTES, tous les jours, sauf le dimanche, à la Succursale des Ets A. CLAVÉRIE, 8, rue Crébillon.

Un éminent Spécialiste Collaborateur recevra également de 9 h. à 4 h. à Ancenis, jeudi 19 décembre, Hôtel des Voyageurs.

St-Nazaire, vendredi 20, Hôtel des Messageries (rue Ville-ès-Martin).

« Traités de la Hernie » des « Variétés » et des « Affections abdominales » Conseils et renseignements gratuits et discrètement A. CLAVÉRIE, 234, faubourg Saint-Martin, PARIS.

Advertisement for farine LA REINE, PRODUIT NATUREL à base de CAROUBES, Spécial pour l'Engraissement des Porcs. Includes image of a pig and text: L'essayer c'est l'adopter. Résultats surprenants. Dépôt chez M. CHATEAU à Coudray (Plessé).

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES

Foire de la Saint-André du 2 décembre Vaches : 78 amenées, vendues 1.200 à 3.500 fr. Génisses : 20 amenées, vendues 700 à 1.500 fr. Taureaux : amenés 4, vendus 1.200 à 2.400 fr. Porcs : de lait, amenés 58, vendus 250 à 300 fr. ; nourris, amenés 4, vendus 400 à 500 fr. Chevaux de trait : 33 amenés, 1.500 à 4.500 fr. Poulains : 171 amenés, vendus 1.000 à 2.000 fr. Prochaine foire mercredi 8 janvier.

ANGENIS

Poulets moyens, la couple, 30 à 35 fr. ; oies, 4,50 à 5 fr. ; le kilo ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 15 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 11,50 à 11,75 ; beurre, le demi-kilo, 11 à 11,25 ; veaux, le kilo, 7,50 à 8 fr. ; porcs, le kilo, 8,50 à 8,80 ; porcelets, 200 à 280 fr.

CLISSON

Froment rouge, les 100 kilos, 120 à 122 fr. ; avoine, 115 fr. ; blé noir, 115 à 120 fr. Foin, les 500 kilos, 300 à 350 fr. ; paille, 200 fr. Poulets, la couple, gros 45 à 50 fr. ; moyens 36 à 44 fr. ; petits 30 à 35 fr. ; lapins, la pièce, 15 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 11 à 11,50 ; beurre, le demi-kilo, 10,50 à 12,50. Bœufs gras, le kilo sur pied, 4,50 à 5,75 ; vaches grasses, 3,50 à 4,75 ; veaux de lait, 7,50 à 8 fr. ; porcs, 8,50 ; porcs de lait, 200 à 300 fr. Vaches pleines ou en lait, 1re qualité, 3.600 fr. ; 2e qual., 2.600 fr. ; 3e qual., 1.700 à 1.750 fr. Bœufs de travail, de 6.700 à 7.200 fr. la paire.

PAIMBEUF

Farine, 187 à 189. Blé, 126 à 128 ; avoine, 88 à 90 ; son, 82 à 84 ; foin, les 500 kilos, 215 à 220 ; paille, 180. Beurre en gros, 21 à 21,50 le kilo ; au détail, la livre, 11 à 13 ; œufs, la douzaine, 11,50 à 12. Poulets, la couple, 28 à 39 ; canards domestiques, 29 à 35 ; pigeons, 7,50 à 11 ; lapins domestiques, 8,50 à 17 ; Bœufs gras, le kilo, 4,10 à 4,80 ; vaches, 3,70 à 4 ; taureaux, 4 à 4,50 ; veaux, 7,30 à 7,80 ; moutons, 6,40 à 6,90 ; porcs, 7,90 à 8,30.

Cours des Vins

Muscadet... 450 à 550 Gros-Plant... 220 à 275 Noah... 150 à 200 Noah, le degré alcool... 7 à 7,50 Poire... 6 à 6,50

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS Carottes, le k. 0,30, la boîte 0,75 ; choux, les 16, 18 fr. ; choux verts, les 12, 2 fr. ; poireaux, les 30, 2,50 ; céleris branche, 5 à 6 ; rave, 5 à 6 ; MARCHE DES INNOCENTS Paris, 4 décembre Oignons. — Marché nul, faute d'acheteurs. On vend des oignons Parme à 80 rendu Paris, marchandise qui valait 90 il y a quinze jours. On cote aux 100 kilos gare départ : Auxonne, 50 ; Poitou, 80 ; Saint-Brieuc, 50 ; Charleval, 25 à 28 ; Pouligny, 55 à 60 ; Luc-sur-Mer, 75 à 80 ; Mazé, 90 ; La Fère, 85, et Verberie, 90. Carottes. — Marché des plus calmes. On cote en vrac : Auxonne, 25 ; Poitou, 24 ; Nord, 22 ; Oise, 24 ; Meaux, 25 ; Loiret, 26 ; Yonne, 25.

Pommes à Cidre

Nous cotons, 290 à 310. Châteaubriant, 4 décembre, 280 à 300 fr. les 1.000 kilos. — Nozay, 230 à 300 fr. — Questembert, 250 à 380 fr. — Saint-James, 300 à 320 fr. — Caliac, 310 à 350 fr. — Redon, 330 fr. — Vitré, 300 fr. — Baud, 250 à 300 fr. — Bonnetable, 260 à 275 fr. — Rennes, 300 fr.

Pommes de Terre

Nozay, 26 à 28 fr. les 100 kilos. — Paimbeuf, 40 à 45 fr. — Mayenne, 28 à 30 fr. — Beaumont-sur-Sarthe, 24 à 26 fr. — Rostrenen, 42 à 44 fr. — Pontivy : Beauvais, 23 à 24 ; Rosa, 40 à 45. — Questembert, 22 à 23.

Madame, Mademoiselle, Monsieur si vous hésitez sur le choix d'un cadeau plaisant et durable. Faites-vous portraiturer. Et si vous avez les traits d'un être cher, faites-le reproduire au STUDIO PERVÈZ, 19, rue Contrescarpe, Nantes, par un procédé d'art.

PLESSE

Blé, 135 fr. ; avoine, 96 fr. ; sarrasin, 100 fr. ; foin, les 500 kilos, 200 fr. ; paille, 120 fr. ; poulets, 30 à 60 fr. la couple ; canards, 8 à 12 fr. ; lapins, 12 à 18 fr. ; beurre, le demi-kilo, 10,50 ; œufs, la douzaine, 11 fr. ; cidre, la barrique, 130 fr. ; pommes à cidre, les 1.000 kilos, 300 fr. ; veau, le kilo sur pied, 6,75 à 7,50 ; porcs, 8 à 8,50 ; bœufs gras, 3,75 à 4,25 ; bœufs de travail, la paire, 4,500 à 6.000 fr. ; vaches grasses, le kilo sur pied, 3 à 4 fr.

PUCEUL

Bœufs gras, 1re qualité, 4,25 ; 2e qual., 3,90 ; 3e qual., 2,80 à 3,50. Vaches ; 1re qualité, néant ; 2e qual., 3,50 ; 3e qual., 1,75 à 2,50. Vaches pleines ou en lait, 1re qualité 2.900 fr. ; 2e qual., 2.000 fr. ; 3e qual., 1.000 à 1.500 fr. Bœufs de travail, de 4.500 à 6.000 fr. la paire. Vente lente.

SAVENAY

Blé, 130 fr. ; seigle, 95 fr. ; sarrasin, 100 fr. ; avoine, 92 fr. ; son, 85 fr. ; paille, les 500 kilos, 130 fr. ; foin, 240 fr. Beurre en détail, 21 à 22 fr. le kilo ; œufs, 13 fr. la douzaine. Bœufs gras, 3,50 à 4,25 le kilo sur pied ; vaches grasses, 3 à 4 fr. ; veaux, 8,50 à 7,75 ; porcs gras, 8,25 à 8,50 ; agneaux, 6,50 à 7,50 ; moutons, 5 à 6 fr.

Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

Advertisement for Chaussures PAUL, NANTES - 8, Rue d'Orléans - NANTES. SOLDÉS. Nos fins de séries, valeur 98 et 125 fr. sacrifiées à 69 et 49 fr. SENSATIONNEL : UN LOT 29 fr.

Advertisement for Pommes de Terre de Semence d'Origine Breton en 20 Variétés à grands rendements. Hollande à chair jaune, Erstelingen, Royale, Abondance, Saucisse, Industrie, Beauvais, l'in 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.

Large advertisement for SIGRAND, GRANDS MAGASINS. Ancienne Maison DONY, NANTES, 16, Rue du Calvaire. Soldes du 7 au 14 Décembre. AVANT INVENTAIRE affaires exceptionnelles à tous les rayons. Includes image of a woman and text: VOIR NOS ÉTALAGES SPÉCIAUX.

Advertisement for AMER PICON, à base d'orange et de quinquina, avec de l'eau bouillante et du sucre, combat le froid, préserve de la grippe. Includes image of a bottle and text: AMER PICON COFFRES-FORTS BAUCHE, 93, rue de Richelieu - PARIS. Agent : 21, Place de Bretagne, NANTES. CATALOGUE FRANCO.

