44e Année — 1930 — N° 21 — Siège social : 2, RUE SCRIBE, NANTES — Samedi 24 Mai 1930

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

ECHOS

LES DROITS DE DOUANE SUR LES BLES ETRANGERS RENTRANT EN FRANCE VIENNENT D'ETRE RELEVÉS DE 50 A 80 FRANCS PAR QUINTAL, PAR DECRET MINISTERIEL EN DATE DU 20 MAI.

⁂

ASSURANCES SOCIALES. — L'Assemblée des Présidents des Chambres de Commerce, du 6 Mai à Paris, s'est nettement prononcée contre la loi sur les Assurances Sociales. Elle réunissait 116 délégués.

⁂

DEFENSE VITICOLE : Le Président du Conseil a reçu lundi une délégation de la viticulture métropolitaine et ensuite une délégation d'Algérie. M. Tardieu a exposé les dispositions que le Gouvernement a l'intention de soumettre aux Chambres pour remédier aux crises dont nous souffrons ; crise de quantité, crise de débouchés. Cette loi sera basée sur l'égalité législative entre le vignoble métropolitain et le vignoble algérien.

⁂

A FOUGERES aura lieu le 31 Mai, sur le Champ de foire, un grand Concours-Foire de la race Bovine-Normande. Après le concours aura lieu une vente aux enchères.

⁂

RACE BOVINE PARTHENAISE : Les concours spéciaux de cette race et d'animaux mulassiers (race du Poitou) se tiendront les 9, 10 et 11 juin, à Parthenay (Deux-Sèvres). On peut se renseigner à la Direction des Services Agricoles, à Nantes.

⁂

BRULERIES SYNDICALES : Dans la Sarthe, il existait en 1929, 53 brûleries syndicales ou coopératives de distillation ; 42 sont affiliées à la Fédération des brûleries de la Sarthe, qui, outre la défense des intérêts généraux des adhérents, groupe leurs commandes de charbon.

⁂

PRODUCTEURS DE LIN : Une association générale des producteurs de lin, s'est fondée récemment à Paris, avec l'appui des grandes associations centrales et départementales agricoles. Elle vient d'être invitée par le Ministre de l'Agriculture à fournir un mémoire relatif à la situation actuelle de la production linière sous ses différents aspects en France.

Agriculteurs Français !

CE SONT
les Ouvriers Français
qui consomment votre Blé, qui achètent la viande de vos animaux, qui boivent votre vin.
Lorsque les Usines Françaises seront fermées ou marcheront au ralenti, que les ouvriers chômeront,

qui est-ce qui achètera vos produits ?

Les Ouvriers Américains ? Vous savez bien que non. Les Français sont vos meilleurs clients, sinon les seuls.

Soyez les Clients des Français

Achetez vos machines chez nous, faites travailler les Ouvriers Français,
pour qu'ils puissent acheter vos produits

Les Traitements d'Assurance de la Vigne

Jusqu'au 15 mai, les conditions favorables au développement du Mildiou n'ont pas été réalisées, en particulier les minima de température (+ 6° en moyenne) sont restés trop bas. Les quelques taches blanches que certains viticulteurs ont observées sous les feuilles ne sont pas dues au **Mildiou** mais à **l'Erinose.** D'ailleurs, toute confusion cesse d'exister si l'on prend soin d'examiner la face supérieure des feuilles envahies par le petit **Acarien (Phytoptus Vitis)** qui occasionne cet accident sans importance ; au niveau de chaque tache blanche, on remarque alors une boursouflure ou **cloque.**

La température s'étant relevée il y a quelques jours, il suffirait de pluies abondantes pour provoquer l'invasion primaire du **Mildiou.** Le moment est venu de traiter préventivement la vigne qu'il importe d'inonder du produit anticryptogamique, alors que les grappes bien visibles peuvent être facilement atteintes par la pulvérisation. Une longue expérience nous a montré que le premier sulfatage doit être exécuté, bon an mal an, dans la période qui va du 22 au 26 mai, lorsque les boutons floraux commencent à se séparer, ce qui est le cas déjà pour les cépages de première époque. Comme l'élongation des pousses se poursuit activement, un second traitement devra suivre le premier à 10 ou 12 jours d'intervalle.

Nous remarquerons que cette **période critique** pour la vigne, qui comprend la dernière décade de mai et la première décade de juin, période au cours de laquelle il faut agir énergiquement contre le **Mildiou de la feuille et surtout contre celui de la grappe (Rot-Gris)** est justement celle qui convient pour l'exécution des traitements insecticides contre la Cochylis et l'Eudémis dont le vol des papillons, faible du 4 au 16 mai, est devenu plus actif lors du relèvement de la température des derniers jours.

Ce sont donc des traitements combinés que l'on fera aux deux époques indiquées ci-dessus, en employant la **bouillie cupro-arsénicale** obtenue par l'addition de 1 kilogr. d'arséniate de plomb en pâte (produit du commerce) à 1 hectolitre de bouillie cuprique, bordelaise ou autre, fortement **alcaline.**

Ces deux traitements sont si importants qu'ils « assurent la récolte » et, une fois exécutés, permettent aux viticulteurs de « voir venir ». Leur grande importance justifie tous les soins que l'on doit apporter à leur exécution.

Il faut les faire avec des appareils à dos d'homme, passer des deux côtés du rang et bien viser avec le jet du pulvérisateur grappes et feuilles, copieusement inondées avec le produit qui est, à la fois, anticryptogamique et insecticide.

Entre ces deux traitements, on pourra donner un premier soufrage.

Dans les vignes atteintes par la **Pyrale,** le **Cigarier** ou autres insectes ampélophages, ces deux traitements d'assurance seront, aussi, très efficaces.

Il est des viticulteurs qui font un premier sulfatage dès le début de la végétation, lorsque les pousses ont de 10 à 15 cm. de long. Ce traitement à la bouillie cuprique ordinaire, sans être inutile, n'est cependant pas indispensable.

Il en va autrement des deux traitements d'assurance à la bouillie cupro-arsénicale. Ils supprimeront un aléa que tout vigneron redoute. Même si l'invasion de Cochylis et d'Eudémis devait être bénigne, leur action contre ces insectes serait encore importante : ce sont des traitements d'extinction dont l'effet apparaîtra nettement dans les années à venir qui pourront être des années de grande invasion.

L. MOREAU et E. VINET,
Directeurs de la Station Œnologique Régionale d'Angers.

Comment on évite les Maladies du Cidre

Une mauvaise clarification du moût de pomme, ou une constitution défectueuse du jus produit par les fruits, voilà souvent l'origine de l'altération du cidre.

Le cidre qui « se tue », noircit facilement, manque d'acidité, lorsqu'on a employé des pommes douces ou provenant de terrains humides ou lorsqu'on a introduit dans le moût une trop grande quantité de chaux, laquelle peut provenir de fruits malpropres.

On relève l'acidité des moûts en y ajoutant de l'acide tartrique à la dose de 30 grammes par hectolitre, au maximum.

On fait dissoudre l'acide tartrique dans un récipient en bois et on l'ajoute, refroidi, dès que le jus est mis en fût.

On peut aussi employer le bisulfite de potasse, à la dose de 4 à 5 grammes par hectolitre.

Les cidres faits avec des fruits blets ou des pommes ne contenant qu'une faible proportion de tanin, deviennent souvent gras, visqueux, filants, comme de l'huile.

A ces cidres, il faut une addition de tanin à l'alcool, à la dose de 5 à 10 grammes par hectolitre.

On le fait dissoudre et on l'ajoute au moût à la sortie du pressoir.

Au moment du pressurage on peut augmenter la richesse des moûts en tanin en ajoutant au mélange un peu de pommes amères, par exemple des variétés suivantes : Reine des Pommes, Médaille d'or, Ronde amère, Amère nouvelle.

Un moût bien constitué doit contenir 2 à 4 grammes de tanin par litre.

On peut recourir aussi au phosphotage, qui devrait être plus pratiqué en cidrerie.

L'opération consiste à ajouter au moût une certaine quantité de phosphate bicalcique, lequel a pour but :

1° D'augmenter l'acidité du moût ;

2° De favoriser la coagulation des matières mucolagineuses et d'aider à la clarification du liquide.

On ajoute au moût le phosphate bibasique de chaux, à la dose de 10 à 15 grammes par hectolitre. Il ne faut pas exagérer la dose car le cidre aurait alors une saveur amère ou un goût framboisé.

En somme, ce à quoi on doit s'appliquer c'est à corriger le moût de pommes ; si la défécation s'est bien faite, on évite les maladies, et il est de toute nécessité, pour qu'il en soit ainsi, que la plus parfaite propreté soit observée en tout : instruments de pressurage, cave, etc.

Fernand LEBLOND.
(Le Fermier).

TOUT RAUGMENTE

— Alors, vous le trouvez bon marché ce pot au feu à 40 francs ?
— Mais oui... le boucher m'a dit qu'avec les Assurances Sociales nous le paierons bien plus cher l'année prochaine !

Un Brin de Causette...

V'là la lettre que j'ai reçu de Saint-Herblain :

« Maître Jeannot,

» Je me permets » de vous écrire au » sujet d'un ar- » ticle de votre » journal où vous » parlez de divor- » ce et de mariage et où vous termi- » nez avec cette expression : Allons » les gars, mariez-vous donc, c'est » si gentil et c'est si bon.

» C'est très bien ; mais vous qui » avez la langue bien délayée et qui » savez tourner les phrasses mieux » qu'un vulgaire paysan comme moi, » je vous serais reconnaissant de » bien vouloir consacrer une colonne » de votre journal, deux s'il le faut » pour encourager un peu les filles » à rester à travailler à la TERRE, » car par chez nous, il est vrai que » l'on est pas loin de la ville et des » chantiers de Basse-Indre, Indret » et même Couëron, et bien il n'y » a pas une jeune fille de cultivateur » sur 10 qui reste à la terre ; ce qui » est le plus pire, c'est que les pa- » rents les détourne en disant que » tout est trop cher pour se mettre » en ferme, et bien à mon avis, ce » n'est pas plus cher qu'autrefois. » Elle préfère un moindre cheminot » d'usine, ils sont plus élégants que » les paysans, plus dégourdis paraît- » il, et remarquez que c'est les filles » sorti de campagne qui rouspète le » plus après les paysans, cochons de » paysans, ils vendent le beurre trop » cher etc... etc... et si trois ans » après leur mariage elles ont trois » ou quatre gosses à élever, elles » crient vengeance, on ne peut pas » vivre avec la journée d'un homme » et si par malheur cela arrive, le » mari vient à manquer, alors il n'y » a plus de ressources, tandis que » en campagne, si le même cas arrive, » la femme tiendra 2 ou 3 vaches et » elle élèvera sa petite famille.

» Et de bons cultivateurs ne pou- » vant trouver de femme pour tra- » vailler à la terre et bien il foute » le camp dans les usines.

» Un cultivateur de St-Herblain. »

Remercions ce jeune gars — candidat au mariage — des utiles renseignements qui nous donne, sur la crise des filles de son pays. C'est malheureusement pas qu'en son patelin et ça tient à ben des causes, des trucs et des machins, que nous pouvons point passer en revue dans une p'tite causette — mais on remettra ça, puisqu'il veut éclairer not' lanterne !

Après la guerre, on disait partout qu'il y avait pu d'hommes, qu'il y avait trois ou quatre filles pour un gars et ces dernières avaient tellement la trouille de ne point se marier qu'elles étaient ben heureuses d'épouser un gendarme, un pêcheur, un vacher, un gars de ferme, un mitron, un chef d'gare, un mécano, un coiffeur, ou n'importe qui — pourvu que c'était un homme !

Autant que possible elles aimaient mieux un biau blond, ou un joli brun, avec des grandes moustaches... mais tout y passait tout' même, heureux de prendre un épouseux.

A'nuit, c'est pu la même chose ; les générations de guerre sont passées ; beaucoup de jeunes filles ça veut faire des manières, parce qu'elles sentent qu'elles auront des prétendants et tant qu'à faire, elles rêvent d'en avoir des élégants — des chics, quoi — avec des payes pépères et une retraite. C'est question de mode, de flemme et aussi la faute des parents. — Voui Madame. — Alors, on laisse les vaches et la cambrousse pour faire la belle en ville !

C'est si commode quand il n'y a qu'un pas... comme à Saint-Herblain !

MAITRE JEANNOT.

EN ALLEMAGNE on comptait fin décembre dernier 40.845 coopératives agricoles, dont 4.587 laiteries.

A PROPOS DU PRIX DU PAIN

La Réponse d'un Boulanger

Notre article « *Le Scandale du blé et du pain* », paru ici le 10 mai 1930, n'a pas eu l'heur de plaire à certains, si nous en jugeons du moins par la lettre que nous adresse à ce sujet un ex-boulanger, épris de justice pour son ancien métier. Bien que cette lettre ne soit *pas signée,* nous tenons à la publier, pour montrer notre impartialité et relever au passage les allégations de ce correspondant inconnu :

« *Je ne suis certes pas un bachelier, comme dit ci-dessus, un simple travailleur, un ancien boulanger, d'abord ouvrier, ensuite patron (régime 2 heures au travail et une bonne partie de la journée) Si le métier vous fait envie, rien n'empêche de vous satisfaire, quelques mois seulement de ce régime, s'il ne vous dérange pas la santé vous changerez certainement vos idées.*

» *Excusez mon langage peu intellectuel ; d'ailleurs la question n'est pas là.* »

Faisons remarquer à notre correspondant que nous n'avons jamais critiqué le métier de boulanger, en tant que travail, pas plus que les autres métiers, *tous étant nécessaires et respectables* et chacun — celui de cultivateur en particulier, que nous connaissons pour y avoir mis aussi « la main à la pâte » — nécessitant labeur, persévérance et énergie. Mais la question n'est pas là...

« *Votre article, cher Monsieur, a tellement de flamme à démontrer à vos agriculteurs ce fameux scandale du blé et du pain, qu'il me semble voir vos beaux grands greniers pleins à craquer.* »

Ils ne craquent pas, Dieu merci, mais ils sont presque partout pleins. On nous en offre de partout des centaines de quintaux. Mais, hélas ! à quel prix ?

« *D'abord l'abondance de notre récolte, je suis de votre avis, en est pour beaucoup dans cette crise que nous traversons. L'Abondance! voilà la crise, non seulement en France, mais mondiale : crise d'abondance, voilà qui est triste.* »

On ne pouvait mieux tomber d'accord !

« *A qui adressez-vous vos reproches, à la boulangerie de ville, ou à la boulangerie de campagne ? Puisque votre article est pour protéger l'agriculture, il est probable que l'agriculteur n'ira pas s'approvisionner à Nantes, ou dans une autre ville. Ces reproches s'adressent donc à la boulangerie de campagne.* »

Notre article s'adressait sans distinction à *tous* les boulangers, aussi bien ville et campagne. Nous reconnaissons naturellement que ces derniers ne sont pas aussi avantagés que les autres et que le métier à la campagne est moins florissant. Mais notre correspondant ignore-t-il qu'il y a autour des villes, comme à Nantes, Saint-Nazaire, Paimbœuf, Châteaubriant, Ancenis, pour ne parler que des plus importantes, des milliers de cultivateurs qui sont ravitaillés en pain par ces boulangeries urbaines et qui paient naturellement les tarifs de ces villes ? Notre correspondant ignore-t-il qu'il y a dans ces centres des propriétaires, agriculteurs aussi, qui paient le pain cher et vendent leur récolte de blé à un prix dérisoire ? Ignore-t-il également qu'il y a d'anciens petits agriculteurs, retirés de leur ferme, ayant un maigre budget pour vivre, qui pâtissent eux aussi du prix élevé du pain ? Ignore-t-il toujours que bien des communes, autour de Nantes par exemple, se basent sur le prix pratiqué par le Syndicat de la boulangerie de Nantes pour fixer le prix du pain ?

C'est aussi justement parce que nous voulons protéger les cultivateurs que nous voulons éviter les écarts trop grands entre les prix payés à la culture aux producteurs et ceux payés en ville par le consommateur. Combien de fois, dans les grands centres, ne maudit-on pas à tort les agriculteurs, en mettant sur leur dos la cause du pain cher, de la viande chère, des produits du sol chers ! Il est temps de dissiper ce malentendu !

« *Ignorez-vous donc que depuis un an et plus, dans toute la région, peut-être même dans une bonne partie de la France, l'agriculteur échange son blé pour du pain, et voici les échanges pratiqués dans ma région : 108 livres de pain pour 100 livres de farine. L'échange en campagne est devenu tel, qu'un boulanger n'a pour ainsi dire plus besoin d'acheter de farine. Et qui sait peut-être si ce genre de commerce ne contribue pas sur le cours des blés ?* »

Nous n'ignorons certainement pas ces échanges, qui sont excellents. Nous n'avions justement, à dessein, parlé que des cultivateurs qui achètent leur pain en numéraire et qui constituent actuellement la grosse majorité. Par ailleurs, beaucoup de boulangers achètent leurs farines aux minotiers, au cours de la semaine suivante, ce qui est intéressant lorsque les cours baissent d'une semaine sur l'autre.

« *En fin d'article, vous menacez toujours la boulangerie de campagne : « Les agriculteurs sauront y remédier avec le concours de leurs associations. » Mais, mon cher Monsieur, cela ne date pas d'aujourd'hui. Les coopératives, ah ! voilà, elles ont fait leurs preuves dans bien des pays, et quelle coopérative qui pourra faire de meilleures conditions que l'échange que pratique la boulangerie en ce moment? Croyez-vous que le personnel d'une coopérative va travailler pour vos beaux yeux et que les frais toujours croissants qui pèsent sur ce métier, la coopérative pourra les éviter ?* »

Certes, nous savons que les coopératives ont également beaucoup de frais, de charges inhérents au métier et qu'on ne trouve aujourd'hui personne pour travailler « pour vos beaux yeux », comme nous le dit si gentiment cet ancien boulanger ! Mais elles ont fait *leurs preuves* chez nous, dans les différentes branches de la production française, et même nous pouvons ajouter que sur ce terrain, nous ne sommes encore un peu qu'*à l'enfance,* comparativement à ce que font et ce que réussissent les pays voisins (Belgique, Hollande, Allemagne, Suisse, Italie, Danemark) et même les pays d'outre-mer, comme l'Amérique. Mais, restons en France et considérons non pas les coopératives comme une machine de guerre contre telle ou telle catégorie de citoyens, unis et organisés, mais comme un simple instrument de *défense économique,* comme un *régulateur* de prix. Voilà tout ! Nous reviendrons du reste sur cette question, quand nous le jugerons utile.

« *Je suis franc, Monsieur, et j'aime beaucoup la justice* (nous aussi), *aussi voilà mon opinion : Oui, le pain devrait être moins cher en ce moment...* »

Remercions tous ce boulanger de cette franchise !

« *...Mais l'échange ne devrait pas exister ou être modifié, car il n'y a pas de raison que l'ouvrier paye son pain trop cher, alors que l'agriculteur le paye trop bon marché* (!). *Cet état de chose, s'il était possible, devrait donc changer. Aimant la justice et l'ordre* (nous aussi), *voilà pourquoi j'ai voulu répondre à votre article, qui m'a paru injuste envers mon ancien métier. Cet article ne fait que semer une haine entre travailleurs* (?). *Si l'agriculture passe une crise, la boulangerie n'en est pas responsable, bien au contraire, car la boulangerie de campagne, je vous*

UN BEAU SPÉCIMEN DE LA RACE CRAONAISE

Le porc craonais, répandu dans tout l'Ouest, peut atteindre, comme celui-ci, 200 kilos vers 16 ou 18 mois.

le dis bien sincèrement, en passe une elle aussi. »

Nous voulons bien le croire pour les boulangers de campagne, mais en est-il de même pour tous les boulangers ? N'y en a-t-il pas plusieurs qui ont profité de la situation depuis la guerre pour vendre leur fonds un joli prix, surtout dans les gros centres ? Quant à dire que nous cherchons à « semer une haine entre travailleurs », personne ne prendra cette allégation au sérieux. Dans quel but le ferions-nous ? Les milliers d'adhérents qui nous lisent depuis de longues années sont là pour témoigner le contraire.

Notre correspondant inconnu termine ainsi sa lettre :

« C'est une chose néfaste pour la bonne harmonie de la société que de monter les esprits. Agriculteurs, boulangers, sont tous de bons travailleurs et ne demandent qu'une juste et honnête rétribution de leur travail. Il faut avoir le courage, de part et d'autre, de traverser cette crise. Les choses seront-elles changées beaucoup si l'on va répétant : Ah ! quelle crise, nous sommes lésés : c'est la faute de celui-ci ! c'est la faute de celui-là ! Eh ! bien, encore une fois, Monsieur, s'il y en a un qui souhaite de tout cœur la fin de cette crise : c'est le boulanger de campagne. Et ce simple appel à la raison a été entendu par un ancien boulanger. Puisse cette simple réponse, Monsieur, vous ramener à la raison. » (?)

D'après cette dernière réponse, il semble donc que c'est nous qui sommes coupables d'avoir jugé scandaleux de payer notre pain cher, vendant notre blé à vil prix ! C'est nous qui perdons la raison, lorsque nous répétons : le blé à 112 ou 115 francs n'est plus qu'au coefficient 4 par rapport à son prix d'avant guerre ; si le pain subissait le même coefficient, nous devrions le payer 1 fr. 40 le kilo, et nous en sommes loin !

Ce patron boulanger nous dit que ça ne sert à rien d'écrire : « C'est la faute à celui-ci ou c'est la faute à celui-là ! » mais, puisque nous traversons une crise et en supportons la grosse part des conséquences dans la culture, il est bien naturel de rechercher les causes de cette crise, pour y porter remède par des actes et non des gémissements.

Nous avons vu où était le mal. Remercions ce correspondant anonyme de nous avoir donné occasion de le préciser.

R. FAIVRE.

Réduction de Taxe à la Vente des Chevaux

La Chambre Syndicale du Commerce des chevaux, sur l'initiative de MM. les Députés Birge, Inizan, Jade, Lafont, Le Cozannet, de Monicault, Queinnec, Reille-Soult, Paul Simon, Thibault, Tremintin, a pu obtenir que les chevaux fussent assimilés aux denrées de grande consommation et bénéficient, de ce fait, de la réduction de taxe sur le chiffre d'affaires. Il sera en conséquence, actuellement de 0 fr. 55 % au lieu de 2 % pour les animaux des races chevaline, mulassière et asine. Ceci ne peut manquer de donner un essor nouveau au commerce des chevaux, d'où par suite à l'élevage.

En outre, les catégories de chevaux soumises à la taxe de luxe ne paieront plus que 6 % au lieu de 12 %. C'est un important allègement qui vient fort heureusement aider directement les diverses professions qui s'intéressent aux chevaux de sang.

Concours Hippique International de Rome

Belle Victoire Français.

Rome, 8 Mai. — Le lieutenant Bizard, si souvent applaudi à Nantes, a gagné hier le prix du Capitole avec son cheval « Pair ».

Sur cent concurrents, seul il est parvenu à franchir sans faute les durs obstacles du parcours.

PHILOSOPHIE

— Si tu crois que c'est amusant deux mois à la chambre.

— Le docteur te l'a dit, il faut être malade de temps en temps pour apprécier ensuite le plaisir de se bien porter.

Pour obtenir des Radis tous les Jours

Il est d'usage courant de servir des radis à chaque repas de midi. Ils sont un hors-d'œuvre apéritif bien connu. Sans doute, il est plus facile de s'en pourvoir pendant la belle saison. On peut cependant s'en procurer aux saisons moins propices, soit par la culture sur couche, pour s'en approvisionner au printemps, soit par la culture faite longtemps d'avance avec certaines variétés à grosse racine que l'on arrache à l'automne et conserve en jauge ou en cave pour consommer au fur et à mesure des besoins d'octobre à février.

Dans chaque cas, il faut donc choisir les variétés bien appropriées au mode de culture adopté et au but visé.

Le caractère le plus curieux du radis commun est sa rapidité de croissance ; un radis à forcer peut se former en vingt jours sur couche, en terreau pur. Cette précocité s'explique d'abord par la grosseur des graines qui apportent beaucoup de matières nutritives au plant en germination ; elle s'explique encore par la propriété probable du radis, comme de beaucoup de plantes, d'absorber les humates, c'est-à-dire les matières organiques carbonées du terreau.

Les marchands-grainiers nous offrent une cinquantaine de radis répartis en quatre groupes :

1° **Les radis de couche**, cultivés exclusivement sous châssis, sur couche, et en terreau pur. Ils viennent en 25 jours.

2° **Les radis de tous les mois**, cultivés en plein air, au printemps et en été. Ils viennent en 30 ou 35 jours.

3° **Les radis d'été**, plus gros, plus résistants que les précédents aux chaleurs, plus lents à croître mais pouvant demeurer assez longtemps en terre sans se creuser. Ils viennent en deux mois.

4° **Les radis d'hiver**, à racines volumineuses, de la taille d'un navet, qu'on coupe en tranches pour les servir dans des raviers. Ils viennent en 3 mois à 3 mois et demi.

Pour la culture sur couche, choisissez le radis rond à forcer, rond rose à bout blanc, ou le radis demi-long rose à bout blanc à forcer.

Pour la culture de tous les mois du printemps et du commencement de l'été, préférez le radis demi-long rose à bout blanc ou le demi-long écarlate. Semez la variété choisie tous les 15 jours.

Pour l'été jusqu'en août, semez le radis blanc rond d'été ou le radis jaune d'été ; ce sont de gros radis qui ont besoin de 50 à 60 jours pour se former, mais qu'on peut consommer plus lentement que les radis de tous les mois, parce qu'ils ne se creusent pas aussi vite. On les sème tous les 25 ou 30 jours.

Pendant l'hiver, on sème soit le radis noir long d'hiver, le plus volumineux, soit le radis rose de Chine ou le radis noir rond d'hiver.

Culture en plein air. — Semez tous les 15 jours sur de petites surfaces, ou dispersez quelques graines sur des planches déjà ensemencées en carottes, en oignons ou plantées en salades. Assurez-vous, avant de semer, que la terre n'est pas « creuse », tassez-là au besoin avec le dos d'une pelle, terreautez vos semis légèrement.

De juin en août, semez les variétés d'été (un semis par mois) ; paillez et arrosez. Récoltez au bout de 50 jours ou 2 mois.

Au 15 juillet, semez l'une des variétés indiquées, en rayons, et tous les 15 ou 18 centimètres, avec 2 ou 3 graines par emplacement, les rayons étant écartés à 0 m. 35 de l'un à l'autre. Terreautez, attendez la germination, puis supprimez les plants en surnombre en gardant de préférence les plus forts. Si vous n'avez besoin que d'un petit nombre de racines, semez simplement « à la volée » dans une portion de planche (un mètre carré, par exemple, qui peut produire une vingtaine de ces grosses racines). Pendant les trois mois et demi de végétation des radis d'hiver, sarclez, arrosez, binez. Récoltez vers le 15 ou le 30 octobre et conservez les racines en jauge ou en cave après avoir tranché leur bourgeon terminal (décolletage). Vous pourrez consommer de ces racines aussitôt après la récolte.

Culture sur couche. — La culture sur couche peut se commencer dès le mois de novembre, mais il est inutile d'aller aussi vite puisque nous avons des radis d'hiver jusqu'à la fin de février au moins. En semant les premiers radis de couche fin janvier, cela sera suffisant. Choisissez l'une des variétés indiquées plus haut, semez de préférence sur une couche où vous venez de semer de la carotte précoce, ou bien semez sur une surface non occupée encore, mais, aussitôt après le semis des radis, plantez de la salade.

Dans les deux cas, les radis auront été récoltés avant que les plantes ainsi associées puissent se nuire.

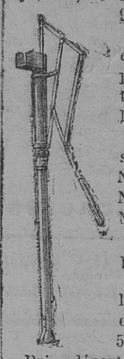
Il est urgent de récolter les petits radis en un laps de temps assez court (10 jours environ) pour ne pas avoir à consommer des radis creux, qui sont toujours plus ou moins insipides.

(Défense Agricole et Horticole).

Machines Agricoles

Pompes à purin

En tôle galvanisée. Diamètre du cylindre, 15 centimètres ; tuyaux de 9 centimètres.



Débit, 12.000 litres environ, puise à toute profondeur, ses deux tuyaux s'adaptant à la longueur voulue.

Vidage rapide, ne s'engorge jamais.

N° 1, 2m60 à 3m60, 275 fr.
N° 2, 3m à 4m50, 315 fr.
N° 3, 4m20 à 5m70, 364 fr.

Support fixe pour ces pompes : 105 fr.

Modèle spécial sur brouette, avec 3 mètres de tuyau caoutchouc : 550 fr.

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents.

Cultivateurs

A dents flexibles et socs reversibles ordinaires, dents plates ou étranglées et pièces de renforcement des traverses extérieures. Modèles 2 dents extérieures travaillant le passage des roues :

Avec avant-train à vis à 1 roue :

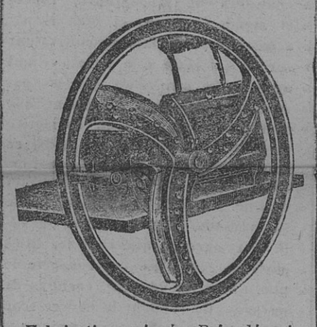
	1 levier	2 leviers
5 dents.....	380 fr.	
7 —	430 »	463 fr.
9 —	484 »	517 »
11 —		597 »

Avec avant-train à vis à 2 roues :

	1 levier	2 leviers
5 dents.....	413 fr.	
7 —	463 »	496 »
9 —	517 »	550 »
11 —		630 »

Remise à nos adhérents et bonification de transport. Autres modèles, nous consulter.

Hache-Herbes



Fabrication soignée. Prix départ : usine. Remise aux adhérents.

A 2 lames, volant 32 centim.			80 fr.
3	—	45	— 98 »
4	—	45	— 115 »

N'attendez pas la dernière minute pour commander vos machines de récolte.

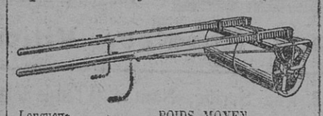
N'achetez rien sans nous consulter.

Rouleaux montés

En tôle d'acier, avec chaises en fer, moyeux fonte et rayons fer plat.

Grande robustesse. Ces rouleaux sont livrés avec limonière, ou, sur demande, avec timon. Ils peuvent aussi être munis d'un décrottoir et d'un siège, moyennant un léger supplément.

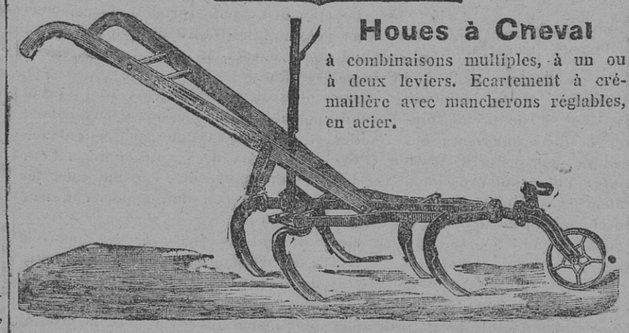
Dispositif spécial, pour le graissage rapide des moyeux intérieurs.



Longueur du rouleau	Diam 0m50	POIDS MOYEN 0m60	0m70
1m00	230 kg.	250 kg.	» —
1m20	250 —	270 —	» —
1m40	270 —	290 —	365 kg.
1m60	290 —	310 —	390 —
1m80	310 —	330 —	415 —
2m00	375 —	425 —	530 —

Prix au kilo : 2 fr. 15 départ, port déduit sur facture.

Remise à nos Adhérents.



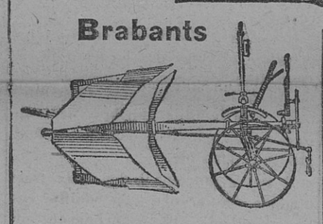
Houes à Cheval

à combinaisons multiples, à un ou à deux leviers. Ecartement à crémaillère avec mancherons réglables, en acier.

Remise aux adhérents et port déduit sur facture gares grands réseaux	à 1 levier	à 2 leviers
Type B : 5 lames de 75mm. ou 1 de 100 mm. et 4 de 75 mm...	180 »	190 »
Type C : 2 lam. de 75 mm., 2 socs triang. de 250 mm. et 1 de 300.	185 »	195 »
Type D : 2 lam. de 75 mm., 2 versoirs et 1 soc but. à ailes mob.	215 »	225 »

Majoration de 7 fr. pour Mancherons en bois

Brabants



Charrues-brabants doubles, tirage arrière, à queue ou à mancherons, versoirs hélicoïdaux ou cylindriques. Prix, 4 fr. 85 le kilo et remise à nos adhérents.

Autre marque réputée, de 6,40 à 7,50 le kilo, suivant poids. Bonification de transport et remise. Nous consulter en indiquant modèle désiré et force.

BACS pour PATURAGES

Rectangulaires avec bords " MODERNES " et rives
Hauteur 0m50 ... Garantis étanches

Conten.	Long.	Larg.	PRIX Peint	Galvanisé
350 l.	1m»»	0m70	242 »	341 »
400 l.	1m»»	0m80	270 »	380 »
500 l.	1m25	0m80	303 »	413 »
600 l.	1m40	0m85	352 »	462 »
700 l.	1m60	0m90	402 »	534 »
800 l.	1m80	0m90	451 »	594 »
1000 l.	2m»»	1m»»	506 »	649 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Bacs cylindriques, nous consulter.

Râteaux

A dents plates, avec coussinets à rouleaux. Entièrement en acier, munis d'un contrepoids et d'un bouton de pédale d'embrayage très doux. Accrochage et mouvement de décharge automatiques. Se font en type fort et type léger.

Le premier s'emploie dans les fortes récoltes et terrains difficiles ; ses roues mesurent 1m40 de hauteur.

Le second possède tous les organes du type fort, les dents sont d'une section légèrement plus faible et les roues mesurent 1m36.

		Type fort	Type léger
22 dents, larg.	2m	995 »	950 »
24 —	— 2m10	1.020 »	980 »
26 —	— 2m25	1.045 »	1.005 »
28 —	— 2m40	1.070 »	1.030 »

Machines livrées franco (transport déduit sur facture).

Remise à nos adhérents.

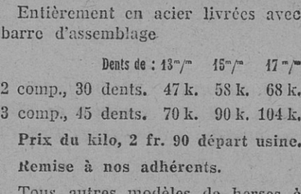
Sécateurs

Excellents modèles. Prix : 15 fr. En vente au Syndicat, à Nantes.

Lieuses

Nouvelles lieuses renforcées, soigneusement étudiées. Robustesse des organes ; grande simplicité ; vilebrequin en acier forgé d'une seule pièce. Graissage facile ; fortes toiles ; roues renforcées ; faible largeur de voie ; emplacement des leviers évitant tout accident. Noueur modèle très précis, ne donnant aucun ennui au conducteur.

Machine garantie. Mise en route et toutes pièces de rechanges assurées par le Syndicat.



Coupe 1m50 avec chariot...	5.675 fr.
— 1m80 — ...	5.825 —
Grand porte-gerbes.....	220 —

Conditions pour nos adhérents. Nous consulter à Nantes. Machines visibles en magasin.

MOISSONNEUSES : Nous consulter.

Pulvérisateurs et Soufreuses à dos

Prix franco de port :

PULVERISATEURS en cuivre plombé, pour l'acide sulfurique, contenance 15 litres. Pompe à disque : jet simple, 165 fr. ; jet double. 175 fr. ; jet triple, 180 fr.

La même, contenance 20 litres, avec lance latérale 3 jets, porte-lance, ceinture et bretelles caoutchouc : 255 fr.

PULVERISATEUR pour vignes, en cuivre rouge, contenance 15 litres. Pompe à disque : 145 fr.

SOUFREUSES :

Etoile, double effet, à hélice. 115 fr.
Petite jaune, simple effet, à brosse ..... 85 fr.

Ces prix s'entendent nets et franco gares de nos adhérents.

Herses articulées en Z

HERSES A 3 FLECHES, PAR COMPARTIMENT

Entièrement en acier livrées avec barre d'assemblage

	Dents de : 13m/m	15m/m	17m/m
2 comp., 30 dents.	47 k.	58 k.	68 k.
3 comp., 45 dents.	70 k.	90 k.	104 k.

Prix du kilo, 2 fr. 90 départ usine.

Remise à nos adhérents.

Tous autres modèles de herses à 2 et 4 flèches par compartiments.

Rien de nouveau sous le Soleil

On fait actuellement, et avec raison, une propagande intense pour l'emploi rationnel des engrais.

Personne, de nos jours, ne conteste l'utilité des bons engrais, et leur action sur les rendements, mais il serait tout à fait erroné de croire que nos anciens pensaient autrement.

Assurément, il y a deux cents ans, les agriculteurs connaissaient très peu les engrais, car l'industrie n'en mettait guère à leur portée. Cependant dès le commencement du 18e siècle, en 1708, l'abbé de Vallemont, faisait paraître un ouvrage intitulé « Curiosités de la Nature et de l'Art sur la végétation ou l'Agriculture et le Jardinage dans leur perfection », dans lequel on trouve des aperçus très affirmatifs sur la valeur du nitre ou salpêtre, comme engrais dans toutes sortes de cultures.

Voici par exemple ce que disait il y a plus de deux siècles l'abbé de Vallemont sur la fumure du blé :

« Il est aisé de reconnaître présentement que tout le secret de la multiplication du blé roule sur le sel nitre, et qu'il est le principal acteur sur la scène des terres ensemencées. »

L'abbé de Vallemont avait par ailleurs observé l'action du nitrate ou salpêtre, sur les arbres fruitiers et sur la vigne et voici ce qu'il en pense :

« Quand la sève monte, une pinte de cette eau (eau ayant dissous du nitrate) au pié de chaque jeune arbre, est un régal qui lui fait faire merveilles. Et cela ne gaterait pas les vieux. Une vigne s'en réjouirait beaucoup et payerait aux vendanges, en fruits au centuple. Les gens un peu adroits iront loin après cette ouverture. Il y en a qui n'ont pas encore achevé de lire cecy, qui se promettent déjà d'avoir des choux-pommes d'une grosseur monstrueuse. A moins que d'avoir l'esprit bouché, on devine bien tout ce que je pourrais dire là-dessus. Irai-je faire ici un détail de toutes les herbes potagères qu'on rendra par ce secret plus fortes, plus belles, plus délicieuses et plus salubres. »

Qu'avons-nous fait depuis, sinon répandre le secret de l'abbé de Vallemont !

La découverte des gisements de nitrate naturel du Chili, il y a un siècle, favorisa puissamment la diffusion de l'azote en agriculture, en mettant à la disposition des cultivateurs une source pratiquement inépuisable d'engrais de valeur.

Ce furent ensuite les engrais phosphatés qui se répandirent, d'abord avec les phosphates d'os et les phosphates naturels, puis avec les superphosphates et les scories de déphosphoration.

Enfin les engrais potassiques, autrefois représentés seulement par les cendres, prirent de l'extension avec la découverte des gisements de potasse, de Stossfuit, puis d'Alsace.

Et maintenant, l'industrie offre aux agriculteurs tous les engrais qu'il peut désirer pour amender et fertiliser son sol, et pour accroître économiquement ses récoltes.

P. CORMIER,
Ingénieur-agronome.

GUERISON DU RHUMATISME

Le Docteur SIMERAY consulte à Nantes, 2, rue Boileau, le samedi après-midi. Seule autorité médicale de la région dans cette spécialité (9 ans de pratique), le Dr Simeray a récemment publié les travaux les plus importants de France sur les rhumatismes par le nombre des guérisons en une, deux ou trois séances de traitement publiées avec autorisation. Renseignements gratis. Brochure 158e mille, 2 fr. Ecrire Dr Simeray, rue Boileau, Nantes. Télé. 156-83.

La Fumure des Arbres Fruitiers

En présentant une note de M. Cadoret sur la fumure au pal des arbres fruitiers, je viens, d'une façon plus générale appeler l'attention des arboriculteurs sur l'importance de l'emploi des matières fertilisantes dans les vergers.

Il est facile de comprendre que, pour édifier et entretenir toute leur masse végétale, parfois puissante, pour former notamment leurs boutons, leurs fruits et surtout leurs pépins ou leurs noyaux, les arbres ont besoin de tirer du sol des substances qui sont, pour partie définitivement exportées, particulièrement dans les années de cueillettes abondantes.

Il ne saurait s'agir, pour une bonne fertilisation, d'une vague restitution d'éléments, imprécise dans ses principes, erronée dans l'application, mais bien d'une fumure rationnelle, c'est-à-dire capable de procurer, de façon durable les meilleurs résultats techniques et économiques.

Une excellente fumure des arbres fruitiers est obtenue avec l'engrais le plus ancien, le fumier de ferme bien décomposé, spongieux, alcalin, humifère, microbien et, en raison même de ses origines, végétale et animale, plus complet que les mélanges minéraux ainsi qualifiés.

En particulier, malgré les avis, souvent clichés, de beaucoup d'écrivains en arboriculture, le fumier de ferme, bien décomposé, employé lors de la plantation des arbres, donne d'excellents résultats. Il suffit d'éviter le contact des racines avec le fumier. Pour cela l'engrais organique est mis au fond du trou, puis couvert d'un tas de terre fine disposée en taupinière sur laquelle les racines sont étalées. Le trou comblé de bonne terre peut même recevoir encore une couverture de fumier pailleux qui conserve la fraîcheur du sol.

Pour les vergers en production, le fumier peut aussi constituer un bon engrais, mais il n'est pas toujours possible de l'employer en quantité suffisante. L'expérience, bien des fois répétée, a confirmé que, pour la vigne comme pour les arbres fruitiers qui l'accompagnent, ou bien qui constituent un peuplement séparé, une bonne fumure annuelle est réalisée, en terres moyennes, par hectare, avec les quaitités suivantes :

700 kil. de superphosphate à 14 %,
200 — chlorure de potassium,
100 — sulfate d'ammoniaque.

en mélange à répandre avant le départ de la végétation.

En Avril-Mai-Juin, surtout pour les jeunes arbres, il est avantageux d'ajouter 100 à 200 kilogr. de nitrate de soude ou de nitrate de chaux répandus sur les zones occupées par les racines. La croissance est ainsi très nettement accélérée, et il n'est guère possible de tailler, ou tout au moins de former et de faire produire, que des arbres d'une vitalité suffisante.

Cette fumure représente par hectare environ :

110 kilogr. d'acide phosphorique,
100 — de potasse,

et, en quantité variable. 35 à 50 kil. d'azote.

L'alternance des fumures organiques et des fumures minérales produit d'ailleurs de bons effets.

En couverture, par exemple dans les herbages, ces engrais ont déjà une action marquée, Enfouis par un hersage, un labour ou un bêchage, ils agissent mieux encore. M. Cadoret conseille de les enfouir profondément dans quelques trous de pal. Des trous plus nombreux, avec une barre de fer, dans la zone couverte par la ramure, pourraient aussi rendre des services pour l'enfouissement des engrais.

Dans les sols frais, riches en humus, pauvres en calcaires, les scories de déphosphoration peuvent remplacer le superphosphate.

Dans les terres à réaction voisine de la neutralité, comme celles des champs de l'Institut des recherches agronomiques à Versailles, la fumure phosphatée comprend, par hectare, 400 kilogr. de super, riche en plâtre et par la suite en soufre, et 300 kilog. de scories dont les composants accessoires et variés, autres que l'acide phosphorique et notamment le manganèse, semblent d'une réelle utilité.

Le sulfate de potassium serait préférable au chlorure, mais il est encore assez rare. Le nitrate de potasse, fourni en Juin, serait meilleur encore, mais l'industrie ne le prépare pas à des conditions avantageuses. A défaut, certains arboriculteurs de la région lyonnaise donnent à leurs poiriers Williams, s'approchant de l'époque de la maturité des fruits, un mélange de nitrate de soude et de chlorure de potassium, incorporé au sol par un arrosage.

Il reste encore beaucoup de problèmes à résoudre en ce qui concerne la fumure raisonnée des arbres fruitiers. Dès à présent le modeste savoir des praticiens peut rendre de grands services pour une meilleure production de bons fruits.

La fumure conseillée ci-dessus n'est pas une formule intangible, mais un bon départ pour des études plus serrées, et aussi une approximation souvent rapprochée d'une bonne technique et d'une saine économie.

RABATÉ,
Directeur de l'Institut National Agronomique

HUILES et GRAISSES

Nous pouvons fournir à nos Adhérents huiles et graisses de première qualité, marchandise rendue *franco toutes gares.* Les bidons de 25 et 50 litres sont facturés 15 et 20 fr. et repris, si retournés franco à l'usine, en bon état. Les fûts de 100 et 170 kilos sont gratuits, ainsi que les emballages de graisses.

	Par 170 k.	50 l.	25 l.
Pour Machines Agricoles :			
Demi-fluide	3 20	3 60	4 »
Epaisse	3 30	3 70	4 10
Pour écrémeuses :			
Demi-blanche	4 10	4 50	4 90
Blanche pure.....	4 60	5 »	5 40
Pour Moteurs et Autos :			
Très fluide (Ford)	3 90	4 30	4 70
Fluide, ½ fluide...	4 20	4 60	5 »
½ épaisse.....	4 40	4 80	5 20
Epaisse	4 90	5 30	5 70
Huile de ricin pure	8 »	8 40	8 80

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la boîte de 1 kgr. en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes.

En fût de 100 kgr., 3 fr. 60 le kilo

CHEMINS DE FER DE L'ETAT

14 JOURS A L'AVANCE !

Un bon conseil qui vous évitera l'énervement des jours de départ : Enregistrez vos bagages et louez votre place 8, 10 et même 14 jours à l'avance.

...Et quelle facilité ! Vous pouvez louer sur place, par lettre, par télégramme, ou par téléphone, comme il vous conviendra aux gares de départ des trains ainsi que dans certaines gares de passage.

Les tickets garde-place sont délivrés aux prix de 5 fr. 65 en 1re classe, 4 fr. 50 en 2e classe et 3 fr. 70 en 3e classe. Toutefois, dans le train 593 (Paris-Saint-Brieuc) ces prix sont fixés à 8 fr. 35 en 1re classe et 6 fr. 55 en 2e classe.

Pour tous renseignements, adressez-vous aux gares du Réseau de l'Etat.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du lundi 19 Mai 1930

ANIMAUX	Amenés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette 1re qual.	2e qual.	3e qual.	extra	PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif 1re qual.	2e qual.	3e qual.	extra
Bœufs.....	2.155	2.080	11 50	10 20	8 90	12 40	6 90	5 62	4 45	7 73
Vaches.....	1.077	1.027	11 50	10 10	8 70	12 60	6 90	5 56	4 35	8 16
Taureaux...	418	403	9 70	9 30	8 70	10 20	5 82	5 12	4 35	6 32
Veaux.....	2.138	2.000	15 50	13 50	11 20	17 20	9 30	7 69	6 16	11 »
Moutons....	11.694	9.794	19 10	14 20	12 20	20 20	9 55	6 67	5 37	10 10
Porcs.....	2.974	2.974	12 28	10 72	8 72	12 56	8 60	7 50	6 10	8 80

Du Jeudi 22 Mai 1930

Bœufs.....	1.853	1.850	11 60	10 30	9 »	12 50	6 96	5 66	4 95	7 59
Vaches.....	549	545	11 60	10 20	8 80	12 70	6 96	5 61	4 84	7 62
Taureaux...	245	244	9 80	9 40	8 80	10 40	5 39	5 17	4 84	6 24
Veaux.....	1.502	1.485	16 30	13 90	11 60	17 60	9 60	8 34	6 38	10 56
Moutons....	5.049	5.000	19 10	14 20	12 20	20 20	9 55	7 10	6 10	10 10
Porcs.....	1.980	1.980	12 40	10 86	8 86	12 72	8 70	7 60	6 20	8 90

Association Générale des Producteurs de Blé

MARCHE FRANÇAIS

Dans notre dernier bulletin nous attirions l'attention sur le caractère excessif et artificiel de la baisse enregistrée en avril. Le marché du blé est un marché dont la nervosité est exceptionnelle ; en un rien de temps, sous l'influence d'une baisse au marché de Paris, de nouvelles tendancieuses, de quelques jours de soleil, le découragement des vendeurs se change en panique et le marché s'effondre.

Puis les vendeurs se ressaisissent sous des influences diverses qui ne sont parfois pas plus fondées que les précédentes et la situation se retourne.

Et ceci montre bien que notre marché pêche surtout par manque d'organisation des producteurs. Il est à cet égard attristant de constater que dans les innombrables vœux, découragés ou exasperés, que formulent ça et là les cultivateurs, peu comprennent et soulignent la nécessité d'un effort professionnel d'organisation.

Voilà des années et des années que dure cette situation, et tous les efforts de ceux qui voudraient organiser les producteurs se heurtent à un double obstacle : l'organisation des producteurs, dit-on, tout d'abord. C'est une œuvre de longue haleine qui ne peut donner de résultats immédiats : c'est l'avenir ; or, c'est toujours le présent qui intéresse — d'accord, mais en ne commençant pas, on n'arrivera jamais ; et les années s'écoulent sans que s'améliore la situation présente. Et cependant, combien de dispositions législatives — **conçues pour le présent** — restent inefficaces, faute pour les producteurs d'être organisés matériellement pour en tirer parti !

Enfin, l'insuffisance de l'esprit de discipline et de collaboration est le second obstacle, plus difficile peut-être à vaincre que les questions techniques ou financières de l'organisation elle-même de la vente.

Si de la crise actuelle — que toutes les mesures de circonstances, dans tous les pays du monde, pourront atténuer sans la résoudre entièrement — les producteurs ne sortent pas avec la volonté formelle de s'organiser dans chaque département pour la vente de leurs blés, et un commencement de réalisation, ce sera un retard difficilement réparable avant de longues années.

Les dix premiers jours du mois de mai ont été particulièrement mauvais ; la panique déclanchée en avril est allée s'accentuant.

Au marché réglementé le mai a fléchi de 123,50 le 1er à 119 fr. 25 le 9 (— 4 fr. 25) ; la cote officielle de 125 fr. 50 à 120 fr. (— 4 fr. 50). En culture, la baisse a été également très sensible, les prix tombant à 115/116 fr. départ aux environs de Paris, et au-dessous de 110 fr. dans l'Ouest et Centre-Ouest.

Depuis samedi le marché s'est ressaisi et les prix se sont relevés en moyenne de 3 à 5 fr. pour atteindre départ 122/121 fr. dans la région Nord ; 119/122 fr. aux environs de Paris ; 110/114 fr. dans les départements du Centre-Ouest où les cours avaient particulièrement fléchi.

Quelques jours de mauvais temps, avec toute l'influence exercée sur l'aspect des récoltes, un meilleur appel de blé pour l'exportation, la décongestion du stock de Paris, une résistance plus ferme des producteurs, autant de facteurs qui ont joué pour enrayer la baisse.

Ces impondérables qui avaient joué au début du mois dans le sens de la baisse ont joué depuis quelques jours en sens inverse et leur influence peut se poursuivre.

Ce matin, faiblesse à l'étranger et légère rechute sur notre marché. Dans l'état de nervosité du marché, nous ne pouvons que répéter aux producteurs les conseils précédemment donnés.

A tout effondrement brusque et exagéré des prix, les producteurs doivent répondre par une restriction provisoire des offres sans se laisser impressionner par l'annonce de ventes spéculatives faites à des prix dérisoires sur la prochaine Campagne. Aux reprises, ils doivent reprendre les livraisons régulières.

***

Situation des récoltes. — Nous avons déjà reçu de très nombreuses réponses à notre questionnaire sur l'état des récoltes.

L'impression d'ensemble au début du mois de mai, d'après les réponses reçues, était satisfaisante dans la région Nord parisienne, l'Est, le Sud-Est ; — inférieure à l'an dernier dans le Centre, l'Ouest ; médiocre dans le Centre Ouest.

Les dernières réponses arrivées, moins optimistes sous l'influence de la pluie, signalaient des attaques de rouille.

On ne peut rien encore déduire de précis de ces premières réponses car l'évolution de la récolte peut encore changer du tout au tout suivant le temps de fin mai-juin.

Les renseignements donnés dont nous remercions nos correspondants, nous sont cependant extrêmement précieux. Nous recommencerons cette enquête dans le courant de juin et dans le courant de juillet. Le rapprochement des résultats permettra, non pas — à l'exemple de quelques statisticiens fantaisistes — de calculer le rendement de la récolte au quintal près, mais tout au moins de se faire peu à peu une opinion d'ensemble qui nous guidera dans la politique à suivre pour la prochaine campagne.

LE LINGE

Le linge de bonne qualité, soigneusement confectionné et habilement réparé, vient compléter sérieusement le confort dans la maison. C'est surtout dans l'intimité du foyer que l'on en ressent les heureux effets. La solidité et la propreté en sont les principales qualités.

Qu'il soit simple ou orné de dentelles et de broderie, ce linge bien entretenu, d'une blancheur éclatante, repassé impeccablement et rangé avec goût dans une armoire confortable, dénote une maison savamment dirigée et ordonnée.

Le bain quotidien n'imposait chez les anciens qu'un usage restreint du linge ; mais plus tard, cet usage se développa considérablement et les armoires se remplirent d'innombrables piles de draps et de chemises. Indépendamment d'un besoin excessif de bien-être voulu peut-être par une vie d'intérieur plus intensive à cette époque, ces énormes provisions de linge étaient dues aux lessives faites à des intervalles très espacés.

Aujourd'hui, plus d'une raison nous porte à agir différemment. D'abord, nos logements souvent exigus, la disparition des placards si hospitaliers, le prix élevé des matières premières, puis, la mode, de plus en plus capricieuse ayant sa répercussion jusqu'aux moindres objets de toilette. Enfin, la lessive facilitée par la mécanique est devenue une opération régulière et fréquente dans le ménage. De plus, une grande réserve de linge immobilise un certain capital qui amène fatalement la réduction du budget.

Vu toutes ces considérations, il est préférable de se munir de linge au fur et à mesure des besoins. L'idéal est de remplacer chaque année quelques pièces de lingerie de façon qu'une réserve suffisante se maintienne constamment sans trop grever le budget.

Bref, les trousseaux de nos aïeules ne se rencontrent plus guère aujourd'hui que dans les maisons très fortunées.

Toutefois, il ne faut pas tomber d'un excès dans un autre et c'est un devoir pour la mère de famille de procurer à chacun des siens une réserve suffisante de linge. Il ne faut pas oublier que le linge est un objet d'hygiène avant d'être un objet de luxe et qu'il est tout aussi indispensable à la santé qu'au bien-être ; aussi l'ornement d'une pièce de lingerie ne doit-il jamais exister au détriment de la qualité et de la quantité. Il faut, avant tout, que le linge soit bien entretenu et que son bon aspect permette de juger favorablement les personnes qui le portent et principalement la maîtresse de maison.

Entretien et rangement du linge. — Le linge étant l'un des objets les plus importants du ménage, une bonne maîtresse de maison doit apporter tous ses soins à sa confection et à son entretien.

Le blanchissage, le repassage et le raccommodage sont trois grandes opérations qui réclament beaucoup de temps et de minutie. Il faut veiller à ce que chacune d'elles se fasse régulièrement et avec tous les soins voulus.

Le linge sale réclame une surveillance particulière en attendant le blanchissage. Si le linge est lavé en dehors de la maison, il faut le vérifier à son retour pour s'assurer qu'il n'y a eu aucune erreur.

Avant de ranger le linge, il faut le visiter minutieusement afin de procéder de suite aux moindres réparations. Il s'agit tantôt de refaire un accroc, de recoudre un bouton, de rétablir une couture défaite, tantôt de consolider les parties claires avant qu'elles ne se trouent. C'est aussi le moment de faire une sélection entre le linge en bon état et le linge trop usagé. Ce dernier sera mis de côté et destiné à divers usages : nettoyages, cataplasmes, bandes de pansement, etc. Lorsque les draps de lit commencent à s'user dans le milieu, on les découd ou on les coupe en deux s'ils sont d'une seule laize et on les reconstitue en mettant dans le milieu les anciens bords. Les draps trop usagés peuvent être transformés en torchons.

Le rangement du linge est une opération assez délicate et il faut le faire avec beaucoup de méthode. Non seulement le regard se pose avec plaisir sur des piles régulières d'un linge immaculé et savamment plié, mais il est très agréable de pouvoir, sans tâtonner, atteindre l'objet désiré. On aura soin de veiller aussi à ce que toutes les pièces aient leur emploi à tour de rôle, et, dans ce but, on placera toujours au-dessous de chaque pile le linge récemment blanchi.

Le linge peut être parfumé au cours du blanchissage. On emploie fréquemment des racines d'iris. Il peut être parfumé encore lors du repassage en mélangeant à l'eau qui sert à l'asperger quelques gouttes de l'essence préférée ou d'une bonne eau de Cologne. Souvent aussi, on suspend dans l'armoire à linge des sachets de poudre ou de plantes odorantes (lavande, mélilot, etc.).

Une ménagère ordonnée marque son linge avec beaucoup de soin.

Différentes catégories de linge. — Le linge comprend le **linge de corps** (chemise, pantalon, mouchoir, etc.) et le **linge de maison**. On classe dans cette dernière catégorie le **linge de lit** (draps, taies d'oreiller, etc.), le **linge de toilette** (serviettes, draps de bain, peignoirs de bain, etc.), le **linge de table** (nappes et napperons, serviettes, etc.) et le **linge de cuisine** (essuie-mains, torchons, etc.).

E. PRUVOT,
sous-directrice
de l'Ecole ménagère agricole
d'Eure-et-Loir.

(A suivre.)

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie !

Double couture, coins renforcés, œillets cuivre tous les mètres, 1m50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert gras ou vert enduit	12 80
Lin et Jute : vert gras.....	14 50
Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou	17 25
N° 2 vert gras.....	18 50
N° 3 gras, cachou ou enduit.....	19 90
N° 4 vert gras.....	21 35
Coton : N° 1 vert enduit.....	17 80
N° 2 gras, enduit ou cachou.....	19 90
N° 3 vert gras.....	21 70
N° 4 vert gras ou cachou.....	22 »

Passer les commandes au Syndicat.

La Vie Syndicale

Grandchamp

Dimanche 25 Mai, à midi (heure légale), à la sortie de la grand'messe, salle de M. Joachim Landais, au bourg de Grandchamp, réunion syndicale et conférence agricole par **M. R. Faivre**, directeur technique du Syndicat Central, sur des sujets d'actualité. Questions importantes.

Mésanger

Dimanche 1er juin, à 8 h. 30 du matin (heure légale), salle de la Mairie, à Mésanger, réunion syndicale et conférence agricole par **M. R. Faivre**, directeur technique du Syndicat Central, sur des sujets d'actualité.

Machecoul

Dimanche 8 juin, à 9 heures du matin (heure légale), salle de la Mairie, à Machecoul, GRANDE REUNION SYNDICALE, sous la présidence de **M. Dutertre de la Coudre**, maire de Machecoul, avec le concours de **M. de Camiran**, président du Syndicat Central ; **M. de la Gournerie**, président de la Société d'Agriculture de la Loire-Inférieure ; **M. Dejoie**, président de l'Union Vinicole de Vallet et membre de la Chambre d'Agriculture ; **M. Chaquin**, directeur des Services Agricoles, et **M. Faivre**, directeur technique du Syndicat Central.

Soudan

Monsieur BODIN, à Soudan, est nommé agent du Syndicat et de notre Coopérative. Tous nos adhérents de la commune pourront désormais s'adresser à lui.

Assurances Sociales

Agriculteurs Syndiqués !

Il ne faut pas attendre plus longtemps pour faire *immatriculer* votre personnel salarié.

Prenez des formules imprimées à la mairie ; remplissez-les et faites-en l'envoi sans tarder à notre SOCIÉTÉ MUTUELLE AGRICOLE DE LA LOIRE-INFERIEURE, 2, RUE SCRIBE, NANTES. Se reporter aux instructions de notre dernier Bulletin du 17 Mai.

L'ORGANISATION
source de la prospérité nationale

Une excellente initiative

Des Industriels français, MM. G.-A. AMOUROUX avaient convié le 8 mai à un déjeuner amical qui eut lieu au Restaurant Ledoyen, sous la présidence de M. Louis Forest, un certain nombre de personnalités, parmi lesquelles se trouvaient : MM. le sénateur Cavillon, M. Huge, administrateur de la Société des Automobiles Renault ; Bourdon, délégué de M. Michelin ; Coureulcau, Président de la Chambre de Commerce de Toulouse ; Coville, Secrétaire général de la Fédération de la Mécanique, le Docteur Javal, Tourneur, Maumenée, etc... et les représentants de la grande Presse de Paris et de province.

Pendant ce déjeuner, des idées s'échangèrent sur les possibilités d'amélioration de la situation économique et la prospérité générale française.

M. Amouroux a prouvé que la prospérité de notre pays était conditionnée par la défense contre la mainmise étrangère — l'organisation scientifique du travail — la propagande en faveur de nos produits nationaux, la lutte contre le snobisme qui pousse trop de Français à préférer les produits étrangers, l'action et l'intérêt correspondants de la Presse nationale.

Au cours du développement de ce programme prirent successivement la parole : MM. Louis Forest, le sénateur Cavillon, le Docteur Javal, et M. Tourneur pour présenter brillamment les divers points de vue, qui, tous, se rapportent à la nécessité absolue de l'union de l'Agriculture, du Commerce, de l'Industrie, et du Consommateur français, en face du danger que présentent actuellement les tentatives d'accaparement du marché français par la fabrication étrangère.

Il se dégage de cette importante et cordiale réunion la nécessité absolue pour la production française de s'organiser pour obtenir, en même temps que la diminution du prix de la vie, l'amélioration constante de la qualité, grâce à laquelle, en France, nous sommes et devons rester imbattables.

Les Peaux de Lapins bariolées

Le Comité de la Chambre syndicale des Négociants et Industriels en Peaux, à Paris, a décidé de publier une note pour conseiller aux éleveurs, aux ramasseurs et négociants en peaux de lapins, d'éviter le plus possible les « bariolées ».

L'intérêt des éleveurs est d'avoir des lapins à couleurs uniformes, soit blanche, soit grise, soit havane, etc..., mais les peaux bariolées, dont il y a excès depuis quelques mois, ne trouvent qu'une utilisation peu rémunératrice, et la plupart de ces peaux doivent être, pour le moment utilisées pour la chapellerie.

En effet, du côté de la fourrure, elles ne peuvent être employées actuellement que pour le noir dont il y a déjà excès.

De plus, pour les lapins à couleurs uniformes, il y a intérêt à ce que les ventres ne soient pas blancs, mais de la même couleur que le dos.

Monnaies d'Or et d'Argent

DERNIER AVIS

de la REPRISE DES ANCIENNES PIECES et EXPOSITION DES NOUVELLES

Le Public est informé que les pièces nouvelles, qu'il peut voir déjà, vont être mises en circulation incessamment.

Les anciennes étant démonétisées par décret de juin 1928 doivent être rentrées.

A cet effet le Bureau des Reprises de M. Buquin se tiendra de 9 à 15 h. sans interruption à :

Le Loroux-Bottereau, dimanche 25 mai, Hôtel du Cheval-Blanc.
Nozay, lundi 26, Hôtel du Pélican.
Herbignac, lundi 26 mai, Hôtel Bourigault
Paimbœuf, mardi 27, Hôtel du Lion-d'Or
La Limouzinière, 27 mai, Café Charrier.
Machecoul, mercredi 28, Hôtel de la Bicyclette d'Argent.
Geneston, mercredi 28, Hôtel Cabrol.
Plessé, jeudi 29, Hôtel Marrois.
Couëron, jeudi 29, Hôtel Cheval-Blanc.
Saint-Etienne-de-Montluc, vendredi 30, Hôtel du Cheval-Blanc.
Noirmoutier, vendredi 30, Hôtel de France.

Les pièces d'or et d'argent seront reprises sans formalité et payées au comptant en billets de la banque de France.

Pièces effigie République Française, 97.55. Pièces anglaises, 123 fr. Pièces Albert 1er, 120 fr., etc. Moins taxe de change.

TOUTES LES PIECES SERONT REPRISES

(Prix spéciaux pour les pièces déclassées et étrangères).

URGENCE A PASSER - DERNIER DELAI

CONTRE LA HERNIE

il est absolument inutile de gaspiller du temps et de l'argent à toutes sortes d'essais.

Les Etablissements **A. CLAVERIE**, les plus célèbres et les plus considérables du monde entier sont la vraie « **Maison de confiance** » qui n'a pas besoin de réclame tapageuse ; sa renommée mondiale est faite par les cinq millions (5.000.000) de hernieux soignés par eux, qui font connaître spontanément l'incomparable supériorité des Appareils brevetés de **A. CLAVERIE**.

Ne manquez donc pas d'aller voir l'éminent Spécialiste qui vous recevra à :

NANTES, tous les jours, sauf le dimanche, à la Succursale des Etablissements A. CLAVERIE, 3, rue Crébillon.

Un éminent Spécialiste Collaborateur recevra également de 9 h. à 4 h. à :

Vallet, dimanche 25, Hôtel Guindon.
Pont-Château, lundi 26, Hôtel Terminus (Noblet).
Bourgneuf-en-Retz, mardi 27, Hôtel du Cheval-Blanc.
Machecoul, mercredi 28, Hôtel de la Bicyclette.
Saint-Nazaire, vendredi 30, Hôtel des Messageries (rue Ville-ès-Martin).
Saint-Mars-la-Jaille, samedi 31, Hôtel de France.
Nozay, lundi 2 juin, Hôtel du Pélican.
Blain, mardi 3, Hôtel de la Gerbe de Blé.
Châteaubriant mercredi 4, Hôtel du Commerce.
Ancenis, jeudi 5, Hôtel des Voyageurs.
Clisson, vendredi 6, Grand Hôtel.

CEINTURES PERFECTIONNÉES

contre les **Affections de la matrice et de l'estomac, Rein mobile, Ptose abdominale, Obésité, etc.**, les plus efficaces, les plus légères, les plus agréables à porter. **MODELES NOUVEAUX ET EXCLUSIFS** des Etablissements A. CLAVERIE, 231 faubourg Saint-Martin, PARIS.

Alimentation des Lapins

J'ai mentionné dernièrement l'expérience intéressante qui fut faite sur l'huile de foie de morue à l'Etablissement expérimental de Harper Adams Collège.

D'autres expériences dont l'intérêt n'est pas moindre furent faites au même établissement.

Il a déjà été constaté que pendant la gestation, l'organisme de la femelle pleine a besoin de chaux. Cette chaux est nécessaire à la formation des os des petits lapins. Le même phénomène se produit d'ailleurs pendant la grossesse, et pendant l'allaitement chez la femme qui, lorsque sa nourriture ne contient pas assez de chaux, doit y suppléer par des remèdes appropriés. Si son organisme n'en éprouve pas, dans la nourriture ou dans les remèdes appropriés, une quantité suffisante, c'est sa dentition qui en souffre. Et voilà pourquoi tant de femmes s'aperçoivent après la naissance du bébé, qu'elles ont de mauvaises dents. Pour la lapine en gestation, il y a aussi un manque de chaux qui est particulièrement sensible de 7 à 10 jours avant la mise-bas, ensuite un jour avant la mise-bas et enfin le 19e jour de l'allaitement. Il est donc probable n'en trouve pas, dans la nourriture serait excellente pendant la gestation et pendant l'allaitement.

A Harper Adams Collège on s'est demandé si, en dehors de ces deux périodes, la chaux pourrait avoir un effet quelconque sur la pousse du poil. A cet effet, on en a ajouté à la nourriture d'un certain nombre d'angoras tandis que d'autres angoras recevaient leur nourriture habituelle et servaient ainsi de témoins. Le résultat a été que les premiers ont donné en poil 27 % de moins que les angoras témoins.

Puis on a refait la même expérience en donnant aux premiers de l'huile de foie de morue en même temps que de la chaux. La récolte de poil a été la même que chez les témoins.

Voilà qui est significatif : la chaux ajoutée à la nourriture habituelle tend à diminuer la récolte de poil. S'il en est ainsi, il vaut mieux ne pas donner à boire aux angoras de l'eau calcaire et ne pas s'en servir pour faire la pâtée du matin. Si l'eau de votre puits est calcaire, cela peut être la cause d'une récolte moindre dans votre élevage que dans tel autre où l'on réussit mieux.

Je m'empresse d'autant plus de signaler cette explication possible, qu'ici dans la région d'Ancenis l'eau des puits est généralement calcaire, ce qu'on peut aisément constater de deux manières : cette eau est impropre à la cuisson des légumes qui y durcissent et elle ne convient pas non plus au lavage du linge car elle dissout mal le savon.

Le remède consiste, soit à recueillir de l'eau de pluie, de l'eau de gouttière, et à s'en servir pour les animaux, soit à faire bouillir l'eau calcaire qui à l'ébullition déposera le carbonate de chaux qu'elle renferme.

G. TISSEAU,
Elevage du Petit-Moulin,
Ancenis (L.-I.).

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

FEUILLETON DU « SYNDICAT DES AGRICULTEURS » 20

MAXIMILIEN HELLER

PAR HENRY CAUVIN

VI

« Le lendemain, le terrible châtelain a voulu que je lui serve son déjeuner. Bien qu'épuisé par les émotions de la nuit, j'obéis, de peur de lui faire concevoir quelque soupçon.

» Pendant son repas, il m'examina fréquemment à la dérobée : son regard perçant semblait chercher à pénétrer dans les plus secrets replis de mon âme.

» Au moment où il allait se lever de table, on frappa à la porte.

» J'allai ouvrir. C'était le vieux jardinier Yves qui apportait une lettre à l'adresse de M. Bréhat-Kerguen. Je jetai un regard sur la suscription : je vis que cette lettre venait de Rennes.

» Mon maître la décacheta vivement. A ce moment, je passai derrière lui. J'aperçus au bas de la lettre une large signature et un paraphe compliqué qui me parut être celui de quelque notaire.

» Il lut deux fois cette épître avec la plus grande attention, puis se leva lentement et se dirigea vers la porte.

» Lorsqu'il se rencontra avec moi, son regard se fixa sur le mien avec une certaine indécision. Il semblait avoir envie de m'adresser la parole ; mais il réfléchit sans doute qu'il valait mieux garder le silence, car il me tourna brusquement le dos et sortit.

» C'est alors que je me traînai jusqu'au mur du jardin pour remettre à Jean-Marie la lettre que je vous avais écrite le matin.

» Quand je revins de cette expédition qui avait duré plus d'une demi-heure, et qui avait achevé d'abattre toute l'énergie dont je m'étais armé, je rencontrai le vieux jardinier qui considérait l'ours Jacquot d'un œil mélancolique.

» Je m'approchai doucement de lui. Il ne m'entendit pas venir.

» — Pauvre bête ! murmurait-il en tenant l'animal féroce par un petit anneau d'or qui était passé dans son oreille velue, tu vas être bien malheureux pendant trois jours !... le maître a défendu de te donner à manger jusqu'à ce qu'il revienne !

» — Comment ! fis-je en mettant la main sur l'épaule du bonhomme, M. Bréhat-Kerguen s'est absenté ? »

» Le vieil idiot poussa un grand cri.

— » Jésus ma doué ! hurla-t-il en se dégageant de mon étreinte, le maître qui m'a recommandé de ne pas vous le dire ; ou bien, le bâton... le bâton ! ... »

» Il s'enfuit en levant un bras vers le ciel, tandis qu'il portait l'autre à son épaule, comme s'il eût senti à l'avance le terrible châtiment qui lui avait été promis.

» La vérité m'apparut dans tout son jour. Cette lettre reçue le matin mandait mon maître à l'instant même, à Rennes, pour terminer, sans doute, les affaires de la succession.

» Il est parti précipitamment, pendant que je ne l'observais pas. Il a défendu qu'on me parle de son absence, de peur que, me voyant libre d'agir, je ne me livre à des recherches plus minutieuses et que je ne viole la défense qu'il m'a faite de sortir du château.

» Sa merveilleuse perspicacité lui a révélé qui je suis ; je n'en puis plus douter.

» Mais alors pourquoi me ménage-t-il ? pourquoi hésite-t-il à se débarrasser de moi, lui qui n'eût pas hésité à tuer cette malheureuse dont il avait fait sa femme, si la mort n'avait pris soin de rendre ce crime inutile ?

» C'est ce qu'il m'est impossible de deviner.

» Un sourd grognement de Jacquot interrompit mes réflexions.

» L'ours se promenait dans la cage, le museau baissé vers la terre, le poil hérissé, il grognait d'un air affamé.

» Je me rappelai alors la révélation que le vieux jardinier venait de me faire involontairement. Le maître a défendu de donner à manger à Jacquot jusqu'à ce qu'il revienne.

» Est-ce donc qu'à son retour il lui préparerait un repas de sa façon ? Cette conclusion ne me parut point rassurante, et je résolus de ne pas laisser Jacquot jeûner si longtemps.

» L'ours s'était dressé sur ses pattes de derrière et branlait sa grosse tête en me regardant avec de petits yeux qui n'avaient rien de tendre.

» Je fis quelques pas vers la cage.

» Le mouvement de sa tête s'accéléra... il passa ses pattes à travers les grilles, comme s'il eût voulu me donner une redoutable accolade.

» L'anneau d'or, qui était fixé dans son oreille, se trouvait alors à portée de ma main.

» Je le saisis vivement et y passai mon doigt, ainsi que le jardinier l'avait fait un instant auparavant.

» Aussitôt la férocité de l'ours sembla disparaître.

» Il ferma les yeux d'un air paterne, retomba lourdement sur ses pattes et se coucha à mes pieds.

» Je possédais le moyen d'apprivoiser Jacquot, c'était déjà un grand point de gagné.

» L'absence du maître me laissait au moins trois jours de liberté ! J'avais donc plus de temps qu'il ne m'en fallait pour me livrer aux perquisitions que je projetais !

» Cependant j'étais si faible en ce moment, que je me décidai à remettre l'entreprise au lendemain.

» Tout ce que je pus faire fut de monter les deux étages et de me jeter sur mon lit.

» Je n'eus même pas la force d'aller jusqu'à la chambre de la malade m'assurer que la mort n'avait pas encore succédé au sommeil cataleptique.

» Il était alors trois heures de l'après-midi.

» Je dormis d'un sommeil profond et ne m'éveillai que le lendemain à cinq heures.

» Ma fièvre était moins forte, j'avais une grande lucidité d'esprit ; je sentais dans tous mes membres une vigueur extraordinaire. Je crois que l'espoir où j'étais d'avoir bientôt la solution complète du mystère avait beaucoup favorisé ma guérison.

» J'attendais avec impatience que le jour commençât à poindre. Lorsque les premiers rayons pâles et froids du soleil d'hiver pénétrèrent à travers mes vitres brillantes de givre, je me levai et m'habillai rapidement.

» Mon premier soin fut de me rendre dans la chambre où gisait la complice du bandit... Toujours la même apparence calme et glacée, le même silence, la même impassibilité...

» Puis je sortis de cette chambre et descendis dans la cour.

VII

» Jacquot était déjà levé et faisait entendre des plaintes bien naturelles de la part d'un ours qui s'était couché la veille sans souper. J'allai chercher dans l'office un gros quartier de viande et le lui jetai. Il me remercia par un hurlement de joie et se mit à le dévorer à belles dents.

» J'avais résolu de pénétrer dans l'appartement de l'assassin, car j'espérais y trouver quelques pièces à conviction, preuves matérielles sans lesquelles la justice hésite presque toujours à agir.

» Je ne pouvais songer à entrer dans cette chambre par la porte, car la serrure était à secret et il en avait emporté la clef.

» Je voulus essayer d'y pénétrer par la fenêtre.

» Je vous ai dit, je crois, que devant la maison s'élève un grand sapin de Norvège dont les branches touffues effleurent les murailles, et dont la cime élancée atteint la fenêtre de ma chambre.

» Je montai à cet arbre sans grandes difficultés, car ses rameaux très rapprochés et ses branches droites formaient une sorte d'escalier assez praticable.

» Je parvins au premier étage. Je collai mon visage contre la fenêtre que je supposais être celle de la chambre à coucher de mon maître. Mais, par malheur, les rideaux étaient tirés et si bien fermés, qu'on ne pouvait distinguer l'intérieur de la pièce.

» Cette déception ne me découragea cependant pas et je me mis à réfléchir mûrement au moyen le plus sûr de pénétrer dans la chambre, sans laisser de trace d'effraction.

» Pendant que j'étais plongé dans ces méditations, perché sur mon arbre comme un nouveau Robinson, je levai par hasard les yeux au ciel et j'aperçus à gauche de cette grande fenêtre une autre ouverture plus petite, de forme carrée, qui paraissait donner le jour à un cabinet attenant à la chambre.

» Je m'élevai un peu dans l'arbre, jusqu'à ce que mon œil pût plonger par la lucarne. Mais le rideau de verdure était si épais au-dessus de ma tête, que je ne distinguai rien.

» J'écartai les branches qui obstruaient le plus la lumière du ciel et regardai de nouveau.

» Au bout de quelques instants, et lorsque mes yeux furent habitués à l'obscurité, je reconnus qu'en effet mes prévisions ne m'avaient pas trompé. Cette petite fenêtre éclairait un cabinet d'environ deux mètres carrés. Il me sembla même apercevoir sur la muraille gauche une grande tache noire qui devait marquer la place de la porte de communication entre ce cabinet et l'appartement.

» Mon regard fut bientôt attiré par une autre tache blanchâtre qui se dessinait dans un coin obscur en affectant une forme bizarre et indécise. On eût dit une immense toile d'araignée.

» C'était un squelette.

» Cette vue redoubla mon ardeur et donna un nouvel aliment à ma curiosité. Je voulus à tout prix pénétrer dans ce réduit mystérieux. Après quelques minutes de réflexion, j'adoptai un plan qui devait me permettre de m'y introduire sans laisser vestige de mon passage.

(A suivre).

Ce que disent les autres

A propos des Silos à Blé

Dans la Défense Agricole de la Beauce et du Perche, *organe du Syndicat départemental d'Eure-et-Loir, nous lisons sous la signature de son président, M. Ch. Egasse, les passages suivants, relativement aux silos :*

Jusque-là, nous avions toujours été importateurs, nos récoltes étant toujours insuffisantes. Les partisans de la création des silos se figurent donc que dorénavant nos récoltes dépasseront toujours nos besoins, ils n'ont pas l'air de penser que la prochaine peut très bien être déficitaire, et ils sont tout prêts à se lancer dans la construction de silos qui peuvent d'ici fort longtemps ne servir absolument à rien.

Jusqu'à présent, dans notre contrée, l'agriculture avait deux moyens pour conserver son blé. Le premier, le plus simple, le moins coûteux et le meilleur, c'était et c'est encore de le conserver en gerbes.

Le second, c'était de le mettre en entrepôt dans des docks quand il était battu. Or jusqu'ici les docks en question n'ont jamais reçu un quintal de blé de la culture.

Le cultivateur ne s'en est jamais rapporté qu'à lui-même pour cette conservation.

Celui qui avait besoin de fonds pour lui permettre de ne pas vendre aussitôt après la moisson, cette vente massive provoquant toujours l'effondrement des cours, s'adressait à la caisse de crédit agricole mutuel de son canton, qui lui avançait la somme nécessaire. Notre Caisse régionale a déjà fourni dans ce but des centaines de millions.

.....

M. Viollette conçoit probablement des silos avec elevators comme au Canada et munis d'un courant d'air chaud pour le séchage du grain. Il ne faut pas perdre de vue que le Canada, qui produit dix fois plus de blé qu'il n'en consomme, travaille presque exclusivement pour l'exportation, tandis que chez nous l'exportation est un cas tout à fait exceptionnel.

En tous cas l'exportation de plus de 100.000 quintaux déjà faite par l'intermédiaire de notre Syndicat et la quantité considérable qu'il doit encore exporter d'ici peu, prouvent que nous pouvons vendre notre excédent de blé directement à l'étranger, sans le couteux intermédiaire des silos.

Il faut bien dire cependant que nous avons été amenés à l'exportation non seulement par une grosse récolte, mais aussi et surtout par l'entrée en franchise d'une masse de blés étrangers, grâce à la fissure de l'admission temporaire. Le gouvernement a ouvert la porte à toutes les fraudes en autorisant l'apurement des acquits non pas à l'identique, mais à l'équivalent, si bien que le droit de douane est absolument annihilé par ce système.

CHEMIN DE FER DE PARIS A ORLÉANS

POUR LE DEVELOPPEMENT DE LA CONSOMMATION DU POISSON DE MER

Poursuivant son action en faveur du développement de la consommation du poisson de mer dans les régions qu'elle dessert, la Compagnie d'Orléans prévoit, dans son nouveau service du 15 mai, l'amélioration des acheminements de la marée de Bretagne à destination des différents marchés du centre de la France.

Elle convie, d'autre part, les négociants intéressés des principales villes de son réseau à un voyage d'étude organisé par ses soins au début de juin, pour la visite de l'important port de pêche de Lorient-Kéroman.

Ce port, de création récente, conçu suivant les données les plus modernes, se trouve doté d'installations techniques perfectionnées. Il est susceptible de contribuer, toujours plus largement, à l'approvisionnement en poissons de mer des régions du centre et du sud-est de la France. On sait, d'autre part, la qualité réputée de ses envois, la perfection de ses moyens de pêche et la rapidité de ses relations avec l'intérieur du pays.

Nul doute que cette initiative soit des plus utiles pour ces négociants qui se rendront ainsi compte des efforts faits par l'armement et le chemin de fer en vue de faciliter leur approvisionnement.

CIDRE
COLORÉ · BONIFIÉ
CONSERVÉ · CLARIFIÉ
MALADIES GUÉRIES
PAR LES
PRODUITS GATÉ
EXIGER LA VRAIE MARQUE
Tres Phules et E. GALICHÈRE · St-LÔ

Dépôts : Pharmacies Orion, à Nozay ; Prévost, à Héric ; Sicard, à Fay-de-Bretagne ; Garnier, à Pont-Château ; Alain Lageat, à Savenay ; Thibault, à St-Mars-la-Jaille ; Turpin, à Nort-sur-Erdre ; Leroux, à Plessé.

Le Mémorial de la Visite Présidentielle à Nantes et St-Nazaire

L'album édité pour commémorer le souvenir de la visite à Nantes et à St-Nazaire du Président de la République, sera très prochainement tiré sur les presses de la Maison Chantreau.

Chaque jour, les souscriptions affluent tant au Syndicat d'Initiative de Nantes qu'à celui de Saint-Nazaire. On sait en effet que la liste de ces souscriptions sera close le 31 mai.

L'album édité sur papier de luxe préfacé par M. G. Rondeau, comportant des dessins inédits de J.-A. Bregeon et renfermant près de cent photographies qui suivent pas à pas M. Gaston Doumergue au cours de ces trois journées mémorables, sera livré au public dans le courant du mois de juin.

Que ceux qui n'ont pas encore souscrit et désirent conserver en souvenir cette plaquette de luxe éditée avec soin, véritable œuvre d'art s'empressent à faire parvenir leurs souscriptions soit au Syndicat d'Initiative de Nantes, Place du Change, soit au Syndicat d'Initiative de Saint-Nazaire, 4, rue de l'Océan. Rappelons que le prix de l'album est de 30 francs ; une édition spéciale réservée aux Sociétés et groupements du prix de 10 francs, sera tirée également ; elle comportera le même texte et les mêmes illustrations que la précédente, mais n'aura pas la même valeur artistique.

Ceux qui n'ont pas encore souscrit trouveront à la page d'annonces de ce journal, le bulletin de souscription qu'ils n'auront qu'à remplir, détacher et faire parvenir, accompagné du montant de leur souscription au Syndicat d'Initiative de Nantes ou à celui de Saint-Nazaire.

BULLETIN DE SOUSCRIPTION

Je soussigné,.....

demeurant à..... *n°*..... *rue*.....

déclare souscrire à..... *exemplaire*..... *de la Visite Présidentielle à Nantes et à Saint-Nazaire, en Avril 1930, au prix de*..... *fr. l'exemplaire.*

SIGNATURE,

Envoyer le Bulletin de Souscription au Syndicat d'Initiative de Nantes ou à celui de Saint-Nazaire.

Méthode de Destruction des Rats

1° Apprêtage.

Préparer une pâte assez consistante avec de la farine de blé et de l'eau.

Avec cette pâte faire des boulettes de la grosseur d'une noix et les déposer dans les endroits fréquentés par les rats pendant deux jours de suite. Faire de la pâte fraîche tous les jours.

Ne pas laisser traîner d'autre nourriture autant que possible.

2° Empoisonnement.

Remplacer, dans les mêmes endroits, le troisième jour, la pâte précédente par des boulettes de même grosseur, préparées suivant la formule :

Scille en poudre, 5 grammes.
Sucre en poudre, 15 grammes.
Farine, 150 grammes.
Eau, quantité suffisante pour obtenir une pâte consistante.

La poudre de scille se trouve chez les marchands de produits chimiques, les droguistes et les pharmaciens. On peut faire établir la formule ci-dessus par un pharmacien et ajouter l'eau au moment de faire les boulettes.

Offres et Demandes

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

OFFRES

84. — A vendre : Canetons de quelques jours, très rustiques, volaille excellente en dix semaines. S'adresser à l'Elevage du Grand-Plessis, à Sainte-Luce-sur-Loire.

85. — A vendre pour cause de force trop grande, un cultivateur Puzenat, 15 dents, 4 roues, état neuf. Prix intéressant. S'adresser au Syndicat de Saint-Mars-la-Jaille (L.-I.).

86. — A vendre, superbe propriété près de la Loire entre Nantes et Angers, comprenant château, parc, étangs, vignes, châtaigneraies et fermes, le tout d'une contenance de 140 hectares.

S'adresser à M. Hode, expert à St-Herblon.

87. — A vendre : 1° Lapins Castorex, Angoras, Chinchillas et Géants blancs des Flandres, sujets sélectionnés, issus de parents primés ; 2° Une moto d'occasion, état neuf.

S'adresser à M. Baraille, à Saint-Jean-de-Boiseau.

88. — A vendre, une jolie wagonnette légère, 4 roues, 4 places, excellent état.

DEMANDES

59. — On demande pour environs de Nantes, un ménage, jardinier, 4 branches, femme occupée.

60. — On demande pour propriété campagne, environs de Nantes, bonne à tout faire. On accepterait veuve avec enfant.

61. — 2 jeunes gens allant terminer leur première année à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon, cherchent stage au pair, pour six semaines environ à partir du 15 juillet, dans ferme de la Loire-Inférieure.

62. — On demande un ménage bon jardinier, 3 branches, la femme petite basse-cour.

63. — On demande homme connaissant la culture de la vigne et pouvant conduire cheval.

64. — On demande un homme à toutes mains, très sérieux, sachant soigner le bétail.

PRODUITS DIVERS

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

RIZ et ISSUES

Riz Saïgon Importation N° 1.	170 »
Riz Saïgon Importation N° 2.	165 »
Issues de riz.....	112 »
Farine de Manioc.....	125 »

Les 100 kilos logés sur wagons Nantes ou Chantenay.

« LE TITAN ».....	152 »

Farine alimentaire pour porcs et bovins.

Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay.

Farine « La Reine », 124 fr. les 100 kilos logés, départ Plessé.

Tourteaux en farine et divers

Arachide et Coprah (au cours)

Farine de maïs.....	130 »
Maïs pour volailles.....	115 »
Sorgho logé dép. Nantes.....	108 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé pr volailles	111 »
Grandes Pondeuses.....	116 »
Farine de viande.....	172 »
Poudre d'os alimentaire.....	86 »
Farine d'os alimentaire.....	91 »

Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OYOX » pour pondeuses	130 »
Pâtée poussins à l'huile de foie de morue.....	150 »
Provende « LAPOX » pour lapins	125 »
Farine de Poisson supérieure	200 »
— Viande extra.....	200 »
Coquilles huitres.....	50 »

Sur wagon départ Nantes.

Aliments mélassés

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

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

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasse.....	99 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (succédanés, avoine tourteaux)	109 »

ALIMENTATION DES BŒUFS ET VACHES

« Optima » :	
pr vaches laitièr. (en cub.)	120 »
pr engraissement d. bœufs	129 »
pr veaux (le sac de 5 k.).	15 50

ALIMENTATION GENERALE

Provende « Sucraff » N° 1...	85 »
— « Sucraff » N° 2...	82 »

ALIMENTATION DES PORCS

« Optima » :	
pr engraissement des porcs	120 »
pour porcelets et truies...	172 »

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

Provendeine

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

Sulfate de cuivre

Sulfate français.....	300 »
Sulfate anglais.....	manque

Soufre - Bouillie

Soufre	160 »

Les 100 kilos. Majoration de 3 fr. par 100 kilos pour livraisons en sacs de 50 kilos.

Bouillie « Azur ».....	310 »

Les 100 kilos, sur wagon Nantes.

NOS MERCURIALES

Nantes, le 23 Mai.

Grains et Farines

Ces cours s'entendent par wagon complet, départ lieu de production.

Blé en disponible.....	115
Avoines grises ou noires.	60
Sarrasin	75
Orge	60
Avoine bigarrée.....	55
Son	30
Seigle	58
Maïs Plata.....	100
Maïs Indo-Chine.....	81

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

21 Mai

Asperges, la botte, 6.50. — Carottes, la botte, 1.25. — Choux pommes, les 16, 8 fr. — Choux-fleurs, les 11, 22 fr. — Cresson, les 12, 5 fr. — Epinards, le kilo, 2 fr. — Laitues, la pièce, 0.25. — Navets, la botte, 0.75. — Oseille, le k., 0.30. — Oignons, la botte, 0.60. — Poireaux, la botte, 1.50. — Petits pois, le kilo, 2.75. — Radis, les 12, 3 fr. — Tomates, le kilo, 7 fr.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé bottelée.....	280 à 285
Paille de blé pressée.....	275 à 280
Paille d'avoine pressée...	245 à 250
Paille d'orge pressée.....	240 à 245

Cours du Bétail

MARCHE AUX BESTIAUX

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 16 mai

BŒUFS, 10 : Le ½ k°, derrière, 6.50 ; devant, 3.50. — VEAUX, 481 : Le ½ k°, 1re qual., 8.50 à 9.50 ; 2e qual., 7.50 à 8.50. — MOUTONS, 256 : Le ½ k°, 9 à 10.

MARCHÉ AUX VEAUX

Syndicat des Eleveurs et Expéditeurs

Entrés, 481. — Cours : le plus haut, 8.50 ; le plus bas, 6.50 ; moyen, 7.50.

Cours des Vins

Muscadet 1929.....	450 à 550
Gros-Plant	225 à 275
Noah.....	150 à 200

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 25 Mai. — Conquereuil, Joué-sur-Erdre, Nantes, Saint-André-des-Eaux.

Lundi 26. — Bouguenais, Mesquer, Missillac, Moisdon, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 27. — Bouguenais, Saint-Cyr-en-Retz, Le Loroux-Bottereau, Montoir-de-Bretagne, Sion-les-Mines, Vallet, Paulx.

Mercredi 28. — Fégréac, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 29. — Vay, Ancenis, La Chapelle-Heulin,

Vendredi 30. — Assérac, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Paulx, Saint-Nazaire.

Samedi 31. — Ruffigné.

COOPERATIVE

Huiles de Table

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

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

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur ..... 395 fr.

Savon blanc extra silicaté... 335 »

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

Savon blanc extra, 72 %,

« Croix d'Or », en barre..	406 »
en morceaux de 500 gram.	406 »

Les 100 k. départ Nantes.

SAVONS MOUS

	Fûts 50 k.	Fûts 25 k.	Seaux 12,500
Diaphane supérieur.	330	335	340
Extra pur.....	285	290	295
Diaphane	215	220	230

Les 100 kilos logés, départ Nantes.

Pétroles et Essences

	les 100 lit.
Pétrole ordinaire, en bidons de 50 litres.....	225 fr.
Essence poids lourd, bidons de 50 litres.....	241 »
Essence Tourisme, bidons de 50 litres.....	251 »
Pétrole blanc cristal en caisses	La caisse 125 50
Essence poids lourd.....	126 »
Essence tourisme.....	127 »

Les emballages facturés sont repris au même prix s'ils sont en bon état.

Remise spéciale à nos adhérents. Nous consulter.

Charbons

(Nous consulter)

Cours des Bois

(Communiqué par le Comptoir des Bois)

BOIS DE PAYS

	SUR PIED prix du m3 cubé au 1/5	EN GRUMES prix du m3 cubé au 1/5 grand réseau
Acacia.....	225/300	275/400
Chêne.....	200/350	300/600
Pr tranchage....		1000/1300
Châtaignier.....	200/250	250/350
Cerisier-Merisier.	200/250	250/300
Hêtre.....	200/250	250/400
Noyer.....	450/600	850/1000
Orme.....	150/200	200/300
Peuplier.....	175/225	225/300
Pin maritime (bois de mine)	30/45	75/105
Pin sylvestre (bois d. sciage)	65/120	125/175

Voliges non délignées pour caisserie, 285 fr. le mc3 franco.

Poteaux écorcés pour mines françaises : le mc3 réel, 140/170 f. franco.

Poteaux bruts pour mines anglaises : la tonne, 105 fr., quai embarquement, ce qui revient à environ 80/85 la tonne, wagon ou péniche lieu de production.

Ecorces à tan chêne : Ecorces à la vapeur disponible 425 à 450 fr., suivant qualité, les 1.000 kilos.

NANTES (Talensac)

Bœuf. — Le demi-kilo : 1re catégorie, 6 à 12 fr.; 2e catég., 3 à 4 fr.; 3e catég., 1.50 à 3 fr.

Veau. — Le demi-kilo : 1re catégorie, 7 à 11 fr.; 2e catég., 7 à 8 fr.; 3e catég., 3 à 6.50.

Mouton. — Le demi-kilo : 1re catégorie, 9 à 12 fr.; 2e catég., 7 à 9 fr.; 3e catég., 4.50 à 5 fr.

Porc. — Le demi-kilo : 7.75 à 9.25.

Beurre. — Le demi-kilo : 7 à 8.50.

Œufs. — La douzaine : 4.75 à 5 fr.

Lapins. — Le demi-kilo : 6.50.

Poulets. — Le demi-kilo : 11 à 13 fr.

ANCENIS

Poulets, la paire, 25 à 40 fr.; canards, la pièce, 15 à 20 fr.; lapins, 15 à 25 fr.; pigeons, la paire, 10 à 12 fr.; beurre, le demi-kilo, 6.50 à 7 fr.; œufs, 4 à 4.50 la douzaine ; veau, le kilo, 8 à 8.50 ; porc, 7.25 à 7.40.

CANDÉ

Froment, 102-104; orge 90; sarrasin 105; avoine, 90; seigle 100; pommes de terre, 30 à 35; paille 1000 kilos 320; foin, les 1.000 kilos 400; beurre, le ½ kilo, 7 fr.; œufs, la douzaine, 4 fr.; poulets, la paire, 28 à 36; canards, la paire, 26-34; lapins, la pièce, 12 à 18 fr.; pigeons, la paire, 9 à 10 fr.; porcs gras, amenés et vendus 46, le kilo, 9 fr.; porcs maigres, amenés et vendus 125, de 330 à 530 pièce; porcillons amenés 450, vendus 400, de 240 à 320 pièce.

CHATEAUBRIANT

Blé, 112 ; sarrasin, 80 ; avoine, 85 ; orge, 85-90 ; son, 60-65 ; paille, 100 les 500 kilos ; foin, 250.

Cidre, 120-130 la barrique, droits en sus.

Beurre : en gros, 11 le kilo ; en détail, 13.50-14 ; œufs, 4-4.50 la douzaine.

Vieilles poules, 35-40 ; gros poulets, 38-42 ; petits, 30-35 ; canards, 40-45 ; pigeons, 10-12 la couple ; lapins, 13-15 pièce ; petits pour élever, 6-7.

Bœufs, 4-4.50 le kilo ; vaches, 3.50-4 ; veaux, 3.50-4 la livre ; porcs gras, 7.20 le kilo ; porcs maigres, 400-450 ; porcs de lait, 250-300.

NOZAY

Blé, 110 à 112 fr.; seigle 59 à 60 fr.; avoine, 50 à 51 fr.; orge mouture, 64 à 65 fr.; sarrasin, 70 à 71 fr.; son, 62 à 64 fr.; foin les 500 kil. 220 à 230 fr.; paille de pays en vrac, 140 à 150 fr.; paille pressée d'avoine, 155 à 160 fr. de froment, 165 à 170 fr.

Cidre, la barrique, 100 à 105 fr.; qualité supérieure, 120 à 125 fr., droits en sus.

Bœuf, 3.70 à 4.40 ; vache, 3.25 à 3.60; veau, 7.75 à 8 ; mouton, 6.25 à 6.50 ; porcs gras, 7.25 à 7.40 le kilo sur pied.

Porcelets de six à huit semaines, 240 à 320 fr.; de deux à trois mois, 330 à 430 fr.; courantins de trois à quatre mois, 440 à 550 fr.; jeunes truies adultes, 520 à 650, suivant poids et beauté

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Pommes de terre nouvelles, 1.50 le kilo ; poulets, la couple, gros 55 à 60 fr., moyens 40 à 50 fr.; canards, la pièce, 20 à 25 fr.; pigeons, la couple, 10 fr.; lapins, la pièce, 18 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 4.20 ; beurre, le demi-kilo, 6.75 à 7 fr.; veaux, 7 à 9.50 le kilo.

PAIMBŒUF

Farine, 165 à 168 fr.; blé, 106 à 108 fr.; avoine, 60 à 65 fr.; son, 62 à 65 fr.; foin, les 500 kilos, 200 à 210 fr.; paille, 155 à 160 fr.

Beurre en gros, le kilo, 13 à 13.50 ; au détail, la livre, 6.50 à 7 fr.; œufs, la douzaine, 3.50 à 4 fr.

Poulets, 27 à 38 fr.; canards, 29 à 35 fr.; pigeonneaux, 9.50 à 11 fr.; lapins, la pièce, 13 à 18 fr.

Bœufs gras, le kilo, 3.90 à 4.30 ; taureaux, 3.90 à 4.10 ; vaches, 3.80 à 4.10 ; veaux, 7.10 à 7.50 ; moutons, 6.90 à 7.20 ; porcs, 7.80 à 8.30.

SAINTE-PAZANNE

Blé, 100 à 110 fr.; avoine, 65 à 75 fr.; foin, les 500 kilos, 110 à 120 fr.; paille, 120 à 130 fr.; bœufs gras, le kilo sur pied, 5 à 5.50 ; bœufs de travail, la paire, 7.000 à 8.000 fr.; vaches grasses, le kilo, 4.75 à 5.25 ; laitières, 3.500 à 4.000 fr.; taureaux, 4.75 à 5.25 ; veaux de lait, 8 à 8.90 ; génisses, 1.700 à 2.000 fr.; porcs, 7.50 à 8 fr.; porcs de lait, 325 à 375 fr.

BOURGNEUF-EN-RETZ

Blé, 115 à 120 fr.; avoine, 100 à 105 fr.; orge, 95 à 100 fr. ; foin, les 500 kilos, 150 à 160 fr.; paille, 140 à 150 fr.

Poulets, la couple, gros 50 à 55 fr., moyens 45 à 50 fr., petits 35 à 45 fr.; canards, la pièce, 20 à 22 fr.; pigeons, la couple, 18 à 23 fr.; lapins, la pièce, 20 à 32 fr.; œufs, la douzaine, 4.50 à 5.50 ; beurre, le demi-kilo, 6.50 à 7.50.

CLISSON

Blé, 105 à 110 fr.; avoine, 80 fr.; blé noir, 80 fr.; paille les 500 kilos, 175 fr.; poulets, la couple, gros 45 à 50 fr., moyens 36 à 44 fr., petits 30 à 35 fr.; lapins, la pièce, 12 à 25 fr.; œufs, la douzaine, 5 fr.; beurre, 6 à 7.50 le demi-kilo ; bœufs gras, le kilo sur pied, 5 à 6 fr.; bœufs de travail, la paire, 5.000 à 7.000 fr.; vaches grasses, le kilo, 4 à 5 fr.; laitières, 1.200 à 3.000 fr.; veaux, 7 fr.; porcs, 8.20 ; porcs de lait, 300 à 350 fr.

L'Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

LAISSEZ VOS PORCS FAIRE VOTRE FORTUNE

Employez PROVENDEINE

vous aurez l'assurance que vos porcs se développeront normalement, rapidement sans accroc de santé! Voilà le bénéfice que retirera l'éleveur bien avisé de l'emploi régulier de la « Provendeine ».

N'hésitez donc pas, si vous voulez éviter à vos porcs les misères de santé. La « Provendeine » est le seul produit qui vous donnera cette assurance. En question d'élevage, le TEMPS c'est de L'ARGENT. Achetez la « Provendeine » aujourd'hui et dès aujourd'hui vous ferez des économies.

Essayer c'est l'adopter.

N° 788. — M. Louis TYMEN, Tar-ar-Hoat à DOUARNEMEZ, (Finistère), nous écrivait le 7 juin 1929 : *Depuis quelque temps je remarquais sur le Bulletin du Syndicat Agricole une réclame pour un produit qui n'était jusqu'alors inconnu « La Provendeine » Je me dis : « Il faut essayer ça ». Et le résultat fut tel, qu'ici plus que jamais, il faut dire, « L'essayer c'est l'adopter » Je connais à présent la Provendeine et d'après les résultats obtenus je la trouve indispensable. Pensez donc, ma dernière portée de petits cochons à l'âge de 8 semaines étaient plus beaux, plus pesants que bien d'autres à 11 et 12 semaines qui n'avaient pas reçu ce précieux produit. La mère aussi n'a jamais refusé de nourriture et est restée en très bonne santé tandis que les autres maigrissaient. Ma conclusion est : « Si le sel est indispensable à l'homme, la Provendeine ne l'est pas moins aux paisibles habitants de la porcherie. »*

Doublé de poids.

N° 793. — M. LE CALVE J. M. ROSTREN en Priziac à Faouet (Morbihan) nous écrivait le 12 juin 1929 : *« J'ai essayé votre Provendeine, elle est excellente pour l'engraissement des porcs car depuis que j'ai commencé à employer votre produit, mes porcs ont doublé de poids et ont un excellent appétit. Je continuerai à employer la Provendeine. »*

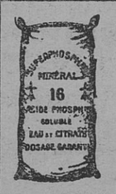
La « Provendeine » est vendue chez tous les pharmaciens, droguistes, grainetiers en boîtes de fr. 7.50 et 15 fr. ; **la grande boîte renferme trois fois la quantité contenue dans la petite.**

Nous ne faisons aucun envoi contre remboursement, toute commande doit être accompagnée de sa valeur plus 5 francs pour frais d'expédition.

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

EN VENTE : AU SYNDICAT CENTRAL DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE A NANTES

ENGRAIS CHIMIQUES
R DELAFOY & Cie
NANTES · ANGERS · SAINT-SERVAN



R. DELAFOY & Cie NANTES

QUELQUES BONNES MARQUES

SPÉCIALITÉ D'ENGRAIS COMPLETS

BANQUE CHANGE BOURSE
5, Pl. du Commerce NANTES (1er ETAGE)
ACHATS DE TOUS TITRES, BONS DE LA DÉFENSE PAYABLES IMMÉDIATEMENT
TOUS PLACEMENTS
Paiements Coupons sans frais - Opérations de Bourse
Vérification Gratuite de Tirages

GRAVURE sur METAUX et BIJOUX
Mme FOURNIER-ARNOUX, Fondée en 1895
Jean TERRIEN
Fournisseur d'Administrations publiques et de l'Etat
10, Rue Cacault - NANTES
(Côté du Marché de Talensac)
Timbres caoutchouc, Tampons, Encre

Les Spécialités Vétérinaires
Adrien SASSIN - ORLÉANS
s'imposent
pour les soins immédiats à donner à vos animaux.
Brochure de 96 pages sur maladies Franco sur demande.
Méfiez-vous des imitations

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE NÉGOCIATIONS
21, Rue Auber, PARIS (IXe)
Fondée en 1873
PRÊTS sous toutes les formes possibles à Commerçants, Industriels Agriculteurs propriétaires
Chiffre réalisé et déclaré depuis 1927 30 millions
VENTES de Fonds de Commerce Emplois intéressés

VOUS LES ELEVEREZ TOUS RAPIDEMENT ET SANS RISQUE
AVEC L'AIDE DE LA
FARINE ATÉ

Aliment spécial dont l'action fortifiante, apéritive et digestive permet à l'animal d'assimiler en les complétant les aliments donnés.

Employez la FARINE ATE, vous engraisserez économiquement votre bétail, vous donnerez à vos porcs, porcelets, veaux, vaches, etc., une chair lourde et ferme et supprimerez complètement tous les risques de l'élevage.

CINQ FOIS plus efficace que toute autre provende

Vous trouverez la Farine ATÉ dans toutes les Succursales de l'Economique, des Docks de l'Ouest, de l'Union des Docks et chez plus de 2.000 Dépositaires en Bretagne, Normandie et Vendée.

Il y a un dépôt de farine ATÉ près de chez vous

Dépôt Général : D. TROCHU, 9, Rue Saint-Gouéno, SAINT-BRIEUC

NANTES — Imprimerie DUPAS et Cie, 57, rue Saint-Clément. — Téléph. 146-55. — Compte-Postal : 5.683-Nantes.