

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 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015



PRODUCTEURS DE CHANVRE :
Une réunion aura lieu le vendredi 18 juillet, à 14 heures, au Mans, ancienne caserne Négrier, en vue de la constitution d'une Fédération des Producteurs de chanvre.

POUR NOS VINS BLANCS : M. Charles Caffort, député, vient de déposer sur le bureau de la Chambre une proposition de loi, à l'effet de protéger nos vins blancs, pour la préparation en apéritifs.

LES PALUDIERS DE L'OUEST, considérant le grand danger que court notre industrie du sel, les paludiers viennent enfin de décider une entente et ont jeté les bases d'une « Fédération Salicole de l'Ouest » groupant tous les sauniers du Morbihan, Loire-Inférieure, Vendée et Charente-Inférieure.

DROITS DE DOUANE SUR LES PORCS : Les entrées de viandes fraîches demeurent importantes. L'Allemagne s'est organisée, dès l'interdiction d'entrée en France de ses porcs vivants, pour nous envoyer ses porcs abattus; à la fin Mai 3.055 quintaux sont entrés ainsi et le mouvement s'est poursuivi en juin, nos droits de douane étant trop bas.

Fermeture des Bureaux

Nous rappelons que du 1^{er} Mai au 1^{er} Octobre, les Bureaux du Syndicat, à Nantes, sont fermés le

LUNDI MATIN

APPAREILS DE CURAGE : Rappelons que c'est à La Rochelle, les 18, 19 et 20 juillet que se tiendra le concours d'appareils de curage et de faucardement des fossés et canaux, sous les auspices des syndicats de Marais de la Charente-Inférieure, des Deux-Sèvres, de Vendée et des Chemins de Fer de l'Etat.

TRISTE SAISON ! Les orages continuent à sévir un peu partout en France, occasionnant de graves dommages aux cultures. La région de St-Nazaire a été également éprouvée; de véritables tornades et torrents d'eau ont bloqué des villages et détruits des récoltes. La foudre est tombée en plusieurs endroits.

UN CURIEUX CONCOURS : « La Radio Agricole » organise pour les agriculteurs un Concours doté de 15.000 francs de prix. Il consiste à répondre à la question suivante : « Quelles sont à votre avis les sept inventions modernes les plus utiles et les plus agréables pour la vie familiale à la campagne, et dont, par suite, la propagation vous semble le plus à encourager ? » Pour avoir le règlement complet, écrire à la Radio Agricole, 36, rue de Naples, à Paris et joindre 1 fr. en timbres-poste.

PROFITEZ-EN !



— Allons, la petite mère, dépêchez-vous d'acheter !
— Trop cher.
— Mais non !... dans deux jours avec 15^e Assurances Sociales ça va encore augmenter.

Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest CONGRÈS DE BEAUGENCY

La Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest a examiné, en son Congrès de Beaugency, le 28 juin 1930, le nouveau projet de loi sur les vins, en instance devant le Parlement. Le Congrès a tout d'abord formulé les plus expresses réserves sur le principe même des mesures proposées, qui sont nettement attentatoires au droit de propriété et à la liberté individuelle des viticulteurs.

Toutefois, le Congrès a estimé qu'en raison de la crise très grave qui menace la viticulture, il est urgent de mettre un frein aux plantations inconsidérées et à la recherche des trop hauts rendements au détriment de la qualité et de la réputation des vins de France.

Soucieux, d'autre part, de ne pas porter atteinte à l'unité nationale, comprenant l'embarras du Gouvernement en présence des graves objections formulées par les viticulteurs algériens, le Congrès a accepté la prise en considération du projet, avec les amendements suivants :

ARTICLE PREMIER. — Taxe sur les vins.

Pour ne pas pénaliser les rendements exceptionnels obtenus par des viticulteurs qui font une récolte abondante sur cinq ou sept, le Congrès demande que la taxe prévue ne soit pas appliquée, quel que soit le rendement, lorsque les rendements moyens des deux années précédentes auront été inférieurs à 80 hectos à l'hectare.

Art. 2. — Taxe sur les plantations.

A la formule des replantations « dans la même commune ou les communes limitrophes » devrait être substituée la condition « que le vignoble reconstitué ne soit pas transporté du coteau dans la plaine et que la reconstitution soit effectuée en terrain de fertilité équivalente ».

Art. 3. — Déclarations inexactes.

Les viticulteurs peuvent faire, de très bonne foi, des déclarations inexactes, surtout en ce qui concerne les vins blancs. Dans ces conditions, il faut prévoir une tolérance de 10 % pour les vins dont la fermentation n'est pas encore achevée dans les délais prescrits pour la déclaration de récolte.

Art. 5. — Définition légale du vin.

Art. 7. — Visite des chais des producteurs.

Art. 8. — Abrogation de cette disposition.

Le Congrès a rappelé la nécessité de réduire les droits de circulation. Il a demandé un nouvel aménagement de la taxe unique sur les vins. Il a enfin prié le Gouvernement de prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter la réduction de l'écart entre le prix du vin à la production et le prix du vin à la consommation.

» On oblige en effet les détaillants à aller déposer dans les huit jours l'acquit accompagnant la marchandise, et ce déplacement, à des heures déterminées, gêne considérablement les commerçants.

» N'est-il pas possible, à tout le moins, de prévoir le paiement de la taxe chaque mois ou chaque trimestre, sans aucune démarche des redevables.

» Le maintien des errements actuels serait préjudiciable aux ventes directes de la propriété, c'est-à-dire à la réduction des frais inutiles et à l'abaissement si désirable, à tous égards, du prix de vente du vin aux consommateurs.

LES VARRONS DOIVENT DISPARAITRE

Tout le monde connaît les hauts prix atteints par les dépouilles d'animaux pour leur utilisation en tannerie, à tel point que l'industrie du cuir occuperait la sixième place par

Les perfectionnements de sa technique, hélas ! subsistent une double inquiétude : à côté de l'emploi des matières de remplacement, comme dans les semelles à base de caoutchouc (« crêpe », « uskide », etc...) et du côté des peaux, dont une forte proportion n'offre pas les qualités requises. Ainsi en est-il de celles détériorées par la présence de varrons, qui occasionnent les plus graves dégâts.

Ceux-ci sont dus à une mouche, l'Hypodermes des bovins, dont les animaux avalent les œufs qui se transforment ensuite dans leurs corps en larves, cheminant jusque sous la peau, sur le dos généralement, où l'on voit apparaître des boursoufflures, puis une plaie avec bourrelet cicatriciel, formant enfin des perforations très nettes.

On arrive cependant à limiter leurs ravages en extrayant ces parasites avant la date normale de leur sortie, grâce à un procédé devenu maintenant tout à fait classique, qui consiste à appliquer simplement une minime quantité de pomnade au para-dichlorobenzène, ayant la propriété de provoquer le rejet rapide de la larve.

Ce produit est fourni à des conditions exceptionnelles de bon marché, par les soins de la Confédération Laitière, 1, rue Bellecour, qui contribue à sa vulgarisation dans le Sud-Est, avec l'appui précieux du Syndicat Général des Cuiriers et Peaux de France, et s'est efforcée d'améliorer l'efficacité de la formule initiale de M. le professeur Drouin, en collaboration avec son auteur.

Elle estime d'autant plus devoir continuer la campagne commencée, que celle-ci intéresse non seulement les agriculteurs comme propriétaires et vendeurs de bétail, mais encore comme producteurs de lait : c'est qu'en effet, ces parasites affectent aussi de façon très sensible le rendement des vaches laitières par suite de la souffrance incessante qu'elles ont à en supporter.

Au Danemark, une loi, votée à la requête des Coopératives laitières, rend le dévarronnage obligatoire.

Il faudrait, en effet, se débarrasser complètement de ce fléau qui, comme les mauvaises herbes, cause au cultivateur beaucoup plus de pertes qu'il ne le suppose. Si le remède préconisé plus haut était peu à peu généralisé, ce serait facile, car les larves expulsées par ce procédé ne peuvent pas continuer leur évolution ni, par conséquent, donner naissance à de nouveaux insectes pour la propagation.

(La Vie Laitière.)

Un Brin de Causette...

Vous avez dû voir y a quelque temps dans le Bulletin, que « la Radio-Agricole » ouvrait une enquête sur le cinéma au village :

« Comment doit être construite une salle de fêtes rurales ? »

« Organisation des séances : gratuité, payante (combien), exclusivement agricole, jour, heure ? »

« Comment les programmes doivent être composés (longueur, partie documentaire, récréative, dramatique, comique, etc...) ? »

V'la ben des questions à répondre et comme de juste tout l'monde ne sera pas du même avis. On m'a déjà demandé ce que j'en pensais, comme si le père Jeannot étions quelque chose dans le cinéma ! J'ai mis ni photogénique pour tourner un film, ni mettre en scène, ni spieker, ni directeur de spectacle — malheureusement pour moi — alors comment donner un avis, quand on est point de la partie ?

C'est vrai que c'est nous qui faisons le public ; on appelle ça, à Panama, les « cochons de payants », et à ce titre on a tout d'même ben droit de

D'abord, par chez nous, en général, y a des salles où qu'on peut faire du cinéma. Y en a même qui sont chiques tout plein, avec des ampoules électriques de couleur, des coulissses, une boîte à souffler, puis qu'on y fait du théâtre les jours de grandes fêtes. Seulement l'hiver on connaît point le chauffage central, alors quand le p'tit vent du nord se met à souffler et qui y a des carreaux en papier, ça faisons putôt frisket — hein, les gars ? Et pis souvent ça manque de buffet pendant l'entracte... mais ça, c'est un à côté, pour ceusses qui l'ont en pente !

Séances gratuites ou payantes ? Comment oser demander une chose pareille ! C'est toujours préférable d'entrer à l'œil, putôt que de déboursier trois ou quatre francs. Vous me direz qu'on peut point nous faire du ciné pour nos beaux yeux, que dans ces conditions on nous fera jamais passer des films à la mode, avec des Lili Piquetot, Douglas Ferbank, Ramona Livarot, Greta Garbo, Doublepatte et Patachon, tous les « as », les étoiles filantes de l'écran. Ça c'est vrai ; pour voir ces binitettes-là faut y mettre le prix. C'est comme pour faire le cinéma parlant, dans nos campagnes, on est point prêt d'écouter ça, faut des installations qui coûtent trop cher.

Mais peut-on point se distraire et s'instruire avec d'autres films ? A mon avis, y a pas besoin que ce soye trop long, surtout pour les soirées, car, quand on a ben turbiné toute la journée et qui faut se lever bonne heure le matin, on a malgré tout les yeux qui se ferment. Comme de juste on aime les films documentaires, qu'instruisent un peu, les actualités, les choses qui dilatatent la rate et quelques fois aussi les comédies avec du sentiment — ça dépend des goûts et de l'âge des spectateurs !

Ce qui serait drôle, ça serait de voir tourner un scénario par chez nous, avec des figures de connaissances. On verrait le père Machin rentrant ses foins avec ses gosses ; le grand Charlot piquant ses choux ; la tante Fanny en train de mijoter une p'tite recette dans sa « cuisance » ; le père Chose dans ses vignes, rechignant pour payer à boire à ses sulfateurs : c'est lui qu'en ferait une bobine de ce reconnaître ! et j'vous assure que ces films-là auraient du succès, surtout par les soirées d'hiver... car pour le moment on fait ci-néma dans les champs !

MAITRE JEANNOT.

EN SUPPLÉMENT.
DANS CE NUMÉRO : UNE CARTE COLORÉE SUR LE DORYPHORE.

LES ASSURANCES SOCIALES Premiers Résultats

Nous manquerions à notre devoir d'informateur et à notre rôle de défenseur des intérêts agricoles, si nous ne revenions encore sur cette épineuse question des Assurances Sociales — et nous en reparlerons chaque fois qu'il le sera nécessaire — afin que tous nos adhérents puissent suivre, de près, le fonctionnement et les conséquences de cette loi dans nos campagnes.

Etions-nous réellement trop pessimiste, lorsque nous affirmions, le 28 juin dernier, que le nombre des salariés agricoles, déclarés aux Assurances Sociales, était très infime dans notre région Ouest ?

Les très nombreux journaux agricoles et Bulletins de Syndicats, de toutes les régions de France, que nous recevons, nous apportent les mêmes échos, nous montrent la même indifférence, la même inertie, voire l'hostilité complète des cultivateurs de certaines provinces, à l'égard de cette loi. Du Nord au Midi et de l'Est à l'Ouest; en passant par le Centre, nous assistons au même état d'esprit, reflet de cette vieille et tenace « peur » d'assurance sociale, comme certains osent le prétendre, mais au contraire clairvoyance, économe, parfaitement consciente du réel.

Pourquoi, dans ces conditions, tous les agriculteurs, qui constituent la majorité de la population française ne se sont-ils pas ligués pour demander l'abrogation de la loi ? — Nous l'écrivons peut-être un jour...

En attendant, comme premières conséquences, nous voyons dans les journaux, aux Faits divers, des grèves motivées par les Assurances Sociales. En voici les prémices :

« Les employés de la voirie de Lille se sont mis en grève réclamant une augmentation de salaire proportionnée à la cotisation qu'ils doivent payer pour les assurances sociales. »

Les charbonniers lillois ont également cessé le travail pour obtenir un relèvement de salaire correspondant à la charge que leur crée la loi des assurances sociales.

Par contre, les métallurgistes de Lille qui, eux aussi, avaient réclamé une augmentation de salaire pour le même motif, ont obtenu non pas une

augmentation, mais une indemnité compensatrice de leur versement aux assurances sociales. »

A Limoges, à Dunkerque, à Marseille et ailleurs, il y a eu de violentes manifestations d'ouvriers communistes contre l'application de la loi. Chacun veut bien bénéficier de garanties nouvelles, mais personne ne veut payer ! Il en est de même dans les campagnes et nul ne peut s'en étonner.

— Alors ? — Alors, ce sont les employeurs qui paieront ! Il leur faudra récupérer ces nouvelles charges, en vendant plus cher leurs matières fabriquées, ou leurs marchandises. Les cultivateurs ne pourront en faire autant, ils en souffriront ; la crise agricole s'accroîtra.

Nous le répétons pour la vingtième fois, les événements venant malheureusement confirmer nos appréhensions !

Que dire des premiers résultats du fonctionnement de cette loi, résultats financiers, puisqu'aucun assujéti n'a pu, pour encore, bénéficier d'un centime d'allocation ? Nos « nouveaux », nous donne quelques détails savoureux, sur les premiers frais de gestion des Assurances Sociales : ils sont très significatifs, comme vous pouvez en juger :

« On a déjà dépensé, avant que rien ne fonctionne, 60 millions pour les bâtiments, 10 millions de poutres de fer, dont on ne sait que faire, 30 millions de machines à calculer, etc., etc. Et une dizaine d'autres millions à on ne sait quoi. »

Ajoutons, pour commencer, car cela n'est qu'un tout petit commencement, cette addition toute récente :

Budget complémentaire pour l'exercice 1930-1931, au titre des assurances sociales :

Traitement du personnel de la direction générale des assurances sociales, 3.051.401 francs, indemnités et allocations diverses du personnel de la direction générale, 67.710 fr.; indemnités de résidence, 1.528.800 francs; attribution au personnel des allocations pour charges de familles, 581.600 francs; frais de missions et de tournées, 1.043.335 francs; dépenses de matériel, frais d'impression et dépenses diverses, 3.112.500

francs; dépenses en main-d'œuvre et matériel relatives aux opérations d'immatriculation de la loi du 5 avril 1928, 3.616.634; fonctionnement des commissions prévues par la loi du 5 avril 1928, 759.000 fr.; traitement du personnel des services départementaux, 10.467.670 fr.; indemnités fixes et allocations diverses du personnel des services départementaux, 218.667 francs; dépenses de matériel et d'entretien, frais d'impression, dépenses diverses des services départementaux, 7.014.525 francs; indemnités et remises aux agents de diverses administrations participant au fonctionnement de la loi sur les Assurances Sociales, mémoire; matériel nécessaire au fonctionnement des Assurances Sociales, 30.100.000 francs. »

— Pendant combien de temps faut-il avoir cotisé pour pouvoir bénéficier des différentes prestations ?

1^o Trois mois pour l'assurance maladie et maternité ;

2^o Deux pour l'assurance invalidité ;

3^o Cinq ans pour l'assurance vieillesse.

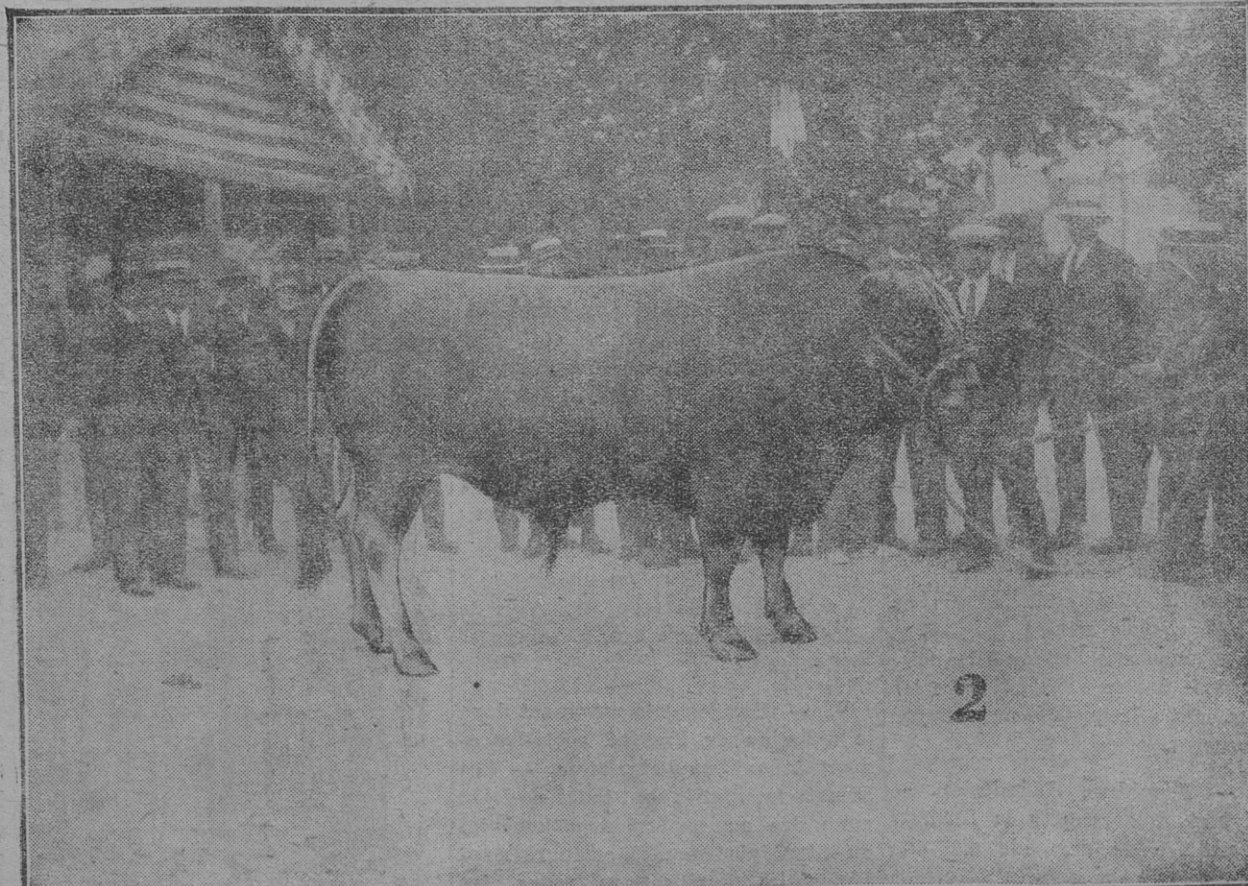
Nous indiquons ces délais, fixés par la loi, certains assujétis obligatoires étant déjà venus réclamer des prestations pour maternité, avant d'avoir versé un centime de cotisation.

— Devons-nous, ou ne devons-nous pas déclarer nos salariés agricoles ?

Telle est la question que l'on nous pose maintes et maintes fois chaque jour ! Il ne s'agit plus d'un simple conseil amical de notre part, ni de notre opinion personnelle, quant à la réussite, aux conséquences fâcheuses de cette loi, pour l'agriculture d'abord et pour tout le monde ensuite. Il est nécessaire que chaque employeur prenne une décision, envisage ses responsabilités. Nous les avons éclairés suffisamment.

Un fait est certain : après le 1^{er} octobre prochain, si un salarié agricole, ou autre, tombe malade et qu'il n'est pas immatriculé aux Assuran-

AU CONCOURS SPÉCIAL DE PARTHENAY



Le Champion de la Race Parthenaise

ces Sociales, ce salarié pourra se retourner contre son employeur et exiger de lui le paiement des frais de médecins, des médicaments et des indemnités journalières.

La loi lui donnera raison et l'employeur encourra de plus une amende.

Somme-nous réellement sous un régime de Liberté (avec un grand L) ?

R. FAIVRE.

Assurances facultatives

Le Ministre du Travail vient de faire paraître à l'« Officiel » un arrêté déterminant pour les Assurés facultatifs les démarches à suivre et les conditions d'admission.

Des demandes d'immatriculation de couleur verte seront adressées incessamment dans les mairies. Pour les remplir l'assuré devra indiquer outre son nom, prénom, domicile, profession, date et lieu de naissance, s'il est cultivateur, fermier ou métayer, les renseignements suivants :

Son revenu annuel.

Le nombre d'hectares cultivés en : Terres labourables, prairies, vignes, vergers et jardins d'agrément, cultures maraîchères et d'ornement, pépinières, bois, terres non cultivées. Si le revenu de l'intéressé est supérieur à 15.000 francs, indiquer le nombre des enfants de moins de 16 ans non salariés à la charge du soussigné.

Enfin, désigner les risques pour lesquels le soussigné demande à être admis à l'assurance facultative : maladie, maternité, décès, vieillesse et invalidité.

Faire certifier exacte la déclaration par le maire de la commune ou le commissaire de police.

I. — Bénéficiaires de l'assurance facultative. — Peuvent être admis à l'assurance facultative :

1° Les fermiers, cultivateurs et métayers, ces derniers lorsqu'ils ne sont pas assujettis à l'assurance obligatoire ;

2° Les petits patrons, petits commerçants, les travailleurs intellectuels non salariés et, d'une manière générale, tous ceux qui, n'étant pas salariés, vivent du produit de leur travail ;

3° Les salariés assurés obligatoires dont la rémunération vient à dépasser les chiffres limites de l'assurance obligatoire ;

4° Les femmes non salariées des cultivateurs.

II. — Conditions à remplir pour être admis au bénéfice de l'assurance facultative.

1° Nationalité. — Il faut être Français.

2° Age. — Il faut avoir moins de soixante ans. Toutefois, les intéressés âgés, au moment de l'application de la loi, de soixante à soixante-cinq ans, peuvent se faire inscrire à l'assurance facultative pour le risque vieillesse, avec une durée minimum de cinq ans de versements.

3° — Revenu annuel :

a) Maximum du revenu annuel. — Le produit annuel du travail de l'intéressé ne doit pas dépasser 15.000 fr. (ou 18.000 fr. dans les villes de plus de 200.000 habitants ou les circonscriptions industrielles assimilées par décret).

Pour les assurés qui ont des charges de famille, le chiffre limite est augmenté de 2.000 fr. s'ils ont un enfant à leur charge, de 4.000 fr. s'ils ont deux enfants à leur charge ; il est porté à 25.000 fr. dans tous les cas, s'ils ont trois enfants ou davantage.

Pour les assurés provenant de l'assurance obligatoire, les chiffres limites ci-dessus sont augmentés de 2.000 fr.

b) Détermination du revenu annuel.

— En règle générale, le revenu annuel est déterminé d'après les évaluations qui servent de base à l'impôt sur le revenu. En cas de non assujettissement audit impôt, le revenu annuel est déterminé d'après les déclarations de l'intéressé.

Exceptionnellement, pour les fermiers, métayers et cultivateurs, le revenu annuel est déterminé forfaitairement d'après les chiffres fixés par arrêté préfectoral concernant la nature des hectares cultivés.

III. — Risques couverts. — L'intéressé peut se couvrir soit contre tous les risques prévus par l'article 1^{er} de la loi sur les assurances sociales, soit seulement contre un ou plusieurs d'entre eux. Toutefois, il ne peut s'assurer contre l'invalidité qu'en s'assurant également contre la vieillesse.

Dans la formule réglementaire qu'il doit remplir, l'intéressé indique en face des risques contre lesquels il désire se garantir, la caisse à laquelle il demande à être affilié. Il raye les risques contre lesquels il ne veut pas être couvert.

IV. — Procédure d'admission. — L'intéressé doit remplir la formule réglementaire de demande d'admission dans l'assurance facultative.

Cette demande est adressée au service départemental ou interdépartemental du département de la résidence de l'intéressé, soit directement



QUELQUES RECETTES

Mayonnaise de tomates. — Huit tomates moyennes, sel, poivre, une poignée de câpres, mayonnaise.

Coupez les tomates en deux et retirez-en les graines. Disposez-les en une couche dans un plat creux, saupoudrez de sel, de poivre, mettez-y une poignée de câpres. Remettez une nouvelle couche avec câpres et assaisonnement.

Préparez une mayonnaise épaisse bien relevée et couvrez le tout.

Tomates farcies aux œufs et à la viande. — Lavez les tomates, essuyez-les, coupez-les en tranches, en enlevant le haut d'abord, puis laissez-les égoutter. Après avoir vidé l'intérieur des tomates, remplissez à moitié de reste de viande hachée. Préparez une sauce au beurre épaisse à laquelle vous ajouterez le jus d'un citron et du fromage râpé, ainsi que quelques petits dés d'œufs durs, après avoir laissé reposer, on en remplit les tomates. Alors vous placerez celles-ci dans un plat allant au four, et après avoir mis les couvercles, c'est-à-dire la partie supérieure de chaque tomate sur les fruits, vous garnirez d'un petit bout de beurre et vous ferez gratiner pendant 20 à 30 minutes au four.

Haricots verts à l'anglaise. — Choisissez de préférence des haricots très fins, les éplucher et les laver à l'eau fraîche.

Ensuite faire bouillir de l'eau dans un récipient, la saler légèrement. Lorsque l'eau bout, y jeter les haricots et les laisser cuire 20 minutes. Ensuite, égoutter les haricots, les mettre dans un légumier chaud, ajouter quelques morceaux de beurre et servir aussitôt.

Haricots verts à la crème. — Faire cuire les haricots comme je vous l'ai indiqué précédemment, et les préparer comme les haricots verts à l'anglaise, et en plus du beurre, ajouter quelques cuillerées de crème fraîche.

Haricots verts à la poivron. — Un morceau de beurre frais, une petite cuillerée de farine ; faites fondre à blanc et ajoutez progressivement un ou deux verres de lait, suivant la quantité de sauce que vous désirez, versez dans cette sauce les haricots cuits à l'eau et assaisonnez de sel, poivre, et si vous aimez, un peu de muscade et du persil haché au moment de servir. ajoutez une liaison à l'œuf.

Potages aux asperges et au riz. — A cet effet, l'on pourra se servir d'asperges moins belles, c'est-à-dire minces. Les peler, les couper en petits morceaux de deux centimètres de longueur, les mettre sur le feu avec six cuillerées à soupe de riz lavé dans un demi-litre d'eau, y ajouter un petit morceau de beurre et un peu de sel, puis faire cuire pendant trois quarts d'heure. En versant dans une soupière, y mélanger en remuant un jaune d'œuf. Saupoudrez de persil.

V. — Pièces à joindre à la demande. — L'intéressé doit produire à l'appui de sa demande les pièces suivantes :

1° Un extrait de naissance sur papier libre ;

2° Une attestation médicale déclarant que l'assuré n'est atteint d'aucune maladie aiguë ou chronique, ni d'aucune invalidité totale ou partielle susceptible d'élever notablement sa morbidité (sont dispensés de produire cette pièce : a) les assurés qui proviennent directement des assurés obligatoires ; b) pour l'assurance vieillesse, les assurés facultatifs des retraites ouvrières et paysannes inscrits depuis plus d'un an et à jour de leurs versements à la date de la promulgation de la loi).

L'attestation doit mentionner l'acceptation de la caisse d'assurance-maladie ou d'assurance-invalidité à laquelle l'intéressé désire s'affilier ;

3° Un extrait du rôle de l'impôt général sur le revenu ou un certificat de non-imposition (sont dispensés de cette pièce les fermiers, métayers et cultivateurs).

VI. — Changements survenant dans la situation de l'assuré postérieurement à son immatriculation. — Les assurés facultatifs sont tenus de faire connaître au service départemental ou interdépartemental, en fournissant toutes les justifications utiles, les changements survenus dans leur situation, après leur immatriculation et qui sont de nature à les exclure du droit à l'assurance facultative.

Asperges au gratin. — Prendre des asperges bien tendres, les couper en morceaux de la longueur d'un doigt, après les avoir pelées. Les faire blanchir pendant dix minutes dans l'eau salée légèrement ; les faire égoutter sur un tamis et les arroser légèrement d'eau froide. Prendre deux à trois cuillerées de farine que l'on délaie dans un peu de lait ou de crème douce, y ajouter un quart de litre d'eau d'asperge, placer sur le feu jusqu'à ce que la sauce commence à mijoter, y ajouter 40 gr. de beurre. Mettez les bouts d'asperges dans un plat enduit de beurre, y verser la sauce, saupoudrer de gruyère râpé ou de chapelure, garnir de quelques petits bouts de beurre, laisser gratiner au four un quart d'heure. Si l'on veut on peut ajouter un ou deux jaunes d'œufs à la sauce.

Restes d'épinards sauce de tomates en soufflé. — Mélanger avec des restes d'épinards un petit pain trempé dans du lait. Enduire environ cinq crêpes d'épinards, les rouler et les couper en portions (quatre à six selon la grandeur). Prendre un nombre égal de crêpes que l'on enduit de sauce aux tomates et les préparer comme les précédentes. Placer ces rouleaux dans un plat enduit de beurre, en alternant ; verser par dessus tout une sauce aux tomates ou au beurre, à laquelle on aura mélangé du jaune d'œuf, le blanc en neige. Garnir encore copieusement de petits bouts de beurre et faire cuire au four dix minutes.

Servir avec de la salade bien assaisonnée à laquelle on aura ajouté quelques rondelles très fines de radis pour la rendre plus piquante.

Veau Fanchette. — Une livre et demie de veau, huile, sel, poivre, mie de pain, lard, échalote, persil, deux jaunes d'œufs, un œuf entier, une bonne cuillerée de beurre.

Mettez votre veau, le matin pour le soir, ou la veille pour le lendemain, à mariner dans l'huile, salez et ajoutez du persil haché et du lard. Faites un hachis de lard, d'un peu d'échalote et de persil, faites-en une pâte avec la mie de pain et travaillez ce hachis avec deux jaunes d'œufs et un œuf entier, de façon que votre farce soit assez consistante.

Mettez dans une casserole une forte cuillerée de beurre. Quand il est bouillant, déposez-y le veau recouvert de la couche de farce, dorez pendant dix minutes, puis mettez sur feu doux (feu dessous, feu dessus) et laissez mijoter doucement.

Gâteau Moka. — Biscuit, 250 grammes de sucre, six jaunes d'œufs, un quart de verre de café, deux verres de lait, de lait non écrémé, 250 grammes de beurre, un peu d'essence de café.

Préparez un biscuit de Savoie que vous faites cuire dans un plat rond, et, après cuisson, laissez-le refroidir. D'autre part, travaillez dans une terrine 250 grammes de sucre avec six jaunes d'œufs, puis ajoutez à peu un quart de verre de café et deux verres de lait non écrémé. Faites lier cette crème sur feu modéré, écumer et veillez à ce qu'elle ne bouille pas. Retirez alors la crème du feu, laissez-la refroidir, remuez-la de temps en temps ; incorporez-lui 250 grammes de bon beurre frais divisé en petits fragments et ajoutez encore un peu d'essence de café. Partager en deux parts le biscuit dans le sens de l'épaisseur, garnissez-le de crème Moka, reconstituez le biscuit, masquez-le de cette crème, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille à cinq branches, décorez-le d'une belle rose dans le milieu.

TANTE FANNY.

LES VACANCES

— Tu sais que tes trois neveux viennent passer les vacances avec nous ?

— Charmant, charmant ; il va falloir que j'achète encore un martinet.

— Tu vois que les trois neveux viennent passer les vacances avec nous ?

— Charmant, charmant ; il va falloir que j'achète encore un martinet.

— Tu vois que les trois neveux viennent passer les vacances avec nous ?

— Charmant, charmant ; il va falloir que j'achète encore un martinet.

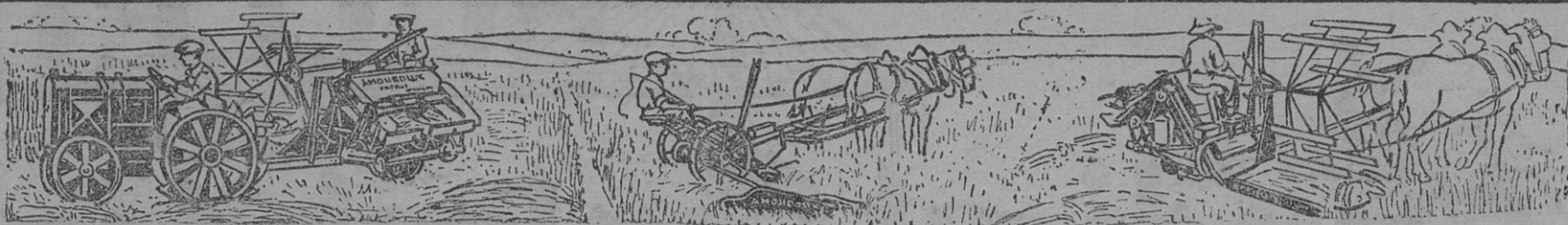
— Tu vois que les trois neveux viennent passer les vacances avec nous ?

— Charmant, charmant ; il va falloir que j'achète encore un martinet.

— Tu vois que les trois neveux viennent passer les vacances avec nous ?

— Charmant, charmant ; il va falloir que j'achète encore un martinet.

Machines Agricoles



Moulins

Pour mouture et concassage. Montés sur roulements à billes. Actionnés à bras, peuvent produire 50 à 70 litres de mouture à l'heure. Le carter se démonte instantanément pour le nettoyage et la visite des meules. Un écrou permet de régler la finesse de la mouture. Avec meules de 172 mm et volant pour marche à bras :

Prix départ : 375 fr. Remise aux adhérents.

Autres modèles de moulins et concasseurs pour marche au moteur, sur demande.

GROS MODELES, pour marche au moteur. Meules horizontales en aggloméré spécial, pour toutes céréales.

Débit 50 à 70 kg à l'heure 750 fr.
— 100 à 125 — 1.325 fr.
— 125 à 150 — 1.620 fr.
— 150 à 200 — 1.980 fr.
— 200 à 250 — 2.600 fr.

Remise à nos adhérents.

Appareils combinés : APLATISSEURS-MOULINS.

Aplatissement 200 à 300 kgr... 1.550 fr.
— 350 à 400 — 1.800 fr.
— 450 à 600 — 2.000 fr.

Ces appareils comprennent deux instruments en un seul et servent indifféremment à l'aplatissage, ou à la mouture.

Pour Aplatisseurs seuls, ou Concasseurs, nous consulter.

MOULINS « CONCASS ». Traitement progressif des grains concassés et broyés en un seul passage. Peut remplacer un concasseur, un broyeur et un aplatisseur.

Pour marche au moteur, force 2 C.V. 1/2 : 1.780 fr.

Départ. Remise à nos adhérents.

Abreuvoirs

Tous modèles. — Nous consulter.

Trieurs à Grains

Nous conseillons à nos sections et à nos adhérents l'emploi de trieurs à grains, indispensables pour préparer et obtenir de belles semences. Les semences triées augmentent d'un tiers le rendement des récoltes. Voici les principaux types que nous pouvons livrer, de fabrication irréprochable :

I. POUR SYNDICATS, GROUPEMENTS OU GROSSES EXPLOITATIONS

Tambours alvéolés coniques, à double effet, en deux parties. Se font à un seul diviseur (pour semence de blé) 6 résultats ; ou à deux diviseurs (pour toutes céréales) 8 résultats.

Rendement heure 1 Diviseur 2 Diviseurs
3 à 4 Hl..... 2.020 fr. 2.175 fr.
5 Hl..... 2.245 fr. 2.400 fr.
6 Hl..... 2.470 fr. 2.625 fr.

Réduction de 50 francs pour ces trieurs en une seule partie.

II. TRIEURS D'IMPORTANCE MOYENNE

Tambours alvéolés cylindriques, sans reprise, en deux parties. Se font à un et deux diviseurs, comme ci-dessus :

Rendement heure 1 Diviseur 2 Diviseurs
3 Hl. 1/2..... 1.700 fr. 1.850 fr.
4 Hl..... 2.100 fr. 2.250 fr.
6 à 7 Hl..... 3.400 fr. 3.600 fr.

III. TRIEURS POUR PETITE CULTURE

Tambours alvéolés cylindriques, sans reprise, en une seule partie :

Rendement heure 1 Diviseur 2 Diviseurs
1 Hl. 1/2..... 1.000 fr. 1.150 fr.
2 Hl..... 1.300 fr. 1.450 fr.
3 Hl..... 1.550 fr. 1.700 fr.
4 à 4 1/2 Hl... 1.900 fr. 2.150 fr.

Tous autres modèles et catalogues sur demande. Ces prix s'entendent départ et remise à nos adhérents.

Hache-Paille

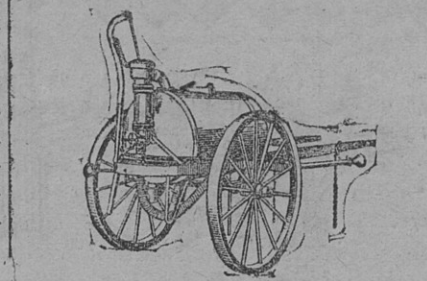
Montés avec bêche mobile. Vis sans fin double, permettant de couper à deux longueurs. Prix départ : Grand volant 1-20 155 kil. 550 fr.

Moyen — 1^{re} 125 — 450 fr.

Petit — 0⁸⁵ 100 — 380 fr.

Prix départ usine. — Remise à nos adhérents.

Tonnes à Eau



ou à purin ; voie normale ; crochets d'attelage au bout des limons. En tôle d'acier de 3 mm, fonds emboutis, robinet droit ou coudé, au choix. Roues fer de 1 m. 20 à double bandage. Construction irréprochable.

Prix du Tonneau sans pompe

N°	Contenance en litres	Point	Galvanisé
1	500	1.350 fr.	1.475 fr.
2	600	1.400 —	1.550 —
3	800	1.600 —	1.775 —
4	1.000	1.675 —	1.875 —

Remise à nos adhérents. Port compris sur facture.

Autre modèle sur demande.

Avec pompe « Simplex », 3.000 litres à l'heure, sans clapets, corps en cuivre, regard pour visite instantanée, 2 m. 50 tuyau caoutchouc et 1 m. 50 tube d'aspiration avec crépine : 660 fr. en supplément. Ou pompe « Rhône » en tôle galvanisée : 430 fr. en supplément.

Tarares

TARARES CRIBLEURS munis de cinq grilles et deux cribles ; modèles sérieux se faisant avec ferrure à droite, ferrure à gauche, ou ferrure d'angle, au choix :

Débit	Largeur	Prix
8 à 12 hectolitres	0 ^m 65	275 fr.
12 à 16 —	0 ^m 70	300 —
20 à 25 —	0 ^m 82	345 —
25 à 30 —	0 ^m 86	370 —
30 à 35 —	0 ^m 90	395 —
35 à 40 —	1 ^m	425 —
40 à 45 —	1 ^m 10	450 —

Ces prix s'entendent franco toutes gares.

Remise à nos Adhérents.

Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande.

Batteuses

En travers, à double nettoyage :
32 C. — Débit 40/60 h..... 8.000 fr.
30 B. — Débit 50/70 h..... 8.500 »
30 A. — Débit 60/90 h..... 9.900 »
32 A. — Débit 80/120 h..... 12.600 »
Gd Travail, déb. 120/150 h. 18.000 »

En bout, à double nettoyage :
47 A. — Débit 40/60 h..... 5.750 fr.
48 A. bis. — Débit 60/80 h. 8.900 »
49 A. bis. — Déb. 70/100 h. 10.100 »
90 N. — Débit 90/120 h..... 16.000 »
Cassan 120, déb. 150/200 h. 24.700 »

Sur tous ces types de batteuses peuvent se monter : un engrenneur, un élévateur de paille, un expulseur de menues pailles. Solidité, fonctionnement garanti. Nous consulter.

BOTTELEUSES : à un noueur à droite fixe ; 3.400 fr. Sur roues ; 3.900 fr.

Conditions pour nos adhérents.

Les Rétro-Force

Nouveaux instruments agricoles permettant d'effectuer à bras, rapidement et sans fatigue, toutes les opérations culturales (binages, sarclages, buttages, petits labours, etc.). Instruments ayant obtenu de nombreuses récompenses. Indispensables pour petite et grande culture, jardiniers, maraîchers, pépiniéristes et vignerons.

La composition des pièces varie suivant le genre de travaux à exécuter.



PRIX DES APPAREILS COMPLETS

Pour betteraves et plantes sarclées en grande culture..... 311 »
Pour vignes : pépiniéristes..... 343 »
Pour maraîchers ou amateurs 475 »
Pour grande culture maraîchère..... 684 »

Prix départ lieu de fabrication

Nous consulter pour conditions et autres combinaisons de ces appareils. Modèle visible au Syndicat.

La MEILLEURE ÉPOQUE de MOISSON pour le BLÉ

Si l'agriculteur, en cultivant les plantes en général se proposait le même but que la nature, c'est-à-dire la conservation et la propagation des espèces, la question que nous examinons n'offrirait aucune prise à la discussion, l'époque de la récolte serait précisément celle où la plante, ayant accompli son œuvre, laisse tomber ses fruits ; c'est aussi celle que choisit le cultivateur lorsque son but se rencontre avec le vœu de la nature. Mais il arrive souvent que pour les besoins qu'elles sont appelées à satisfaire, les plantes n'exigent point un degré complet de maturité. Cela est vrai, surtout pour le blé dont les semences sont destinées à la panification.

Il y a d'abord une question préalable à examiner : c'est de savoir si la maturation est entièrement un acte végétatif ou si elle n'est qu'une combinaison nouvelle des éléments préexistants.

Deuxième hypothèse. On sait que les fruits d'hiver se récoltent vers la mi-octobre, et ce n'est que quelques mois plus tard qu'ils acquièrent le parfum et la saveur qui les distinguent ; pour eux la maturation s'accomplit indépendamment de la végétation et ce n'est pas se placer en dehors des probabilités que de conclure que, dans la plupart des plantes, l'accomplissement de la maturité suit une marche analogue.

Dans le blé, dont nous avons à nous occuper ici, la maturité est le plus grand symptôme de mort.

Si nous recherchons les phénomènes qui accompagnent cet amortissement de la vie végétale, nous verrons que l'on peut admettre deux hypothèses.

La première que la vie finit où elle a commencé, c'est-à-dire aux racines. Or, une fois les racines mortes, elles ne peuvent fournir à la tige des aliments qu'elle puisse assimiler ; et quand même tout le reste de la plante serait vert, la formation de nouvelles substances est désormais impossible par l'intermédiaire du système racinaire.

La seconde hypothèse, c'est que la mort commence immédiatement au-dessous de l'épi. Il est évident en-

core qu'ici, toute communication entre les semences et les parties vivantes ou herbacées est interrompue. Dans ces deux cas donc, si le grain subit des transformations, elles s'accomplissent indépendamment des autres parties, soit que la plante communique avec le sol, soit qu'elle en ait été séparée.

Ces considérations seraient encore de peu de poids en faveur de la coupe prématurée des céréales si la pratique et l'expérience n'en confirmaient les avantages. On a cru cette méthode nouvelle et beaucoup l'ont répétée à cause de cette prétendue nouveauté. Cependant, il y a des siècles déjà que Columelle disait aux agriculteurs : « Rien n'est plus pernicieux que le retard, d'abord parce que le grain devient la proie des animaux de toutes sortes ; ensuite parce que les semences et les épis eux-mêmes se détachent facilement des chaumes ; si les vents impétueux ou des tourbillons leur impriment de violentes secousses, les tiges tombent à terre. »

C'est pourquoi il ne faut pas attendre, mais commencer la moisson aussitôt que les épis prennent une teinte jaunâtre, et avant que les grains ne deviennent durs afin qu'ils grossissent dans la gerbière plutôt que dans les champs, car il est certain que si l'on moissonne à propos, le grain prend ensuite du développement. »

La moisson, faite de bonne heure, offre beaucoup d'avantages. Elle prévient les pertes dues à l'égrenage, pertes qui sont d'autant plus sensibles que le grain qui mûrit le premier est le plus beau et constitue la meilleure semence.

En commençant huit jours plus tôt on a plus de temps devant soi, le recrutement des ouvriers est plus facile, il y a plus de sécurité contre les éventualités atmosphériques et même contre les ravages de certains insectes ; les déchaumages seront plus avancés et on gagnera quelques jours précieux pour préparer les semencements suivants, surtout quand on fait des cultures dérobées ou des ensemencements en vert.

La coupe prématurée atténue aussi le mal qui frappe les céréales

dans les étés trop secs où le grain est petit et retraits.

« En laissant les épis mûrir complètement sur leurs tiges, écrit Kistler, ils sont exposés à toutes les alternatives de pluie et de coup de soleil qui tantôt gonflent, tantôt dessèchent le grain. »

Les plantes fourragères semées dans la céréale jouissent plus promptement des bienfaits de l'air et de la lumière, poussent plus tôt.

Plus on retarde la coupe et plus les mauvaises herbes mûrissent leurs graines et en abandonnant au terrain.

Enfin, la paille coupée tôt est moins dure, moins cassante.

De nombreux expérimentateurs, Novacki à Zurich, Payen à la ferme de Foulleux, ont montré que du blé coupé de six à dix jours avant sa maturité complète et mis en moyettes possède un aussi bon poids naturel que s'il avait été coupé en pleine maturité. On a constaté, en effet, que le grain très mûr a la pellicule bien plus épaisse et plus adhérente que l'autre, de sorte qu'il reste plus de son mêlé à la farine, ce qui la rend grisâtre, ou bien il reste plus de farine adhérente au son, ce qui diminue le rendement en farine.

Des analyses chimiques ont d'ailleurs démontré que la composition du blé récolté, alors qu'il est encore attaqué par l'ongle, ne différait pas sensiblement de celui qui est récolté à maturité complète.

Si les avantages de la moisson, alors que le blé est encore vert, ne sont pas discutés pour le grain allant en meunerie, il n'en est pas de même lorsqu'il s'agit de blé de semences.

Dans ce cas, on donne le conseil de récolter à maturité complète, sous prétexte qu'alors les grains sont de meilleure germination.

Si le conseil est fréquemment donné, il faut bien reconnaître que dans la pratique on ne le suit guère. La recherche du beau et gros grain de semence engage même les producteurs à moissonner de bonne heure. Les essais de Ducharte ont démontré d'ailleurs :

1. Que les graines de nos céréales, en général, sont susceptibles de ger-

mer longtemps avant leur maturité, même lorsque leur embryon est encore très imparfait et que leur albumen est encore en lait ;

2. Les graines très jeunes germent à peu près dans la même proportion que les graines plus mûres ou même en proportion plus considérable ;

3. La dessiccation des grains imparfaitement mûres ou même très jeunes et la réaction qui en résulte, loin de nuire à la germination, la favorise, au contraire

MARCHES DE LA VILLETTE Du lundi 7 Juillet 1930 Table with 4 columns: Animaux, Aménité, Cours officiels, Prix approximatifs.

Table with 4 columns: Animaux, Aménité, Cours officiels, Prix approximatifs.

LE PROBLÈME DU PORC

La baisse rapide du porc, depuis quelques semaines, a inquiété à juste titre les producteurs. Comme nous l'avons dit dans notre précédent numéro, les prévisions de ce côté sont loin d'être optimistes. Le porc gras est tombé en deux mois à la Villette de 9 à 7 francs le kilo vif et il y a tout lieu de croire que nous ne sommes pas au plus bas. Nous donnons par ailleurs les raisons d'ordre extérieur : arrivages allemands, hollandais, italiens, mais aussi de saucissons, saindoux, jambons en boîte, etc., venant des Etats-Unis, d'Italie, d'Allemagne ou d'autres provenances. A la base de ces divers éléments de concurrence, il y a des questions d'ordre douanier que l'Association des Producteurs de viande suit de très près. Nous espérons faire admettre le bien-fondé de nos revendications de ce côté et obtenir ainsi l'abolition de certaines inégalités que nous avons signalées dans notre chronique douanière. Ces rectifications de droits de douane auront certainement un heureux effet sur la situation actuelle, mais il serait puéril d'en attendre la solution de la crise qui s'est ouverte il y a quelques semaines. Nous avons une pléthore de porcs, c'est certain. Mais cela ne serait pas grave s'il s'agissait de porcs maigres, de porcs à viande, qui trouvent un débouché avec assez de facilité. Cette quantité d'animaux qui encombre notre marché et vont l'encombrer encore pendant des mois, verra s'aggraver ses difficultés de placement du fait qu'il s'agit en majorité d'animaux gras, fournissant une masse de déchets absolument incassable, et dont nul acheteur ne veut plus s'encombrer. Cela est tellement vrai qu'aux Halles de Paris, actuellement, les marchands de porcs en gros obligent leurs acheteurs à prendre un certain nombre de gras lorsqu'ils se fournissent en maigres ; sinon, l'écoulement des premiers serait impossible. Leur prix est d'ailleurs inférieur à celui de 1914. Nous savons que les circonstances ont encouragé dernièrement cette production ; que les agriculteurs, ayant des grains et des pommes de terre à utiliser ont cru trouver un débouché avantageux dans l'engraissement des porcs. Mais il y a porce et porce. Si les cochons hollandais, allemands ou italiens se vendent en France, c'est qu'ils ont pour la plupart le poids voulu, 60 à 80 kilos de viande. Depuis deux ans, à l'A.G.P.V., nous attirons régulièrement l'attention des producteurs sur cette faillite du porc gras qui n'est plus guère en faveur que dans le Sud-Ouest, ou encore, dans d'autres régions, à la saison des chasses. La mévente actuelle vient confirmer notre thèse : le porc à

Les Moteurs Électriques à la Ferme

La force motrice équipe chaque jour de nouvelles fermes et peu à peu disparaissent les manivelles d'entraînement des machines à bras, les trépanneuses pour machines à battre, pour céder la place aux moteurs électriques. Dans les fermes de petite et moyenne importance, il est d'ordinaire trop onéreux d'installer un moteur par machine ou même un moteur par groupe de machines utilisant la même transmission. Le prix de l'installation est assez élevé et celui du kilowatt-heure, l'unité d'énergie électrique, croît singulièrement par le jeu de la prime fixe. D'autre part, la multiplicité du matériel augmente les risques de pannes dont les conséquences peuvent se faire sentir sur toute l'installation. Aussi, les constructeurs de matériel électrique ont cherché la solution économique du problème par le moteur brouette, c'est-à-dire le moteur unique et amovible qui actionne tour à tour chaque machine ou chaque transmission ; on l'amène devant la machine à mouvoir, on installe et tend convenablement la courroie entre la poulie du moteur et celle de la machine et on branche le moteur en déroulant le câble simple d'alimentation jusqu'à la prise de courant la plus proche. On aura eu soin de répartir un certain nombre de ces prises dans les divers bâtiments de la ferme pour pouvoir alimenter le moteur à tous les emplacements prévus. Généralement la plus grosse puissance à fournir doit servir à l'entraînement de la machine à battre : 3, 4 ou même 6 chevaux, tandis que les autres usages : coupe-racines, tarares, scies à bûches, pompes élévatrices d'eau, etc., ne prennent qu'une puissance bien moindre (de l'ordre d'un cheval). Une solution particulièrement simple et économique consiste à utiliser un moteur dit « étoile triangle », c'est-à-dire dont les bobines inductrices permettent les combinaisons d'alimentation à tension réduite (groupement des bobines en étoile) et à tension normale (groupement en triangle). Les commandes se font par l'interrupteur lui-même qui possède deux positions de marche, sans nécessiter de rhéostat ; la première position donne le groupement étoile et la puissance réduite, la seconde le groupement triangle et la pleine puissance. La première sert d'ailleurs obligatoirement de position intermédiaire de démarrage à la seconde par la construction même de l'interrupteur. Enfin un tel moteur a son rotor bobiné en court-circuit ce qui supprime toute baguette, tout collecteur et tout balai. Un arbre de renvoi avec trois ou quatre poulies de diamètres différents est généralement porté par la brouette elle-même et permet de choisir la vitesse d'attaque la plus favorable à chaque machine. En somme, tout l'appareillage de force motrice de la ferme se trouve rassemblé sur cette brouette. Très rustique, ne comportant aucun contact tournant, il s'accommode des atmosphères poussiéreuses (granges et greniers). Son entretien consiste en un soufflage à l'air de temps à autre pour chasser les poussières accumulées dans l'entrefer et en un graissage semestriel des paliers. Voilà donc un matériel d'une extrême simplicité, d'un usage économique et d'un entretien pratiquement nul. E. CARPENTIER, Ancien élève de l'Ecole Polytechnique (Tous droits réservés).

Hybrides résistant à la Coulure

Le mauvais temps ayant persisté, la coulure a continué à se faire sentir chez un grand nombre de cépages en voie de floraison, certains ont déjà perdu les deux tiers de leurs grappes, et celles qui restent ne produiront que la moitié des grains de raisins qu'elles auraient produits en temps normal. Chez les hybrides, à part quelques exceptions, ce sont les vieux qui « dament le pion » aux jeunes en cette année humide. C'est ainsi que chez le noah, le Maurice Baco, les Seibel 880, 4.964, 5.061, 6.170, les Bertille 450, Gaillard 157, dans les blancs et Othello, Auxerrois, Tournié, Seibel 5.163, 5.912, 5.455, 6.905 dans les rouges, la grappe tient bon et la fécondation est en grande partie terminée. Quoiqu'il advienne maintenant, on peut escompter une récolte, alors que chez d'autres blancs, 4.986, 4.995, 5.409, et certains rouges tels que 4.643, Bertille 893, cette récolte va se trouver sensiblement réduite par la coulure, et pourtant ils ne portent pas trace de mildiou. C'est vraiment dommage. Il est vrai que le terrain y est aussi pour une grosse part dans cette coulure, car nous avons observé des 4.986 et des 4.643 en colline, et sur qui on avait pratiqué un rognage précoce, leurs grappes étaient normales et sans trace apparente de coulure. En définitive, chaque année nous montre ce que peuvent valoir tels et tels cépages, qu'il s'agisse de vignes françaises ou de producteurs hybrides, vis-à-vis des intempéries ou de calamités quelconques. Quelle sera, par exemple, la situation du vigneron qui n'a voulu planter que des cépages à bon vin ou d'une résistance absolue au mildiou et qui, cette année, est victime de la coulure ? Elle sera, à coup sûr, moins intéressante que celle du vigneron qui, soucieux avant tout, d'avoir chaque année de la vendange, s'est moins préoccupé de la qualité du vin que de la régularité dans la production des cépages qu'il a adoptés, car avec ceux-là il ne sera pas souvent dans l'obligation d'acheter sa boisson et il arrangerait celle-ci à son goût et remplira ses barriques. Gageons qu'à la récolte, les marchands de vin qui ont laissé cette année des vins de Baco et de 5.061 parce qu'il y avait abondance de muscadet, seront moins exigeants et feront voir les chais des récoltants d'hybrides où ils trouveront des vins qui, déjà l'an dernier, valaient 50 francs de plus par barrique que beaucoup de gros plants — (mélanges de Maurice Baco et de 5.061) ou de 4.986 et 4.995, ainsi que d'excellents rouges (mélanges de 4.643 et de Bertille 893, ou 4.643 et 5.455). Par ailleurs, il semble que chez les muscadets, le mildiou a été difficile

Pour rire un brin... le 14 Juillet

1. — Le capitaine au 1^{er} sergent-major 3. Comme vous devez le savoir, demain il y aura éclipse de soleil, ce qui n'arrive pas tous les jours. Laissez partir les hommes à 5 heures, en tenue de campagne, à la plaine d'exercice : ils pourront voir ce rare phénomène et je leur donnerai alors les explications nécessaires. S'il pleut, il n'y aura rien à voir et laissez aller les hommes à la salle. 2. — Le sergent-major au sergent de semaine 3. Sur recommandation du capitaine, il y aura demain, à 5 heures, éclipse de soleil en tenue de campagne, avec démonstration du capitaine, ce qui n'arrive pas tous les jours. Par un temps pluvieux, il n'y aura rien à voir à l'extérieur, mais alors l'éclipse aura lieu dans la salle. 3. — Le sergent de semaine au caporal de semaine 3. Sur recommandation du capitaine, il y aura demain, à 5 heures, éclipse de soleil en tenue de campagne, avec démonstration du capitaine, ce qui n'arrive pas tous les jours. Par un temps pluvieux, il n'y aura rien à voir à l'extérieur, mais alors l'éclipse aura lieu dans la salle. 4. — Le caporal de semaine aux soldats 3. Demain, à 5 heures, le capitaine fera éclipser le soleil en tenue de campagne, par un temps pluvieux en l'air, par beau temps dans la salle, ce qui n'arrive pas tous les jours. 5. — Les soldats, entre eux dans la chambrée 3. Demain, à 5 heures, le soleil en tenue de campagne fera éclipser le capitaine, avec démonstration, ce qui n'arrive pas tous les jours...

La Consommation de la Viande de Cheval en France

Ces questions nous ont été posées sur l'importance de la consommation de la viande de cheval en France. Voici les renseignements que nous avons pu recueillir sur la question : Le nombre de chevaux abattus chaque année pour la boucherie dans l'ensemble du territoire français s'élèverait à 300.000 têtes environ par an. A Paris seulement, les abattages s'élèvent en moyenne à 300 par jour ; près de 50.000 chevaux par an sont consommés dans la capitale, représentant environ 8.000.000 de kilos de viande, sur un peu plus de 50 millions consommés en France. La viande de cheval est souvent utilisée dans les hôpitaux à l'état cru comme fortifiant parce qu'elle présente l'avantage de ne pas propager le ténia. 150.000 kilos sont ainsi consommés par les malades. Il apparaît que la consommation de la viande de cheval est, en France, presque uniquement localisée dans les villes. Nous rappelons que nous publions ici même mensuellement les statistiques d'importations de chevaux de boucherie. Quand à la viande de cheval importée, elle est comprise dans la dénomination « Bœuf et autres » dans la rubrique : « Viandes ». La proportion de cette viande est d'ailleurs très faible. Nous publions également chaque mois les cours de la viande de cheval sur pied et abattue, afin que les agriculteurs ne soient pas pris au dépourvu lorsqu'ils ont un cheval à vendre pour la boucherie. La Destruction des Escargots dans les Plantations arborescentes Pour protéger les jardins d'une manière efficace contre les limaces, il suffit d'enliser les carrés de légumes d'un filet de sylvilinte, sur laquelle les limaces viennent mourir. Ce procédé a en outre l'avantage, en temps de pluie, de servir d'engrais potassiques au terrain. Le Bureau d'Etudes sur les Engrais de Casablanca a entrepris au Maroc des essais de destruction d'escargots pour protéger les jeunes plantations d'arbres fruitiers. Ces expériences, poursuivies depuis plusieurs mois, ont donné partout en France comme au Maroc, des résultats très concluants. Le procédé consiste à épancher autour des troncs d'arbres, à une trentaine de centimètres de ceux-ci, une couronne de dix centimètres de large de sylvilinte finement moulu qui oblige l'escargot à dégorger avant qu'il ait pu atteindre le pied de l'arbre. La finesse de mouture permet d'obtenir une couche très uniforme même si le sol n'est pas uni. L'effet de la sylvilinte spéciale se fait sentir pendant assez longtemps même s'il tombe un peu de pluie. Lorsque de fortes précipitations l'ont dissoute, elle joue le rôle d'engrais et favorise la croissance et la fructification. Nous ne saurions trop conseiller aux agriculteurs de recourir à ce procédé, chaque fois qu'une période de pluies suivie de beau temps favorise une invasion d'escargots.

FEUILLETON DU « SYNDICAT DES AGRICULTEURS » 27 MAXIMILIEN HELLER PAR HENRY CAUVIN C'est dans ces circonstances que je reçus la lettre de M. Berteau, notaire, qui m'appela à Rennes pour régler les affaires de la succession, de Paris en toute hâte, profitant d'un moment où vous ne m'espionniez pas. J'avais bien recommandé au vieil Yves de vous dire que j'étais enfermé dans ma chambre, un peu souffrant, et de ne pas vous faire savoir que je m'étais absenté. Comment avez-vous fait parler l'idiot ? Je ne sais rien... XIV « — Il faut maintenant que vous disiez à la justice, interrompit M. Berteau, comment l'idée vous est venue du meurtre de M. Bréhat-Lenoir et comment vous l'avez mise à exécution. « — C'est bien simple, répondit l'accusé avec son flegme ordinaire. Je vis dans les papiers du défunt Bréhat-Lenoir, qu'il avait à Paris un frère immensément riche, et je trouvais dernièrement quelques lettres fort vives qui me prouvaient combien les rapports des deux frères étaient tendus. L'une d'elles m'apprenait même que M. Bréhat-Lenoir avait juré de déshériter le Breton. Mais je trouvais ces papiers et ces lettres qu'il y a trois mois environ. Jusque-là, j'avais toujours cru que celui dont j'occupais la place n'avait pas de famille. J'ai cherché ces papiers pendant neuf ans, dans tous les coins et recoins du château. Je les découvris enfin derrière la grande glace de Venise qui est dans la chambre des armures. « Ma résolution fut bientôt prise,

ENFIN, J'AI UNE AUTO... La voiture a du mal, mais nous n'avons rien. Nous n'avons qu'à aller au village qu'est à 12 kilomètres. — Merci... jamais je n'aurais tant marché que depuis que nous avons une auto !

Allez vite, vous dis-je... ou M. Bréhat-Lenoir sera furieux ! « Je le pouvais par les épaules, et il dégringola les escaliers en deux bonds. « Je commençai par aller à la fenêtre, pour voir si, en cas de danger, je pourrais exécuter par là ma retraite. Mais la fenêtre était garnie de grilles solides. Je ne pouvais pas compter sur cette planche de salut. « Ensuite je froissai entre mes mains le papier qui était censé représenter l'enveloppe d'un paquet et je le jetai dans le feu, puis j'allai m'étendre sous le lit, attendant l'heure favorable. « M. Bréhat-Lenoir se coucha à neuf heures. Je l'entendis gronder Grégoire pour avoir osé pénétrer dans sa chambre malgré sa défense. Celui-ci balbutia une excuse dans la nuit, et les mots lettre, paquet, venaient souvent. Mais comme le banquier n'avait donné aucun ordre relatif à la lettre ni au paquet, il s'emporta violemment contre son domestique et jura qu'il le mettrait le lendemain à la porte de chez lui. « Une heure plus tard, M. Bréhat-Lenoir recevait cette terrible blessure dont vous connaissez les effets, prompts comme ceux de la foudre. « Lorsqu'il fut mort, je sortis de ma cachette et me mis à travailler le secrétaire. « Je le forçai de manière à laisser des traces visibles de mes recherches. Je voulais qu'on crût à un vol. « Dans le tiroir le plus secret, je

tuez l'oidium ! et cela, à peu de frais, en souffrant vos vignes avec le COLLOSOUFRE 56 Alsacienne de Prod. Chimiques, 69, Bd. Haussmann, Paris Agent régional : M. BLIET, 4, Rue de Flandres - NANTES et dans tous les Syndicats

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

92. — A vendre, 1/2 muids, barriques, 1/2 barriques, tous genres. S'adresser à M. Charon-Jaquin, 36, quai Malakoff, Nantes.

102. — A vendre, plants de rutabagas et de choux moelliers et demi-moelliers, variétés rigoureusement sélectionnées et résistant à la sécheresse. Disponible de suite. S'adresser à M. Guyon, jardinier, à Nozay.

106. — A vendre foin de pré haut, récolte 1930.

107. — A vendre, coupé très léger, 4 places, et jolie wagonnette découverte, 4 roues, 4 places. Excellent état, prix modéré.

108. — A vendre, 40 barriques algériennes en bon état, 50 fr. pièce. Bonne occasion à saisir.

109. — A vendre, bon petit Corniaud et chiots épagneuls bonne race.

110. — A louer pour la Toussaint 1931, ferme de 7 hectares située à Saint-Herblain.

111. — A vendre, génisse Jersey, 7 mois, mère inscrite.

112. — A vendre, un grand pressoir faisant 18 ou 20 barriques, avec maré de 2 m. 50 x 2 m. 50 environ. Très bon état.

S'adresser à Mlle Landais, route de Pornic, à Bourgneuf-en-Retz.

DEMANDES

71. — On demande, une femme âgée pour la campagne. Petit travail.

78. — On demande pour la Toussaint prochaine, un bon ménage vigneron, serait logé, aurait terres et prairies pour 1 ou 2 vaches. Bonne rétribution en espèces. Bonnes références exigées.

79. — On demande ménage, homme jardinier, toutes mains, femme non occupée. S'adresser à M. Voruz de Vaux, La Herberdière, Porte-Chaise, St-Sébastien-sur-Loire.

80. — On demande à louer une chasse dans un rayon de 50 kilomètres de Nantes.

81. — On demande pour propriété voisine de La Baule, ménage de jardinier 4 branches, femme faisant les marchés des environs. Installation complète. Bons appointements et bénéfice sur vente légumes.

82. — On demande pour campagne toute l'année, cuisinière célibataire. On prendrait au besoin ménage âgé sans enfant, qui serait logé, le mari pouvant facilement trouver à s'occuper au dehors.

83. — On demande ménage jardinier cultivateur, femme basse-cour. S'adresser à M. Polti, Trévédary, Guérande.

84. — On demande pour campagne toute l'année, ménage toute main, homme sachant soigner chevaux.

COOPÉRATIVE

Sans changement - Voir dernier Bulletin

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE NÉGOCIATIONS
21, Rue Auber, PARIS (IX)
Fondée en 1873
PRÊTS sous toutes les formes possibles à Commerçants, Industriels, Agriculteurs, Propriétaires
Chiffre réalisé et déclaré depuis 1927 : **33 millions**
VENTES de Fonds de Commerce, Emplois intéressés

CIDRE
COLORE - BONIFIÉ
CONSERVÉ - CLARIFIÉ
MALADIES GÉNÉRIES
PAR LES
PRODUITS GATÉ
EXIGER LA MARQUE
TRADE MARK
PARIS - 11, rue de Valenciennes - 110

Dépôts : Pharmacies Orion, à Nozay ; Prevost, à Héric ; Sicaud, à Fay-de-Bretagne ; Garnier, à Pont-Château ; Alain Laget, à Savenay ; Thibault, à St-Jeand'Herbe ; Turpin, à Nort-sur-Erdre ; Le Roux, à Plessé.

Fin gras
Pour que votre bétail soit "fin gras" dans un minimum de temps, additionnez chaque jour sa nourriture de **PROVENDEINE**.
C'est une préparation végétale ferro-phosphatée qui, jointe aux aliments, excite l'appétit des animaux, active leur digestion et contribue à l'assimilation des éléments nutritifs.
La **PROVENDEINE** SAGAS augmente la production de lait, et permet d'obtenir plus vite, chez les vaches laitières, le plein rendement.
Elle permet aussi l'engraissement des animaux.
Votre bétail résistera mieux aux maladies et sera toujours en bon rapport, si vous employez régulièrement le **PROVENDEINE** SAGAS.
Demandez la **PROVENDEINE** SAGAS aux praticiens qui soignent vos animaux. Au cas où il n'y aurait pas de dépôt dans votre pays, écrivez-nous et nous vous indiquerons le plus proche. Établissements **GATÉ** et **CIE**, ANGERS.



PRODUITS DIVERS

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

RIZ et ISSUES

Riz Saigon Importation N° 1. 170 »
Riz Saigon 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 p° 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 « OVOX » pour pondeuses. 130 »
Pâte poussins à l'huile de foie de morue. 150 »
Provende « LAPOX » pour lapins. 125 »
Farine de Poisson supérieure. 200 »
Viande extra. 200 »
Coquilles huîtres. 50 »

Sur wagon départ Nantes.

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélasses. 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 Établissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES CHEVAUX
Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasses. 99 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (succédané, avoine-tourteaux). 109 »

ALIMENTATION DES BŒUFS ET VACHES

« Optima » :
p° vaches laitières (en cub.) 120 »
p° engraissement d. bœufs 120 »
p° vaches (le sac de 5 k.). 150 »

ALIMENTATION GÉNÉRALE
Provende « Sucraff » N° 1... 85 »
« Sucraff » N° 2... 82 »

ALIMENTATION DES PORCS
« Optima » :
p° engraissement des porcs 120 »

pour porcelets et truies... 172 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

Soufre - Bouillie

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

Bouillie « AZUR »... 205 »
Les 100 kilos, sur wagon Nantes.

Sulfate de cuivre

Sulfate français... 200 »

Provendeine

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

Sel dénaturé pour Fourrages
Prix des 100 kilos logés sur wagon Batz :
Par 2.000 kilos minimum... 25 »
Par 100 kilos minimum... 26 »

Nantes, le 11 juillet.

Grains et Farines

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

Blé en disponible... 130 à 132 »
Avoines grises ou noires 63 »
Avoines bigarrées... 58 »
Sarrasin... 75 »
Orge... incoté »
Son... 32 »
Seigle... 62 »
Maïs Plata... 95 »
Maïs Indo-Chine... incoté »

BLÉ. — Nous serions toujours acheteur de blé aux environs de 130 francs. Nous faire offre pour une quantité de 200 quintaux au minimum.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé bottée... 270 à 275 »
Paille de blé pressée... 265 à 270 »
Paille d'avoine pressée... 240 à 245 »
Paille d'orge pressée... 235 à 240 »

COURS DES FOINS NOUVEAUX
160 francs les 1.000 kilos.

Cours du Bétail

MARCHE AUX BESTIAUX
Syndicat de la Boucherie de Nantes.

Cours du 4 juillet

BŒUFS, 5 : le 1/2 kilo, derrière, 1^{re} qualité, 7,50 à 8 ; 2^e qual., 6,50 à 7 ; devant, 1^{re} qual., 3,25 à 3,75 ; 2^e qual., 2,25 à 2,75. — VEAUX, 467 : le 1/2 kilo, 1^{re} qual., 7,75 à 8,75 ; 2^e qual., 6,75 à 7,75. — MOUTONS, 262 : le 1/2 kilo, 9 à 10.

MARCHE AUX VEAUX
Syndicat des Éleveurs et Expéditeurs

Entrés, 467. — Cours : le plus haut, 7,50 ; le plus bas, 5,50 ; moyen, 6,50.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMÉ DE MARS

8 juillet

Abricots, le kilo, 5 fr. — Artichauts, la douz., 15. — Asperges, la botte, 5. — Carottes, la botte, 1,25. — Céleri blanc, la botte, 5. — Choux pommes, les 10, 16. — Choux-fleurs, la tête, 1,50. — Concombres, la pièce, 2. — Cerises, le kilo, 4. — Cresson, les 12 b., 7. — Chicorées, les 12, 4. — Escaroles, les 12, 4. — Epinards, le kilo, 1,50. — Haricots verts, le kilo, 7. — Laitues, la pièce, 0,30. — Melons, la pièce, 8. — Navets, la botte, 2,50. — Oignons, le kilo, 0,75. — Poireaux, la botte, 4. — Petits pois, le kilo, 1. — Pêches, le kilo, 5. — Radis, la douz., 6. — Tomates, le kilo, 5.

NOÛL. — Cette marchandise nous est demandée. Si vous êtes vendeur, faites-nous le connaître.

CHAMÉ DE FER DE L'ÉTAT

UNE JOURNÉE
AU BORD DE LA MER
(Côte d'Emeraude)

Billets à prix réduit

L'Administration des Chemins de fer de l'Etat a l'honneur d'informer le public que le dimanche 3 août elle mettra en marche des trains d'excursion, entre Nantes-Etat et Saint-Malo et retour, avec délivrance, au départ de Nantes-Etat, Doullon, La Chapelle-sur-Erdre, Blain, Beslé et Messac, de billets à prix réduit, valable un jour.

Les horaires de ces trains sont indiqués ci-après :

Aller. — Nantes-Etat, départ 4 h. 35 ; Doullon, départ 4 h. 49 ; La Chapelle-sur-Erdre, départ 5 h. 5 ; Blain, départ 5 h. 43 ; Beslé, départ 6 h. 25 ; Messac, départ 6 h. 42 ; Saint-Malo, arrivée 8 h. 43.

Retour. — Saint-Malo, départ 19 h. 40 ; Messac, arrivée 22 h. 15 ; Beslé, arrivée 22 h. 17 ; Blain, arrivée 23 h. 3 ; La Chapelle-sur-Erdre, arrivée 23 h. 41 ; Doullon, arrivée, 23 h. 56 ; Nantes-Etat, arrivée 0 h. 8.

Des affiches apposées dans les gares indiquent les prix et conditions de délivrance des billets.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 14 juillet : Donges, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 15 : Arthon, Assérac, Grand-Auverné, Legé, Ligné, Le Temple-de-Bretagne, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 16 : Vigneux, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 17 : Ancenis, Fresnay, Héric, La Chapelle-Heulin, Saint-Jean-de-Corcoué.

Vendredi 18 : Nort, Paulx, Saint-Nazaire.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Bœuf. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 7 à 12 fr. ; 2^e cat., 3 à 4 fr. ; 3^e cat., 1,50 à 3,50.

Veau. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 7 à 12 fr. ; 2^e cat., 3 à 4 fr. ; 3^e cat., 4 à 6,50.

Mouton. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 10 à 12 fr. ; 2^e cat., 8 à 10 fr. ; 3^e cat., 5 à 6,50.

Porc. — Le demi-kilo : 7,50 à 9 fr. — Beurre. — Le demi-kilo : 7 à 8,50.

Œufs. — La douzaine : 5 à 5,75. — Lapins, le demi-kilo : 6 à 8,50. — Poulets, le demi-kilo : 10 à 11 fr.

FOIRE DE NANTES
Petite foire place Viarme.

Chevaux, 1.000 à 4.500 fr. ; poulains, 2.000 à 2.500 fr. ; vaches, 2.000 à 3.800 fr. ; génisses, 1.200 à 1.700 fr. ; porcs de lait, 250 à 300 fr. ; nourains, 350 à 410 fr.

Prochaine foire, vendredi 8 août.

ANGERS

Poulets, la couple, moyens 30 à 35 fr. ; petits 25 à 30 fr. ; canards, la pièce, 15 à 18 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 15 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 4,50 à 5 fr. ; beurre, la livre, 7 à 7,25 ; vaches, le kilo, 8 à 8,50 ; porcs, le kilo, 250 à 260 fr.

CANDE

Froment, 118-120 fr. ; orge, 90-95 fr. ; sarrasin, 110-115 fr. ; avoine, 80-85 fr. ; seigle, 70-75 fr. ; pommes de terre, 25 à 40 fr. ; paille, les 1.000 kilos, 300-320 fr. ; foin, 380 à 400 fr.

Beurre, le demi-kilo, 6,50 ; œufs, la douzaine, 5 fr. ; poulets, la paire, 26 à 36 fr. ; canards, 26 à 32 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr.

Porcs gras, amenés 30, vendus 30, le kilo, 4 fr. ; porcs maigres, amenés 100, vendus 100, de 380 à 550 fr. pièce ; porcelets, amenés 300, vendus 280, de 230 à 275 fr. pièce.

CHATEAUBRIANT

Blé, 125 fr. ; sarrasin, 80 fr. ; avoine, 70 fr. ; orge, 80 fr. ; son, 54 fr. ; paille, 150 fr. ; les 500 kilos : foin, 100-125 fr. ; cidre, 190 à 200 fr. la barrique, suivant qualité, droits en sus.

Beurre en gros, 10 fr. le kilo ; au détail, 15 à 16 fr. le kilo ; œufs, 5 à 5,25 la douzaine.

Vieilles poules, 38 à 40 fr. ; poulets, la couple, gros 35 à 40 fr. ; moyens 25 à 30 fr. ; petits 18 à 25 fr. ; canards, 36 à 42 fr. ; pigeons, 10 à 12 fr. la couple.

Lapins, 14 à 16 fr. la pièce.

Beufs, 4,50 à 5,25 le kilo ; vaches, 4,25 à 4,50 le kilo ; veaux, 3,50 la livre ;

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

Agneaux, 4,50 à 5,25 le kilo ; porcs, 3,50 la livre.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NOZAY

Blé, 128 à 130 fr. ; seigle, 63 à 65 fr. ; orge mouture, 64 à 66 fr. ; avoine, 53 à 55 fr. ; sarrasin, 72 à 73 fr. ; son, 58 à 60 fr. ; foin, les 500 kilos, 80 à 90 fr. ; paille, 100 à 115 fr.

Poulets, la couple, gros 55 à 68 fr. ; moyens 45 à 54 fr. ; petits 35 à 44 fr. ; canards, la pièce, 15 à 21 fr. ; pigeons, la couple, 11 à 12 fr. ; lapins, la pièce, gros 18 à 22 fr. ; moyens 16 à 18 fr. ; petits 14 à 16 fr.

Œufs, la douzaine, 5,50 à 6 fr. ; beurre, le demi-kilo, 5,50 à 6 fr.

SAINT-PAZANNE

Poulets, la couple, gros 60 à 70 fr. ; moyens 45 à 60 fr. ; petits 30 à 45 fr. ; pigeons, la couple, 9 à 11 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 25 fr. ; œufs, la douzaine, 6 fr. ; beurre, le demi-kilo, 7 fr.

POINIC

Beurre, la livre, 6,50 à 7 fr. ; œufs, la douzaine, 5 à 5,50 ; poulets, la couple, 35 à 40 fr. ; canards, 40 à 45 fr. ; lapins, la pièce, 16 à 20 fr.

SAINT-JEAN-DE-CORCOUE

Poulets, la couple, gros 65 à 70 fr. ; moyens 60 à 65 fr. ; petits 50 à 60 fr. ; lapins, la pièce, 15 à 25 fr.

CLISSON

Blé, 120 à 123 fr. ; avoine, 80 fr. ; blé noir, 105 à 110 fr. ; foin, les 500 kilos, 155 fr. ; poulets, la couple, gros 50 à 55 fr. ; moyens 41 à 49 fr. ; petits 35 à 40 fr. ; canards, la pièce, 18 à 20 fr. ; lapins, 12 à 20 fr. ; œufs, 5,25 à 5,75 ; beurre, le demi-kilo, 7,50 à 8 fr. ; vaches grasses, le kilo, 4 à 5 fr. ; laitières, 1,500 à 4.000 fr. ; veaux, le kilo, 8 à 8,50 ; porcs, 2.000 ; porcs de lait, 300 à 350 fr.

CHALLANS

Blé, 133 à 135 fr. ; foin, 50 à 65 fr. ; les 500 kilos en culture.

Beufs gras, 4 à 5,25 le kilo vif ; veaux de lait de boucherie, 1^{re} qualité 8 fr. ; 2^e qual. 7 fr. ; 3^e qual. 6 fr. ; vaches d'élevage, 250 à 300 fr. ; bœufs de travail, 7.500 à 8.500 fr. la paire ; taureaux, 2.300 à 3.000 fr. pièce ; vaches en lait, bonne conformation, 3.500 à 4.000 fr. ; vaches âgées, 2.000 à 2.500 fr. ; génisses, de 150 à 180 fr. le mois d'âge.

Porcets, 250 à 300 fr. ; nourains, 250 à 400 fr. ; porcs gras, 4,75 à 5,25 la livre morte.

Agneaux, 1^{re} qualité 9 fr. ; 2^e qual. 8 fr. ; 3^e qual. 7,50 ; moutons, 1^{re} qualité 8 fr. ; 2^e qual. 7,50 ; 3^e qual. 7 fr. le kilo sur pied.