



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

JOURNAL HEBDOMADAIRE
paraissant le Samedi - Tirage 19.000

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 6.015



HEURE D'ETE : C'est dans la nuit du samedi 12 au dimanche 13 avril que s'effectuera le changement d'heure. On avancera pendules et montres d'une heure.

MEVENTE DES PRODUITS AGRICOLES : La Fédération des Associations agricoles de l'île de France vient d'organiser à Paris une grande manifestation contre la mévente des produits du sol. L'assemblée a voté une motion réclamant d'urgence des mesures qui s'imposent et une délégation a porté cette motion au Ministère de l'Agriculture.

MERVEILLEUSE INVENTION : L'illustre sénateur italien Marconi a réussi à illuminer, de Gènes, l'Hôtel de Ville de Sydney (Australie), grâce à un nouvel appareil de son invention, transmettant ainsi sans fil la force électrique à l'autre bout du monde !

UNE BELLE-POMME : Un propriétaire de Saint-Nazaire a obtenu dans son jardin une Reine de Canada de 14 centimètres de hauteur, 44 centimètres de tour, d'une parfaite régularité et pesant 725 grammes !

UNE EXPOSITION CANINE aura lieu à Nantes les 8 et 9 juin, sous les auspices de la Société Canine Bretonne.

HUILES DE BOIS : L'huile annamite provenant du « dao » est utilisée pour les bâches et cordages. « L'abrasin » donne une noix d'huile. On extrait l'huile chinoise, de plus en plus employée comme scellant et isolant électrique. Cet arbre réussit sur la côte sud de la Méditerranée et à l'ouest de l'Afrique.

L'Etat est autorisé à constituer une Réserve de Blés et Farines

Voici le texte de l'article unique du projet sur les blés, qui vient d'être adopté par la Chambre :

« Le ministre de l'Agriculture est autorisé, dans la limite d'un crédit de 30 millions de francs, à engager les dépenses nécessaires pour entretenir un stock de sûreté des blés et farines destinés à assurer l'alimentation de la population.

« Le ministre de l'Agriculture déterminera, d'accord avec le ministre de la Guerre, les localités où ce stock devra être déposé, les conditions de l'adjudication et marchés passés pour assurer la réunion, la conservation et le renouvellement de ce stock, qui devra être conservé en permanence par l'adjudicataire, en supplément du stock normal qu'il devra posséder : les mesures de contrôle à exercer et la rémunération à accorder, qui comprendra l'intérêt du capital engagé calculé d'après le taux des avances sur titre de la Banque de France et une allocation qui ne pourra excéder 4 %, représentant les frais de toute nature et le bénéfice consenti.

« Par mesure de sécurité nationale, le Ministère de la Guerre constituera et entretiendra un stock de blés et farines. Il lui est ouvert, dans ce but, un crédit de 200 millions, qui sera prélevé sur les fonds de la Trésorerie.

« Un décret, contresigné par les ministres de la Guerre, de l'Agriculture, des Finances et du Commerce, déterminera les conditions d'application du présent article. »

AGRICULTEURS !

Pour tous vos achats, accordez la préférence aux Maisons qui font de la Publicité dans votre Bulletin, car elles aident votre journal à se développer et à s'améliorer.

Une Trêve douanière serait dangereuse pour l'Agriculture

La Société des Nations, désireuse de ne négliger aucun moyen pour consolider la paix mondiale, a pensé qu'il serait opportun de proposer aux diverses nations adhérentes, l'adoption d'un projet de trêve douanière qui en facilitant les échanges aurait pour résultat d'éviter des conflits économiques souvent générateurs de guerre.

Si l'Angleterre et la Belgique ont accepté avec enthousiasme la proposition de trêve dont elles étaient d'ailleurs les inspiratrices, c'est que leur situation est bien différente de la nôtre ; ni l'un, ni l'autre de ces pays ne peut produire sur son sol, toutes les matières alimentaires nécessaires aux besoins d'une population très dense ; il leur faut de même faire appel à l'étranger pour approvisionner en matières premières, les industries puissamment outillées.

Ces deux nations ont toujours eu un intérêt évident à pratiquer la politique du libre-échange et à souhaiter la suppression des barrières douanières, gênant l'écoulement de leurs produits manufacturés.

Confiant dans cette politique, le Gouvernement belge n'a pas hésité, non seulement à tenir en suspens depuis plus de deux ans les mesures d'ajustement des droits spécifiques de son tarif, prévues par la loi et pleinement justifiées par la hausse des prix, mais aussi à proposer au Parlement un certain nombre de dérogations de droits de douane et de droits d'accise.

Sans doute, il serait souhaitable de voir se développer l'esprit de coopération entre les nations sur le terrain économique, mais encore faut-il attendre pour cela le moment opportun et ne pas risquer de paralyser à tout jamais la production nationale de certains pays adhérents, comme ce serait le cas pour la France.

Aussi bien chez nous, les protestations et les réserves sont-elles nombreuses.

Dans les Groupements économiques régionaux, dans nos Associations agricoles, chez les Chambres d'Agriculture, la protestation est au moins aussi vive ; du point de vue de l'agriculture, la trêve douanière aurait des conséquences désastreuses. La France, cela ne peut être contesté, tire sa force, sa puissance, son caractère de ce fait qu'elle est avant tout une nation agricole, en raison de la variété de ses sols, de son climat tempéré, des aptitudes ancestrales de ses habitants. Ses gouvernements doivent donc avoir pour principal objectif d'assurer la prospérité de l'Agriculture qui conditionne pour une large part, le succès des autres activités nationales, Industrie et Commerce.

Au surplus, de tout temps, notre pays a excité la convoitise des autres nations ; il est sujet à leurs attaques : en raison de notre situation géographique, nous pourrions être à un moment donné, isolés du reste du monde. Pour parer à cette éventualité, il nous faut donc produire sur notre sol toutes les matières alimentaires dont nous avons besoin et qui, d'ailleurs, peuvent y être obtenues tout naturellement.

Certains de nos voisins pourraient penser qu'il est inutile de compléter nos conditions favorables de sol et de climat par une protection douanière. Nous sommes ainsi amenés au centre de la question. Sans doute, nous avons fait des progrès dans nos méthodes de production ; nos prix de revient demeurent néanmoins supérieurs à ceux de nos concurrents, en raison de l'extrême division de notre sol qui rend fréquemment impossible l'emploi d'un machinisme puissant ; d'autre part, plus qu'aucune nation, nous avons souffert, de la guerre.

Nos charges fiscales sont accablantes ; nos frais de main-d'œuvre se sont accrues de façon prodigieuse. Pour toutes ces causes, notre agriculture se trouve handicapée, par celle

pratiquée dans des pays qui ont profité de la guerre.

C'est ainsi que nous supportons mal la concurrence des blés du Canada, des Etats-Unis, de la République Argentine ; des avoines de l'Europe centrale où la main-d'œuvre est abondante ; des pommes de terre de Hollande ; des sucres de Java et de Cuba ; des viandes congelées et des beurres de l'Amérique du Sud ; des miels de l'Amérique centrale ; des produits laitiers de Suisse, etc., des féculs d'Allemagne ; des maïs pour amidonner l'Amérique, etc.

Pour rétablir l'équilibre avec les conditions de production de ces pays privilégiés, il nous a bien fallu nous protéger par des droits de douane ; la barrière établie n'a d'ailleurs rien d'excessif ; elle a été élevée souvent trop tard, témoin ce qui s'est passé en mai 1920 pour les blés qu'on a laissé entrer en quantités excessives et plus récemment pour les avoines et les pommes de terre.

Une réadaptation de nos tarifs s'impose, elle nécessite une étude complète et immédiate ; maintenant que notre stabilisation monétaire est faite, que nous connaissons mieux nos obligations déductibles vis-à-vis des Etats-Unis et de l'Angleterre, que nous pouvons supporter les apports du plan Young, il nous est plus facile de fixer les droits protecteurs, sans exagération, mais avec la ferme souci de fournir à nos agriculteurs les moyens appropriés, suffisants pour résister à une concurrence redoutable et mortelle.

Au surplus, cette mise au point doit être poursuivie concurremment avec l'unification dans tous les pays des nomenclatures douanières diverses et compliquées, avec l'application d'une législation commerciale commune, comportant des méthodes de crédits uniformisés et des tarifs de chemins de fer identiques.

Lorsque nous aurons fait tout cela chez nous et en accord pour la deuxième partie avec les autres nations, la trêve douanière apparaîtra comme une possibilité, ne présentant plus aucun danger, et offrant même des avantages pour notre agriculture, dont les prix de revient se seront rapprochés de ceux des autres pays du fait de la réduction de nos charges fiscales.

Nous aurons alors d'autant moins de raisons de nous opposer à cette réforme qui porte en elle une garantie certaine de paix, que la France, grâce aux efforts admirables de ses enfants et au perfectionnement de ses méthodes de production, sera devenue une nation exportatrice.

Marcel DONON,
Ingénieur agricole,
Sénateur.

L'Agriculture et les Assurances Sociales

Comme nous l'avons annoncé dans notre dernier Bulletin, le Sénat a discuté et voté le rectificatif de la loi du 5 avril 1928 sur les Assurances sociales. Ne perdant pas cette question de vue, mais désireux de présenter un texte complet à nos lecteurs, nous attendrons l'adoption de ce dernier projet par la Chambre pour en parler d'une façon précise et définitive... à moins que les députés n'y apportent des modifications, et rien ne fait prévoir qu'après la promulgation de la loi il n'y ait encore d'autres rectifications.

D'ores et déjà, nous pouvons cependant être assurés de la prochaine application des Assurances sociales, avec certaines modalités pour les agriculteurs, l'Etat devant intervenir pour alléger nos versements. Quelles charges nouvelles aurons-nous à supporter ? Quelles en seront les conséquences ? Comment l'Etat arrivera-t-il à récupérer des fonds aussi considérables ? Allons-nous voir le coût de la vie s'accroître, tandis que nos produits baisseront ? Le nouveau Ministère du Travail se rend compte que l'application se heurtera à de lourdes difficultés financières et au choc d'intérêts divers ; la loi sera donc d'être parfaite, mais on s'entend et il est trop tard pour reculer : ce sera tant mieux, ou tant pis, pour ceux qui en ont été les promoteurs acharnés.

Quant à nous, agriculteurs, la planche de salut réside uniquement maintenant dans nos organisations professionnelles et mutualistes, seules capables de débattre et défendre nos intérêts.

Ceux qui ne se sont pas encore inscrits à notre Société Mutuelle ou à une autre caisse strictement agricole, ont intérêt à le faire sans retard. Ecrire ou s'adresser à notre Société Mutuelle, 2, rue Scribe, Nantes. Nous conseillons surtout l'organisation par communes. A nos présidents et dirigeants de Syndicats et Sections à nous aider, avec la bonne volonté de chacun.

R. FAIVRE.

AGRICULTEURS !

pour **8** francs

DE COTISATION ANNUELLE
vous recevrez notre BULLETIN chaque SEMAINE

ET BENEFICIEREZ DES MULTIPLES AVANTAGES DE NOTRE SYNDICAT ET DE NOTRE COOPERATIVE AGRICOLE

Alimentation rationnelle des Animaux domestiques

C'est ainsi que l'on définit la méthode qui consiste à enrichir et compléter les ressources alimentaires dont on dispose dans une exploitation, à l'aide de produits industriels ou commerciaux.

La situation économique actuelle est favorable. La viande a conservé son prix et celui des nourritures offertes est devenu très bas. L'agriculteur-éleveur ne peut pas trouver un placement plus rémunérateur.

Les principes de l'alimentation rationnelle ont été définitivement arrêtés il y a quelques années par notre célèbre ami, le regretté Président du Comité de Vertou, M. André Gouin.

Suivant leur composition chimique, les aliments donnent une quantité de viande bien déterminée. On est arrivé à prouver qu'il faut pour produire cent kilos de viande en poids vif :
ou bien
425 k° de tourteau d'arachides.
450 — — copral.
500 — — palmiste.
450 — froment en grains concassés.
2.000 — de pommes de terre cuites.

Cherchons, aux prix actuels du commerce, le rendement économique et pour cela adressons-nous au porc, animal parfait des études zootechniques.

L'Arachide se vend en ce moment 90 francs ; on aura 100 kilos de viande de cochon d'une valeur de 850 francs pour 382 fr. 50.

Le Copral vaut 75 francs, on aura avec lui 100 kilos de viande pour 337 francs. Le froment à 120 francs nécessitera une dépense de 540 francs.

On pourrait faire le même calcul avec toutes les sortes de tourteaux de farines, de grains, qui nous sont offertes, et l'appliquer à toutes les bêtes, qu'elles soient à l'élevage ou à l'engraissement.

Il est entendu qu'il s'agit d'individus mangeant et digérant normalement. Nous ne voulons pas non plus dire que l'aliment employé seul, pourrait obtenir ce résultat. Il serait incomplet. Il est nécessaire qu'il soit accompagné d'une nourriture de ferme, qui apportera le volume et le goût nécessaire à la ration. Nos chiffres dans la pratique nous ont appris qu'une bête augmentera de 100 kilos de plus qu'elle ne l'aurait fait, chaque fois qu'elle aura absorbé 425 kilos d'arachides ou 450 kilos de copral ou 500 kilos de palmiste, ou 2.000 kilos de pommes de terre cuites.

Nous avons remarqué M. André Gouin et moi, dans nos essais de vulgarisation, que pour être tout à fait avantageux et d'un bénéfice certain, il fallait qu'il y eut une différence d'au moins 2/5 entre la somme argent produite et la somme argent dépensée. Il est, en effet, nécessaire de

compter avec le prix élevé des jeunes animaux, aussi avec les maladies ou les accidents possibles.

Nous avons répété bien des fois l'expérience au moyen de jeunes porcs pris à 12 semaines et tués à 5 ou 6 mois au poids de 100 kilos environ. Nous sommes constamment arrivés à un gain net supérieur à un cochon sur trois. Dans les conditions actuelles du marché, on devrait pouvoir gagner un cochon sur deux.

A l'heure où j'écris, quels sont les produits à notre disposition ? L'Arachide. Elle vaut 90 à 100 fr., contient 40 % de matières azotées et est très précieuse à ce titre. Elle seule fournit en abondance l'azote dont nos aliments de ferme, trèfles et luzernes exceptés, sont si dépourvus. L'Arachide a, pour le lait, un rôle décisif.

Le Copral est bon marché à 75 fr., il contient encore 20 % de matières azotées et est recherché pour la formation de la chair et du lait.

Le Palmiste vaut 70 francs, il est peu azoté, c'est un parfait aliment d'engraissement.

Les Farines secondes de froment nous sont proposées par la minoterie à 100 francs environ. Elles sont très riches en éléments nutritifs. Nous en avons sous les yeux une analyse excellente. Elles sont pauvres en azote et ne peuvent être qu'un aliment d'engraissement. Au prix de 100 francs elles sont moins avantageuses que les tourteaux industriels.

Les recoupes de froment qui valent 70 à 75 francs peuvent rendre service, elles sont assez intéressantes à ces cours.

Le blé, malgré son cours de 120 francs est, à notre avis plus cher que les tourteaux.

Les sons à 50 francs seront utilisés en mélange ; leurs propriétés gustatives et digestives les font acheter au-dessus de leur valeur nutritive réelle.

A côté de ces produits élémentaires, l'industrie nous vend des produits composés. Ce sont des aliments complets résultant de mélanges en général bien étudiés. Ils ont l'avantage d'être équilibrés et enrichis de sels nutritifs nécessaires à la parfaite croissance des animaux.

A quelques-uns d'entre-eux sont ajoutés une certaine proportion de mélasse. C'est un avantage. Le sucre à doses modérées pour les bovins et les porcs, les excite à manger et leur fournit un élément nutritif très appréciable.

En Angleterre où l'élevage à la prairie est régulièrement complété par des nourritures industrielles, les cackettes (petits cubes) d'aliments complets mélangés sont en grande faveur. On en trouve maintenant en France, quelques usines ayant pu se procurer les appareils anglais nécessaires à cette fabrication.

Tel est l'arsenal à notre disposition. Ne manquons pas d'y puiser, le bénéfice est certain en ce moment.

DE CAMILLAN,
Président du Syndicat Central,

LE VIN ET LE FOIE

Chez l'homme normal, en bonne santé, dit le docteur Farez, le vin détermine une excitation physiologique d'heureux effet. Chez ceux dont le foie est insuffisant, le vin devient « un véritable médicament. »

Ce n'est pas le seul service qu'il nous rendra. Voici encore du nouveau : « Certains sujets sont « sensibilisés », c'est-à-dire tout particulièrement susceptibles à certains aliments. Quelques-uns, par exemple, sont condamnés à une urticaire généralisée, géante, lorsqu'ils consomment un œuf, tel poisson, telle saucisse. Or, un verre de vin, pris concurremment, stimule le foie ; et celui-ci sait affronter, neutraliser l'aliment jusqu'alors nocif.

Voilà un remède facile à essayer et une raison de plus d'aimer le bon vin.

Un Brin de Causette...



La mère Couëtoux est aux anges : elle vient de faire installer l'électricité dans sa maison. Pensez donc, me disait-elle, jusque dans l'étable, comme c'est commode, y a qu'à tourner un bouton : « La lumière soit et la lumière fut ! »

Et pis c'est point tout ça, mais elle a l'intention de faire marcher sa machine à coudre et son écrémeuse avec un petit moteur électrique.

— Ah ! madame Couëtoux, que j'ai dit comme ça, si vous saviez tout ce qu'on peut faire maintenant avec l'électricité et la mécanique ! Si ça continue les ménagères n'auront pu rien à faire dans leur maison, qu'à se tourner les pouces, ou surveiller leurs gosses.

— Vous croyez ça, père Jeannot ? On voit bien...

— On voit bien que vous n'avez point visité le salon des Arts ménagers, à Paname. Moi non pu du reste, mais j'en ai entendu dire des choses là-dessus. Tenez, y a des machines pour faire la vaisselle, sans casser d'assiettes et sans y toucher ; des aspirateurs, des lavoirs, des instruments qui peuvent tout : hacher la bidoche, passer les purées, faire les mayonnaises, battre les blancs d'œufs, mouler le café, pétrir les pâtes, faire des sirops...

— Allons, allons, père Jeannot, pourquoi ça aussi pour battre les tapis et épulcher les patates !

— C'est que tout ça existe, ma pauvre dame. Y a de quoi en faire rêver la Tante Fany et tertous les ménagères ! J'vous dis, dans quelque temps, avec vos lessiveuses mécaniques, les machines à traire, ou à repriquer les chaussettes, les fours électriques, les fers pour ondulations indéfrisables, les systèmes à plumer les volailles ou à faire sauter les crêpes, vous ne saurez plus à quoi occuper votre temps dans les maisons.

— Ben sûr que tout se perfectionne, père Jeannot ; mais ça ne sera point de siôt.

— De siôt ? J'parions que vous brûlez d'environ d'avoir la T. S. F. ?

— Dame, y vont ben l'installer dans les trains. Vous n'avez point vu ça ?

— Ça sera épatant d'écouter un jazz, pendant que le ouasin d'en face cassera la croûte avec du saucisson à l'ail, ou que des gosses crieront dans le compa, liment.

— C'est point pour nous ces instruments-là. Y mettront ça dans les poulaillers pour les coqs de luxe.

— La T. S. F., mais madame Couëtoux, ça fait des merveilles à la campagne.

— Pour écouter les concerts et la baisse des cours ?

— Point seulement ça. Tenez, en Amérique, on a installé dans beaucoup de fermes des haut-parleurs dans les étables.

— Dans les étables ???

— Dame oui... parce que la musique augmente le rendement en lait des vaches. C'est point de la plaisanterie. Un vétérinaire en chef de l'abbas a remarqué que la musique de T. S. F. détournait l'attention de ces bêtes — les vaches — pendant la traite, qu'elles lâchaient ben mieux leur lait.

— Vous rigolez, père Jeannot !

— Non, ce sont les vaches qui jubilent en écoutant la musique. Autrefois elles regardaient passer les trains... à l'heure elles écoutent « Radio-Toulouse », la Tour Eiffel, ou « Radio-Traite ». Si elles donnent pas de lait qu'elles ça peut faire... la musique adoucit itou nos mœurs. Ah, ces inventions, pauvre mère Couëtoux !... Jusqu'aux poules qu'on éclairait maintenant la nuit pour qu'elles pondent davantage !!!

MAITRE JEANNOT.

Le Dimanche, à la Campagne...



ils lisent tous le Bulletin du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure. Le mieux informé, le plus instruit, le plus vivant des organes de défense agricole.



Le Potager en Avril

Je vous ai dit précédemment qu'arrivé à cette époque l'on pouvait confier à la terre toutes sortes de graines. On continuera les semis de *laitues de printemps*, *chicorée*, *scaroles*, que l'on devra renouveler tous les 15 ou 20 jours, de façon à pouvoir faire des plantations échelonnées et être largement approvisionné pendant la saison chaude, où l'on fait une plus grande consommation de salades ; on sèmera aussi, en petites quantités, des *carottes hâtives*, semis que l'on renouvellera au moins tous les mois, pour avoir toujours des produits tendres et savoureux. Ces semis seront continués jusqu'à fin juin, époque où l'on fera des semis plus étendus de *carottes de Chantenay*, pour la conservation d'hiver ; on fera également des semis de *poireau*, *chou-pomme*, *chou de Bruxelles*, *scorsonnère*, et en général tous les légumes de consommation courante.

La terre devenant plus chaude, on pensera au semis de *haricots* ; on fera en sorte de profiter d'une période de beau temps, surtout pour les variétés à grain blanc, dont la levée laisse souvent à désirer, si le temps est incertain et pluvieux.

LA TOMATE

S'il est une plante peu cultivée dans le jardin de la ferme, et qui cependant aurait bien droit à avoir une place honorable, c'est bien la tomate. Tout le monde, aujourd'hui, connaît cette solanée, dont la consommation, dans notre région, est relativement récente.

Il y a cinquante ans, elle était peu ou point cultivée chez nous ; c'est cependant une plante de tout premier mérite, dont la culture a pris un essor considérable. Elle est une grande ressource pour la cuisine ; on en fait des potages très estimés, les viandes et le poisson à la sauce tomate, les tomates farcies sont recherchées des gourmets les confitures

sont communément vendues pour des confitures d'abricots verts) donnent un dessert délicieux. On peut aussi les consommer crues ou en salade, elles activent l'appétit ; les Méridionaux en font une grande consommation et les Anglais en importent des quantités considérables, à l'état cru, pendant la saison chaude ; c'est un fruit très rafraîchissant. A toutes ces qualités, il faut y joindre que c'est un fruit très sain et qui possède de nombreuses vitamines ; nombre de gens, à l'âge mûr, se trouvent bien de faire une cure de tomates dans le courant de l'été, elle active la circulation du sang. Ne dites pas : « Je n'aime pas cela, je n'en ai jamais mangé. » Essayez ! Mangez-en et vous trouverez cela délicieux.

CULTURE

La tomate est de culture facile, et avec un peu de soin on peut avoir des produits frais pendant plus de six mois. Peu de légumes peuvent nous donner des ressources aussi considérables.

En culture forcée, on sème les premières tomates dès le mois de décembre, sur couche et avec des soins on peut commencer à récolter en avril ; mais, pour le jardin de la ferme, cette culture très hâtive ne nous intéresse pas. La tomate, comme la pomme de terre, étant originaire des mêmes contrées, on peut en conclure que l'on peut faire les premières plantations de tomates quand la levée des pommes de terre commence à paraître ; si l'on possède un bout de mur, bien abrité et exposé au soleil dès les premiers jours d'avril, vous pouvez semer quelques graines au pied du mur et vous les recouvrirez d'une feuille de verre, un simple carreau, que vous maintiendrez avec trois piquets que vous aurez préalablement encochés avec une scie, de façon à recevoir votre verre, et que vous relèverez au fur et à mesure que vos plants grandiront.

A la fin du mois, si vous avez pris quelques précautions, vous aurez du plant qui sera de force à mettre en place. Si votre terrain est léger et bien exposé, procurez-vous plutôt quelques plants, une demi-douzaine par exemple, que vous planterez en

Le bon cultivateur se reconnaît à ce qu'il fait un large emploi du nitrate de soude naturel du Chili.

Il commence par le blé, essaie ensuite sur les plantes sarclées, puis se hasarde à en mettre sur ses prairies ; finalement, comme il constate que cet engrais paie largement, il en fait un emploi rationnel sur toutes ses cultures.

bonne exposition, près d'un mur si possible et en terre abondamment fumée, car si vous voulez avoir de beaux produits, et précoces, il faut que votre terre soit riche ; vous espacerez à 70 centimètres et vous planterez un tuteur à chaque pied, pour pouvoir les palisser quand vos jeunes plants commenceront à se développer.

Vous les pincerez au-dessus du premier bouquet de fleurs, et il se développera de nouveaux bourgeons à l'aisselle de chaque feuille inférieure ; vous choisirez ensuite deux autres nouveaux bourgeons, que vous palisserez de nouveau sur de nouveaux tuteurs que vous aurez placés à 35 centimètres de chaque côté du tuteur principal, et vous supprimerez tous les bourgeons supplémentaires. Vous laisserez croître vos nouveaux rameaux jusqu'à l'apparition du troisième bouquet de fleurs et vous pincerez immédiatement au-dessus et supprimerez impitoyablement toutes les branches qui viendraient à naître de nouveau à l'aisselle des feuilles, afin de favoriser le développement des fruits et d'en hâter la maturité.

Si vous ne disposez pas d'endroit bien abrité, retardez votre plantation de quelques jours, fin d'avril, afin d'être complètement à l'abri des gelées. Si vous n'avez pu faire un semis comme il est dit ci-dessus, procurez-vous des plants les plus forts possible ; si les fleurs commencent à paraître, ménagez-les avec précaution, elles vous donneront des produits plus hâtifs. Il va sans dire que s'il survenait un refroidissement après les plantations, il faudrait abriter pendant la nuit : un simple carnet de papier renversé sera suffisant ; dans ce dernier cas, après avoir épandu une bonne fumure que vous enterrerez par un bon labour, vous planterez à 70 centimètres sur la ligne, vous les laisserez végéter librement ; vous pincerez au-dessus du premier bouquet, ce qui favorisera le développement des nouveaux bourgeons. Vous choisirez les quatre plus vigoureux et vous supprimerez impitoyablement tous les autres ; vous les laisserez croître et quand ils auront 30 centimètres vous les marcottez, en ayant soin de ménager les bouquets de fleurs, puis vous les pincerez au-dessus du troisième bouquet.

Epandez un bon paillis qui entretiendra la fraîcheur et empêchera les fruits de se salir. Supprimez tous les bourgeons qui se montreront à l'aisselle des feuilles et vous aurez encore des fruits relativement précoces.

(A suivre.)

L. VINET père,
Président de la Fédération
des Maraîchers du Nantais,
Commandeur du Mérite Agricole

Donner à une culture du nitrate de soude naturel du Chili, c'est lui donner un aliment tout prêt, et utilisable dans tous les cas.



Nos Courses en 1930

Ancenis : 6 juillet.
Blain : 4 mai.
Bouguenais : 27 juillet.
Bouvron : 17 août.
Châteaubriant : 28 et 29 septembre.
Cordemais : 10 août.
Chapelle-Glain : 17 août.
Doulon : 5 octobre.
Guérande : 10 août.
Guémené-Penfao : 14 septembre.
Héric : 3 août.
Le Temple : 13 juillet.
Machecoul : 27 avril.
Moisdon : 27 juillet.
Montoir : 13 juillet.
Nantes : 13 et 21 avril, 4 mai (Société Sportive) ; 11, 25 et 29 mai, 1^{er} juin, 12 et 26 octobre (Société des Courses) ; 19 octobre et 9 novembre (Société Sportive).
Nort-sur-Erdre : 9 juin et 6 juillet.
Nozay : 7 septembre.
Pontchâteau : 25 mai.
Pornichet : 14 et 15 août.
Riaillé : 24 août.
Rouffé : 17 août.
Savenay : 8 juin.
Saint-Aubin-des-Châteaux : 3 août.
Saint-Etienne-de-Montluc : 20 juillet.
Saint-Nazaire : 2 et 3 août.
Saint-Sébastien : 29 juin.
Sion-les-Mines : 18 juillet.
Vertou : 7 septembre.

Les Vins d'Hybrides, producteurs directs, dans notre Région, en 1930

Certains de nos lecteurs nous ont fait part de leur surprise : ils ne trouvaient pas, dans le journal, le compte rendu de la dégustation annuelle des vins d'hybrides producteurs directs pour 1929.

Cette dégustation vient seulement d'être faite, avec les mêmes dégustateurs et les mêmes viticulteurs que d'habitude, à St-Sébastien-sur-Loire, chez M. Baudouin-Laurenceau, le pépiniériste-viticulteur bien connu.

Nos lecteurs savent déjà, pour la plupart, comment se passe cette épreuve : les vins sont présentés aux dégustateurs dans un ordre quelconque, au hasard si on préfère, et chaque échantillon porte un numéro qui n'est qu'un numéro d'ordre ; on déguste ; chacun, sans consulter son voisin, met une note et une appréciation sur son petit carnet.

HYBRIDES BLANCS

Cette année, comme les années précédentes, le Seibel 4986 a été classé le meilleur des vins d'hybrides blancs. Deux échantillons ont été présentés, tous deux ; bien que d'origine différente, ont été jugés les meilleurs. Il faut souligner ce fait, car chaque année qui passe, malgré qu'elle nous apporte de nombreux numéros nouveaux, ne fait que souligner la valeur du Seibel 4986.

Nos lecteurs les plus anciens peuvent se souvenir que, depuis de nombreuses années, nous leur avons toujours préconisé, en tête de toutes les autres variétés, le S. 4986 comme le meilleur ; notre opinion n'a pas changé et c'est toujours lui qui, pour notre région de l'Ouest, donne les vins les plus appréciés. Nous ne prétendons pas qu'un autre hybride blanc ne détrônera pas un jour le S. 4986, mais nous constatons avec satisfaction que nos conseils ont permis à nos lecteurs de choisir le meilleur hybride blanc connu jusqu'à ce jour dans notre région.

Notons en passant que le vin de S. 4986 accuse cette année 12,5 d'alcool au Maltigand, ce qui en fait un vin corsé et de bonne tenue. (Notes 13 et 14).

Un mélange de S. 4986 et de Baco 22 A a obtenu aussi une note convenable (13,5), supérieure à la note du Baco 22 A qui a été trouvée assez droit, mais peu vineux et sans bouquet (notes 12 et 11).

Un nouvel hybride de M. Baudouin, qui a reçu le nom de Baudouin 50, a été jugé digne d'être retenu avec la note 13. Les autres, comme dit le poète, ne valent pas l'honneur d'être nommés.

HYBRIDES ROUGES

En rouge, la palme échoit comme d'habitude au Seibel 5455 qui obtient la note 14, pour ce vin non cuvé.

Nous enregistrons ce résultat avec d'autant plus de plaisir que le S. 5455 est notre cépage favori rouge comme le S. 4986 est notre cépage favori blanc, et que ces deux numéros sont instantanément sous notre plume quand un lecteur nous demande quels cépages blanc et rouge il doit planter.

Le S. 7042, dont les catalogues de pépiniéristes disent beaucoup de bien, a obtenu la note 12 avec un vin assez droit mais peu corsé. Le Baco 1, récolté sur treilles en tonnelles, a été peu apprécié, et mal noté, mais le même cépage, dans un clos bien orienté, a donné un vin chaud et agréable, dont la note atteint presque celle du S. 5455.

Un échantillon de Seibel 5455 de 1928 a départagé les dégustateurs, car il est nettement supérieur au Baco 1.

Le S. 4697 a un goût herbacé prononcé, il a une belle couleur, mais une mauvaise note.

Le Malguc 829-6, avec un échantillon peu coloré, d'un goût assez agréable, a obtenu la note 11.

Le S. 4643 n'a obtenu que la note 10, avec un vin assez acide, mais peu corsé, — de même que le S. 6905.

Certains échantillons présentés par l'obtenteur auraient peut-être été appréciés sans un accident de vinification qui les a rendus difficiles à goûter.

Comme d'ordinaire, des échantillons de muscadet ont été glissés parmi les autres vins à déguster et ont obtenu les notes 16 et 17. C'est dire que les meilleurs vins d'hybrides ne valent encore pas notre vieux cépage fin. Aussi, tout en préconisant, dans certaines régions où le muscadet réussit mal ou donne un vin commun, de planter des hybrides producteurs directs bien choisis, nous concluons en recommandant aux viticulteurs des coteaux de la Sèvre et des autres bons crus du département, de continuer à planter du muscadet pour maintenir la réputation de notre véritable « vin nantais ».

P. CORMIER,
Ingénieur-agronome.

Plus de 400.000 tonnes de nitrate de soude naturel du Chili ont été employées l'an dernier par les agriculteurs français. La récolte de blé en a bénéficié dans une large mesure, et cet excellent engrais a une bonne part dans l'augmentation de nos rendements.

Les Pommes à deux fins

Qu'entend-on exactement par pommes à deux fins ? D'après la définition admise par l'Association Française Pomologique, « les pommes à deux fins sont des fruits pouvant à la fois servir à la fabrication du cidre, aux industries de la pomme et à la grosse consommation de table, et dont les arbres, se soumettant sans exception à la culture en plein vent au verger, ne nécessitent aucuns soins particuliers autres que ceux généralement accordés aux pommeiers cidricoles ».

Les pommes à deux fins doivent avoir une chair plus ou moins fine, ferme, acidulée et sucrée, parfumée, mais jamais amère ; leur chair doit être assez ferme pour se prêter à une longue conservation et pour résister aux longs transports.

Elles se distinguent des véritables pommes à couteau par leur saveur un peu moins fine, qui les destine surtout aux usages culinaires ; elles se vendent au poids et non à la pièce.

Dans notre région, ces dernières sont généralement plus ou moins riches en tannin et en sucre, mais elles manquent d'acidité ; il en résulte souvent des fermentations defectueuses, une mauvaise clarification, une couleur instable tendant à noircir, défauts auxquels on peut remédier par l'incorporation d'une certaine proportion de jus acidulé provenant de pommes aigre-douces, telles les pommes à deux fins.

Aussi, lorsque la pépinière de portegreffes dépendant de la Station Agronomique fut transférée à Mont-Saint-Aignan, il fut décidé d'y introduire quelques-unes des variétés de pommes à deux fins les mieux connues et d'adaptation facile, telles que : Belle Fleur, Double Bon Pommier, Double Pommier ou Reinette de Flandre, Beurrière, Châtaignier, Reinette du Mans ou Pommier de Jaune.

Puis, dernièrement, à la demande de la Commission du Centre d'Expérimentation de Pomologie et de Cidricerie de la Région du Nord, qui est très favorable à la diffusion des pommes à deux fins, la collection fut complétée par les variétés suivantes : Colas-Puits, Gendreville, Gilet rouge, Gros Locart et Chailleux, dont quelques rameaux seulement pourront être mis cette année à la disposition des cultivateurs du département.

La place à accorder aux pommes à deux fins dans les vergers est variable suivant les circonstances ; il y a lieu de tenir compte des besoins alimentaires de la ferme, des possibilités de vente sur les marchés voisins ou sur ceux des grandes villes, de la proportion à mélanger, pour le brassage, aux assortiments ordinaires de pommes à cidre ; cette dernière peut aller jusqu'à 10 %. En général, il y aura intérêt à concentrer ces variétés au voisinage de la maison d'habitation.

Nous donnons ci-dessous leurs principales caractéristiques, concernant l'arbre et le fruit, de façon à guider le choix des cultivateurs :

Belle Fleur, originaire du Nord, arbre de forme arrondie, assez vigoureux, sain, très fertile, troisième floraison et maturité tardive ; fruit presque sphérique, vert teinté de rouge-brun, de bonne conservation, apprécié sur les marchés.

Double Bon Pommier, originaire du Nord, se rapprochant de la précédente, arbre vigoureux, de fertilité régulière, floraison mi-mai, fruit assez gros, vert jaunâtre, rouge carmin

du côté du soleil, bonne conservation, très bon à cuire, recherché par la confiterie.

Double Pommier ou Reinette de Flandre, très cultivée en Thiérache, réussit bien dans le Pays de Bray et le Roumois, où sa culture se répand. Arbre vigoureux, à branches horizontales résistantes, sain ; beau fruit très gros, jaune et rouge, parfois entièrement rouge. Très bon cuit ; excellent fruit de commerce.

Beurrière, excellente variété régionale, très cultivée aux environs d'Amale et en Picardie, tend à se répandre en Seine-Inférieure. Arbre vigoureux, très fertile, se mettant rapidement à fruit, floraison 15 mai ; maturité : novembre-décembre. Fruit à fond vert lavé de rouge vif, avec marbrures grises. Recherché pour la cuisine, la confiterie et la fabrication du cidre.

Châtaignier, très cultivé aux environs de Paris ; arbre de vigueur moyenne, fertile, à greffer en tête, sur franc ; floraison tardive, troisième maturité ; fruit jaune verdâtre lavé de rouge foncé ; chair fine, cassante, très juteuse ; très bon à cuire.

Reinette du Mans ou Pommier de Jaune, originaire de la Sarthe. Arbre vigoureux, de fertilité soutenue ; floraison tardive. Fruit vert, devenant jaune citron à maturité, avec points bruns ; de conservation prolongée et facile, faisant l'objet d'un commerce très important.

Colas-Puits, variété très répandue dans le Santier (Somme). Arbre vigoureux, fertile, de floraison tardive, très fertile. Fruit jaune et rouge ; maturité de janvier à avril. Très cultivé en Seine-et-Marne pour la vente sur les marchés.

Gilet rouge, originaire d'Ille-et-Vilaine. Arbre vigoureux, très fertile, floraison début de mai. Fruit moyen, vert lavé de carmin vif, maturité en décembre. Donne un cidre léger, clair, très agréable. Le fruit est bon cuit.

Gros Locart, variété très répandue, arbre vigoureux et fertile ; floraison fin mai ; fruit très gros, à épiderme fin, lisse, jaune pâle lavé de rose, piqué de roux. Chair mi-laine, blanche, sucrée, un peu acidulée. Maturité décembre à mars. Variété très appréciée sur les marchés.

Chailleux, originaire des environs de Nantes. Arbre assez vigoureux et fertile, deuxième floraison ; fruit moyen ou assez gros, à épiderme fin, jaune vif, carminé du côté du soleil, de très bonne qualité, se conservant jusqu'en mars. Très apprécié sur les marchés de la Loire-Inférieure.

Ch. BRIOUX,
Ingénieur Agronome,
Directeur de la Station Agronomique de la Seine-Inférieure.

Quel que soit votre sol, quel que soit le climat, le nitrate de soude naturel du Chili, assimilable, soluble, mobile, sera toujours utilisé par les plantes auxquelles vous le destinez. Vous aurez donc toujours un bon résultat avec le nitrate de soude naturel du Chili.

Semoirs en lignes et Distributeurs d'Engrais

Henry Sagnier, ancien secrétaire perpétuel de l'Académie d'agriculture, a écrit que la culture des céréales en lignes est un des progrès les plus heureux de la technique moderne et, par conséquent, l'usage du semoir mériterait d'être généralisé. Cet instrument place les grains à une profondeur convenable pour qu'ils puissent germer rapidement ; il s'en suit une végétation plus régulière, un enracinement mieux constitué, des plantes en somme plus vigoureuses et qui, certains l'affirment, résistent mieux aux gelées hivernales.

Les semis en lignes économisent une certaine quantité de semences. Dans nos régions, en semant à la main, on emploie d'habitude 250 litres de grains, soit approximativement 200 kilogrammes, par hectare, tandis qu'avec le semoir, 180 à 200 litres, c'est-à-dire 135 à 150 kilogrammes, suffisent amplement pour le blé, d'abord parce que la plupart des grains germent tandis que dans le semis à la volée, il y a des semences mises trop profondément, d'autres qui restent à la surface où elles sont mangées par les oiseaux et les souris ; ensuite le tallage se fait mieux. On peut ajouter que les plants, mieux aérés et recevant plus de lumière, à cause des lignes, versent moins et procurent tous jours, à égalité de sols et de fumure, un supplément de récolte qu'on a pu évaluer de 1 à 2 quintaux par hectare.

On peut donc affirmer qu'il n'y a pas de bonne culture sans semoir mécanique ; c'est vrai partout à condi-

tion que les terres, avant le passage de l'instrument, soient bien préparées et suffisamment meubles.

Le distributeur d'engrais est aussi à conseiller parce que le semis des matières fertilisantes à la main est souvent désagréable, quelquefois dangereux et, on peut le dire, toujours mal fait. Un ouvrier a beau être de la plus grande habileté, il lui est impossible de faire toujours des pas égaux, de prendre des poignées d'engrais égales et de les lancer sous une même courbe parabolique, sans compter qu'il trébuche souvent dans les mottes de terre. La matière pulvérisée est donc répartie inégalement ; certains endroits en ont trop et d'autres pas assez ; les convives, c'est-à-dire les végétaux, sont mal servis.

Il faut, de toute nécessité, que le distributeur d'engrais soit plus répandu et, pour cela, le groupement ou le syndicat sont à recommander puisque l'instrument, ne servant que quelques jours par année dans la même exploitation, peut être utilisé par plusieurs personnes. C'est, d'ailleurs, une bonne chose en agriculture que de s'associer et de se rendre service les uns les autres ; cela vaut mieux que l'égoïsme ou la jalousie qui font faire bien des bêtises aux gens qui sont pourvus de ces mauvais instincts.

J. PERETTE,
Directeur des Services Agricoles des Vosges.

(Tous droits réservés.)



Quelques Recettes

Potage Solferino. — Purée de tomates, bouillon, carottes nouvelles, navets nouveaux, beurre, cerfeuil, pointe de Cayenne.

Faites une bonne purée de tomates, à la saison ; en hiver, prenez de la purée de tomates de conserve et mouillez-la de bon bouillon.

D'autre part, ayez de petites carottes et de petits navets, coupez-les en petits dés, ou, si vous avez un emporte-pièces pour les tailler d'une façon jolie, cela fera mieux. Cuisez les petits légumes au beurre, ajoutez-les à la purée de tomates. D'autre part, hachez un peu de cerfeuil et semez-le dans la soupe, qui devra être fortement assaisonnée d'une pointe de poivre de Cayenne. Servez très chaud.

Morue aux fines herbes. — 315 grammes de morue, sans déchets, fines herbes (une poignée), poivre, un citron, trois cuillerées de lait. Cuisson : quelques bouillons seulement.

Faites dessaler la morue la veille et faites-la cuire dans du lait (non sucré bien entendu). Pour la faire cuire, ne mettez pas la morue dans le lait bouillant, mais dans le lait froid. Quelques bouillons sont suffisants. Retirez-la alors et dressiez sur un plat. Laissez réduire le lait que vous avez employé en quantité juste suffisante. Versez le lait réduit sur la morue et ajoutez du poivre, fines herbes hachées finement, un jus de citron. Servez bien chaud.

Entrecôte à la Bercy. — Un entrecôte d'un kilo, marinade, sel, poivre, un peu d'huile, beurre, trois ou quatre échalotes, un verre de vin rouge, moelle de bœuf.

Faites mariner avec poivre, sel et un peu d'huile, un entrecôte d'un kilo au moins, sautez-le avec du beurre ou mettez-le sur le grill. Dans une casserole, mettez trois ou quatre échalotes hachées, un morceau de beurre, faites revenir ; mouillez avec un verre de vin rouge et ajoutez poivre et sel.

Joignez-y des tranches de cervelle de bœuf, après les avoir fait dégorger à l'eau fraîche, afin de dissoudre

le sang souvent renfermé dans les petites veines de la moelle. Laissez réduire pendant un quart d'heure, puis mettez l'entrecôte dans un plat et versez la sauce dessus.

Poireaux en asperges. — Une botte de beaux poireaux, vinaigrette ou mayonnaise.

Choisissez de beaux poireaux, supprimez tout le vert foncé, laissez le blanc et le vert clair d'un seul morceau, lavez-les minutieusement et attachez-les en petites bottes. A la saison où le poireau a un goût fort, vous devez procéder ainsi : faites-les cuire cinq minutes à l'eau bouillante, jetez l'eau et remettez-les immédiatement dans une autre eau bouillante salée où ils acheveront leur cuisson. Pour être bons, les poireaux doivent être légèrement croquants. Servez à part une simple vinaigrette ou une mayonnaise économique à la crème.

Œufs brouillés mandarins. — Deux oranges, mie de pain, quatre œufs, croûtons de pain, un peu de sucre.

Exprimez le jus de deux oranges dans un bol. Laissez tremper dans ce jus quelques petits dés de mie de pain pendant deux heures. Préparez les œufs brouillés comme à l'ordinaire. Au moment de servir, battez les œufs avec les croûtons. Ne pas saler, mais sucrer.

Gâteau alsacien. — Quatre œufs, 250 grammes de sucre en poudre, 125 grammes d'amandes pilées, 60 grammes de beurre, 250 grammes de farine, une cuillerée de bon kirsch d'Alsace, friture très chaude.

Cassez les œufs dans une terrine, ajoutez les 250 grammes de sucre en poudre, les amandes pilées et le beurre. Remuez cette pâte pendant un quart d'heure. Mélangez ensuite, peu à peu, tout en la travaillant, les 250 grammes de farine. La pâte doit être assez ferme pour pouvoir la passer au rouleau. Vous ajoutez, avant de la terminer, une cuillerée de bon kirsch d'Alsace.

Coupez en bâtonnets d'un centimètre sur cinq. Laissez-les un peu lever, puis faites-les frire dans la friture bouillante. TANTE FANNY.

MARCHE DE LA VILLETTE

Du lundi 31 Mars 1930

ANIMAUX	Arrivés	Invendus	COUCHES OFFICIELLES du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs	2,822	220	10 60	9 30	7 80	11 20	6 36	5 12	3 90	6 94
Vaches	1,411	150	10 60	9 20	7 60	11 30	6 36	5 06	3 80	7 22
Taureaux	447	65	9 40	8 80	7 90	9 40	5 61	4 85	3 95	6 07
Veaux	1,920	56	14 90	12 50	9 60	16 20	8 94	7 13	5 27	10 58
Moutons	12,065	870	18 80	14 90	12 90	19 70	9 40	7 13	5 68	9 85
Porcs	2,322	13	86	12 86	10	14 14	9 70	9	7	9 90

Offres et Demandes

Requies ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Serbie, Nantes. Service réservé à nos Adhérents ; 5 francs par annonce paraissant 2 fois.

OFFRES

52. — A vendre beaux plants d'asperges, « Grosse bâtie d'Argenteuil ». Plants sélectionnés extras. S'adresser à M. Robert Morice, à Sainte-Luce-sur-Loire.

62. — Œufs à couver de Wyandottes blanches, grandes pondueuses ; œufs de pintades et de poules noires de Challans. S'adresser à l'Etablissement d'Aviculture du Marais-Gautier, Saint-Père-en-Retz.

63. — Œufs à couver de canes de Rouen, Fécondation garantie, 9 fr. la douzaine. S'adresser à l'Elevage du Grand-Plessis, Sainte-Luce.

64. — A vendre, une ferme située à 10 kilomètres de Nantes, comprenant environ 10 hectares de terres labourables en parfait état de culture, 9 hectares de prairies, 1 hectare de vigne, logement, verger, étang très poissonneux. Prix intéressant. S'adresser à M. Paul Hémond, Le Désert, Bouguenais, ou à la maison Bernard Levy Fils, 7, rue d'Orléans, Nantes.

65. — On offre à prix modérés : 1 Trieur Marot, 1 Brabant double, 1 Extirpateur, 1 Faucheuse, 1 Pompe à grand débit (0 m. 15 de diamètre), 1 paire de roues Américaines pour tonneau, essieu. Le tout en bon état.

66. — A vendre d'occasion, un pulvérisateur à traction marque « Vermorel », bon état, prix à débattre. S'adresser à M. Eugène Denis, à la Féculière, Vallet.

67. — A vendre boutures de plants de vigne, variétés les plus renommées. Blanc : Seibel, Gaillard, Bertille Seyve, Castel, etc... Rouges : Seibel, Gaillard, Baco, etc... S'adresser à M. Lemerle, à Tournais.

68. — A vendre, boutures et racines des meilleurs producteurs directs. S'adresser à M. Baudouin-Laurenceau, à Saint-Sébastien-sur-Loire.

69. — A vendre, œufs à couver : Dindes blanches et Canes, Pékin, blanches.

70. — A vendre, ferme de 34 hectares, les Levées, commune de Vezins (M.-et-Loire).

71. — A louer : 1^{er} pour le 1^{er} Novembre 1930, ferme de 43 hectares, Les Basses-Tennières, située commune de Saint-Georges-sur-Loire (Maine-et-Loire) ; 2^e pour le 1^{er} Novembre 1931, ferme de 60 hectares, Les Grillonniers, située commune de Canteau-Epinard (Maine-et-Loire). S'adresser à M. Chupin, 5, rue Jaurès, Cholet (Maine-et-Loire).

DEMANDES

35. — On demande un ménage, le mari jardinier, 4 branches, la femme petite basse-cour.

36. — On demande à acheter un clapier d'occasion en bon état et des lapins angoras blancs.

37. — On demande pour campagne (Vallet), femme âgée ou jeune fille sérieuse pour petite basse-cour et intérieur.

38. — On demande homme marié pour petite culture (terre et vigne).

39. — On demande ménage, homme vigneron, culture, femme basse-cour. Références exigées.

40. — Ménage demande place ; le mari jardinier, cultivateur, vigneron, la femme à la basse-cour.

PRODUITS DIVERS, COOPERATIVE, SANS CHANGEMENT, VOIR DERNIER BULLETIN

Si vous voulez gagner votre vie en agriculture, faites des gros rendements : ce sont les seuls rémunérateurs.

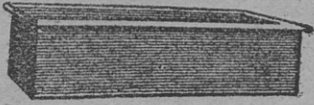
Parfumez-
Vous
Au Stand de

LA CHATELAINE

STAND 347
Grand Palais

Établis^{ts} Ernest RONOT
à Saint-Dizier (Aube-Marne) — Tél. 35

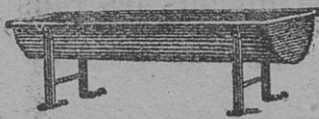
BACS pour PATURAGES



Rectangulaires avec bords "MODERNES" et ronds
Cylindriques soudés
Garantis étanches

Sur commande, nous exécutons
des réservoirs de toutes formes et
de toute capacité.

Notre abreuvoir "LE MODERNE"



Il est en tôle emboutie, les fonds
sont rapportés par soudure auto-
gène, ce qui le rend indéformable et
fait disparaître tout risque de fuite.

Ses bords obtenus par emboutis-
sage ne présentent aucune arête vive
et ne peuvent blesser les animaux.

Étant arrondi, son nettoyage est
très facile et par suite il est hygié-
nique.

Nous ne livrons que de l'irréprochable

Demandez notre catalogue n° 39 — Envoi franco
Agents dans toute la France

BANQUE 5, Pl. du Commerce
CHANGE NANTES
BOURSE (1^{er} ETAGE)

ACHATS DE TOUTS TITRES, BONS DE LA DÉPENSE
PAYABLES IMMÉDIATEMENT

TOUS PLACEMENTS

Paiements Coupons - Opérations de Bourse
Vérification Gratuite de Tirages

AGRICULTEURS !!
faites vos peintures
VOUS - MEMES
avec le
PHILOFER

qui s'emploie sans préparation
sur tous matériaux (fer, bois, etc.)

TOUTES NUANCES

Références : trente ans de succès
dans les applications les plus
diverses

En vente au Syndicat



HUILE POUR AUTOS

LIVRÉE AVEC

ANALYSE DE GARANTIE

HUILES ET GRAISSES

== POUR MACHINES AGRICOLES ==

LUBRIFIANTS INDUSTRIELS

HUILERIE CENTRALE

PRODUCTEURS - RAFFINEURS

Siège Social : ST-OUEN (Seine)

Agence de Bretagne : ST-BRIEUC, 46, Rue Jules-Ferry

Bureaux à NANTES : 24, Rue Rosière et Rue Urvois-de-St-Bedan - Tél. 130.51

FOIRE DE NANTES, Palais Automobile : 617

Très gros rabais

Charrues araires et vigneronnes, Butteurs,
- Brabants tous modèles, Houes, Herses, -
Hache-Paille, Concasseurs

F. CHARPENTIER

1-2, rue Sainte-Catherine

Ancienne Maison L. BOUTILLIER & Cie

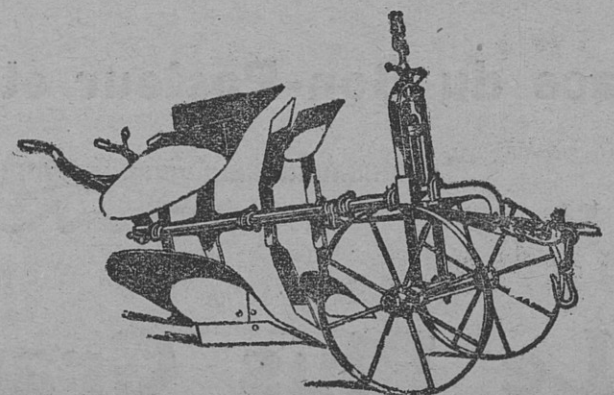
PRADEAU - PETITEAU - BRAUD & C^{ie}

28, Rue d'Orléans - 26 bis, Quai de Versailles

BOIS DU NORD - BOIS DE PAYS
BOIS EXOTIQUES - BOIS CONTREPLAQUES

STAND carré Z

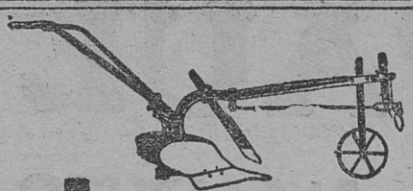
universala



le brabant qui tient le mieux en terre
car il a tout son poids à l'arrière;
le brabant qui ne se fausse jamais
car son croisillon est en acier dur
forgé d'une seule pièce, sans soudure

EBRA 31, Rue **ANGERS**
du Maine

Société à responsabilité limitée - Capital 4.000.000



universala

les meilleures charrues
tout acier, légères, robustes
indéformables
Prix : depuis 235 f

la meilleure décauvallonneuse
la seule vraiment automatique

EBRA-ANGERS

Société à responsabilité limitée - Capital 4.000.000



VETEMENTS

pour

HOMMES ET ENFANTS

GRANDS MAGASINS

SIGRAND

NANTES - 18, RUE DU CALVAIRE - NANTES

Voir notre Stand, n° 272, Foire de Nantes

BOUCHONS ET LIÈGES
Articles de Caves - Traitement des Vins
MARCEL NORMAND
Tél. 115.86 - 2, Rue Guépin - NANTES - C.C.P. 171.49

BOISSEAU - DAYRE Constructeur-
Balancier
NANTES - 8, Rue Cacault - NANTES
Instruments de Pesage pour Animaux, Engrais, Céréales, etc...
La Maison effectue la remise en état, contrôle, de tous instruments et poids

UNE REVOLUTION
dans l'Economie domestique !
La Soudure de l'ALUMINIUM à la portée de
tous, grâce au merveilleux et unique produit :

"ALUMINI"

Le Nécessaire Vendu : 6 fr. Tarifs spéciaux
Franco Poste : 6 fr. 25 pour Revendeurs

En vente : au Stand, Rectangle Z
(près du Palais de l'Automobile)
et dans les principaux BAZARS et Quincailleries

Etabl^{ts} **Camille PASCAULT**
9 et 11, Rue Appert - NANTES

Maison également spécialisée dans la fabrication des :
BRONZES - SOUDURES D'ÉTAIN - ANTIFRICTIONS
Demandez le Catalogue Général

ENGRAIS CHIMIQUES
R DELAFOY & C^{ie}
NANTES - ANGERS - SAINT-SERVAIR



QUELQUES BONNES MARQUES

SPECIALITÉ D'ENGRAIS COMPLETS