DÉPOT LÉGAL Loire-Infre 955

44e Année — 1930 — N° 39 — Siège social : 2, RUE SCRIBE, NANTES — Samedi 27 Septembre 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 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015

ECHOS

DU LAIT POUR LA TROUPE ! Le Conseil général des Ardennes vient d'émettre le vœu que l'Administration de la Guerre remplace dans l'alimentation de la troupe, le café du matin par une distribution de lait.

⁂

HEURE SOLAIRE : Le retour à l'heure normale s'effectuera dans la nuit du samedi 4 au dimanche 5 octobre. Il faudra retarder les pendules d'une heure.

⁂

MARAICHERS ! Le 1er Congrès de la Fédération nationale des Syndicats de maraîchers aura lieu à Paris, le samedi 11 octobre, à 9 heures, salle du Musée Social, 5, rue Las-Cases. Le dimanche 12 octobre, journée de motoculture maraîchère de Monthléry, démonstrations pratiques. Le lundi 13, causeries diverses intéressant la profession.

⁂

A LA ROCHELLE : Cent cinquante agriculteurs ont assisté à une réunion constitutive d'une Coopérative de Blé. Les statuts ont été adoptés ; le capital doit s'élever à 450.000 francs et produirait 5 %. Un premier silo va être créé en gare d'Aigrefeuille (Charente-Inférieure).

⁂

LE DORYPHORE : Une délégation de parlementaires de la Creuse, de la Haute-Vienne et de la Corrèze a entretenu le Ministre de l'Agriculture des difficultés causées aux producteurs de pommes de terre, dans leur région, pour l'expédition de leurs produits. La délégation a demandé de simplifier les dispositions ordonnées contre la contagion du doryphora.

⁂

CHEVAUX DE BOUCHERIE : Le nombre de chevaux abattus en France chaque année pour la boucherie s'élèverait à 300.000 environ. A Paris, les abatages s'élèvent en moyenne à 300 par jour.

⁂

EN EGYPTE, la désertion des campagnes n'existe pas. Au contraire la population rurale s'accroit chaque année de 200.000 âmes.

⁂

AU DANEMARK : Le mouvement coopératif est très développé. 95 % des agriculteurs sont groupés en coopératives.

Le Marché de la Viande

L'A. G. P. V. nous communique :

« Il a suffit d'arrivages plus fournis pour que la vente soit difficile.

» En gros bétail, les amenés et les réserves sont plus que suffisants ; les acheteurs ne sont pas nombreux, pour ces raisons les vendeurs doivent faire de nouvelles concessions et laisser à des prix en baisse.

» En veaux, pour les raisons indiquées ci-dessus, la baisse se fait sentir encore plus fortement.

» En moutons et en porcs, même remarque, chiffres plus importants d'amenés et cours en baisse. »

— Comment est le nouveau docteur ?
— Un peu bizarre... il m'a demandé si nous avions un grand cimetière dans le pays !

La Conservation des Pommes de Terre

IL FAUT, CETTE ANNÉE, PRENDRE DES PRECAUTIONS SPECIALES

Le mildiou de la pomme de terre, que l'on appelle plus communément la « maladie », s'est développé, depuis le début de juillet, avec une très grande intensité, dans la plupart des cultures du département. Les variétés Early Rose et Institut de Beauvais ont été particulièrement atteintes.

Sur les feuilles, la maladie est essentiellement caractérisée par l'apparition de larges taches brunes qui se dessèchent rapidement et, dans de nombreux cas, le feuillage tout entier devient noir.

On peut lutter contre la maladie au moyen de la bouillie bordelaise, mais un traitement n'est efficace que pendant quinze jours à trois semaines tout au plus.

Il faudrait donc, par temps pluvieux, multiplier les traitements pour empêcher avec certitude le développement du mildiou.

Les tubercules peuvent être contaminés. Le mal est alors très grave car les tubercules atteints pourrissent et la récolte peut être sérieusement compromise. On constate alors un [illegible] de la chair à partir de la peau. La contamination des tubercules peut d'ailleurs se produire au moment de l'arrachage, ceux qui sont blessés, notamment, offrent au champignon qui cause la maladie, une proie facile.

PRECAUTIONS A PRENDRE AVANT L'ARRACHAGE

Pour diminuer autant que possible la contamination au moment de l'arrachage, il faut prendre la précaution d'enlever les fanes une dizaine de jours avant la récolte.

On effectuera l'arrachage si possible par un temps sec car si le mal est aggravé par l'humidité, il est arrêté par la sécheresse.

Dès l'arrachage, il faudra opérer un triage sévère : d'une part, les tubercules apparemment sains et d'autre part les tubercules malades ou blessés qu'on utilisera dans le plus bref délai. On peut, si la main-d'œuvre ne fait pas défaut, retrancher la partie malade des tubercules partiellement atteints. Ces tubercules, exposés à l'air, se cicatriseront et peuvent être conservés quelques semaines en attendant d'être consommés.

Même avec les tubercules sains, il faut éviter avant tout de les mettre en gros tas où ils s'échaufferaient facilement au moment de la période la plus critique pour le développement de la pourriture. Il faut, au contraire, disposer les tubercules en petits tas pour les laisser ressuyer avant de les rentrer au cellier.

La mise au cellier se fera le plus tardivement possible, lorsque la température sera suffisamment basse et elle sera précédée d'un nouveau triage très sévère.

Si l'on prend ces précautions, on diminuera, dans une très grande mesure, les risques de pourriture, surtout si l'on a soin de ménager une aération suffisante par des fagots ou [illegible] sés.

L'emploi de la chaux en poudre, à raison de 500 grammes par quintal viendra utilement s'ajouter aux précautions qui viennent d'être indiquées. On se souviendra toutefois, que le poudrage n'est efficace que si les conditions de triage, d'aération et de basse température sont réalisées.

R. METAIS,
Professeur d'Agriculture de la Sarthe.

P. F. LEVEQUE,
Directeur des Services Agricoles de la Sarthe.

Accord intervenu entre le Syndicat de la Région de Paris et la Meunerie Parisienne

Dans le but de faciliter les rapports entre l'Agriculture et la Meunerie de la région parisienne, et de resserrer les liens qui doivent unir ces deux corporations dont les intérêts sont intimement solidaires, il a été convenu ce qui suit :

Le Syndicat Agricole de la région de Paris, représenté par son Président, M. A. Monmirel, d'une part ; et la Chambre Syndicale de l'Industrie Meunière Parisienne, représentée par son Président, M. Lucien Mayer, d'autre part, recommandent à leurs adhérents les modalités suivantes, pour l'achat des blés en culture dans la région parisienne pendant la campagne 1930-1931.

Le poids spécifique de base est de 72 kilos à l'hectolitre. Cette base sera revisable tous les trois mois. A cet effet, quelques jours avant l'échéance, une réunion composée de représentants des deux syndicats déterminera le poids spécifique [illegible]

Les bonifications et réfactions pour excédent ou manque de poids spécifique sont fixées à 1 fr. 50 pour le premier kilo, 2 francs pour le kilo suivant, etc...

Il s'en suit que les blés de :

76	kilos bénéficieront d'une bonification de		7 fr. 50
75	—	—	5 fr. 50
74	—	—	3 fr. 50
73	—	—	1 fr. 50
72	kilos seront payés au prix fixé.		
71	kilos subiront une réfaction de		1 fr. 50
70	—	—	3 fr. 50
69	—	—	5 fr. 50

Au-dessus de 76 kilos, la bonification continuera à être de 2 francs par kilo. Il est spécifié, d'autre part, que les blés de 69 kilos ne pourront être acceptés dans les livraisons que pour un maximum de 25 % du total de la livraison.

Pour les blés de 69 kilos, en tant qu'ils dépasseront ces 25 %, et pour les blés de poids spécifique inférieur, le meunier aura le droit, soit de ne pas en accepter la livraison, soit de fixer à l'amiable avec son livreur la réfaction que doit subir le blé livré pour qualité défectueuse.

Les blés peuvent contenir un maximum de 2 % de graines étrangères. Chaque 1 % de graines étrangères supplémentaires donnera lieu à une réfaction de 1 franc par 100 kilos.

Voilà un accord net et précis qui, donné en exemple à l'Agriculture et à la Meunerie française, pourra, sans en tirer des déductions absolues, servir de charte dans les relations entre agriculteurs et meuniers, fortifier leurs relations amicales et démontrer, on n'a que trop tendance à l'oublier, que l'agriculteur, le meunier, le boulanger et même le consommateur se tiennent tous à la façon des maillons d'une même chaîne qui n'a aucune utilité quand on la disloque.

⁂

N.D.L.R. — Il est regrettable que la Minoterie Régionale n'ait pas appliqué un barème semblable à celui-ci pour notre région. Certaines organisations ont établi un barème où les réfactions sont plus fortes que les bonifications. Quant à notre coopérative, ses marchés ont toujours été faits au poids spécifique sur la base de 74 kilos, les bonifications et réfactions étant au même taux, ce qui est juste pour le producteur.

Un Brin de Causette...

Septembre, c'est le mois des assemblées, [illegible] mois des petites fêtes. Après l'ouverture de la chasse, [illegible] l'ouverture des comices et vous savez que le comice, c'est la grande manifestation agricole du canton, celle qu'un bon cultivateur ne doit point râter.

Dans un comice, on n'expose pas que des poulinières suitées, ou non, des vaches n'ayant pas pu de deux dents, des taureaux, ou des gorrets à poils luisants ; on se plaît, itou, à exposer sa p'tite personne. D'abord, parce qu'on aime être de la fête ; ensuite parce qu'on espère être parmi les lauréats ; qu'on compare ses bêtiaux avec ceux des ouasins, qui sont toujours ben moins soignés que les siens... aussi parce que c'est une bonne occasion de chopiner, de faire une manille ou une partie d'alluette.

Tout comice qui se respecte a, comme de juste, ses baraques, ses balançoires, ses chevaux de bois, son tir aux pipes en terre, ses marchands de nougats et de sucettes. Faut ben amuser le [illegible] pu d'enfants. — Allons, les gars ! un carton pour essayer votre adresse ? Et vous mam'zelle, un tour de balançoires ?

Dans ces assemblées, c'est partout pareil : y a des officiels et des monsieurs toulemonde ; y a des « huiles », des gros bonnets et des petits ; ceusses qui sont à l'aise et les jeunes qui ne le sont point, mais qui font figure, comme les autres, de citoyens conscients et syndiqués. La coutume veut qu'y ait une estrade pour la lecture du palmarès et la distribution des récompenses : ça se passe comme les gosses à l'école, le jour des prix... mais on parle de « catégories », de « dents de remplacements », au lieu de parler de classes, de calcul ou de géographie. Les prix vont chaque année en diminuant, faute de « pèse » et si ça continue ils se déguiseront en courant d'air !

La tradition, dans un chic comice, exige un banquet. C'est p'têtre ben le meilleur moment de la journée ; c'est toujours le pus délassant, même quand on y met les couchées doubles. Au hors d'œuvre vriés (on appelle ça des amuse-gueule chacun attaque à coup de fourchette, sans dire mot ; le beurre blanc passe ensuite, arrosé de « vin blanc » en cafes : ça commence déjà à aller mieux. Après la langue de bœuf aux campignons, le poulet rôti et la salae, on se sent tout à fait ragaillardi. On se desserre la culotte d'un bouton sans que ça se voye et les bavardages vont leur train avec les ouasins e table. Y en a qui n'attendent même point les gâteaux, ou le fromage pour allumer une cigarette, tandis qu'd'autres ont déjà envie de pouss' leur p'tite chanson. Quèque ça set dans la soirée après plusieurs pits verres et chopines ? — mais est le comice qu'une fois par an, voons !

Chut ! A la table d'honneur, le président se lève. Il annonce qu'il ne fera pas de discours, mais y parle quand même pendant vingt minutes. Applaudissements et bar. Après c'est le tour du conseiller général, du maire, du député, du sénateur, du sous-préfet, du directeur des Services Agricoles, d'un conseiller municipal, du président du Syndicat, du président de la Mutuelle, du garde champêtre... Personne n'écoute pu ; on ouvre les fenêtres, ça faisons trop de fumée. Banc, triple banc — c'est fini jusqu'à l'année prochaine ! Dehors, la fête continue ; les femmes et les gosses rentrent les animaux ; les chevaux de bois tournent en rond et les bistros font des affaires. Quand c'est le comice du pays, faut bel l'enterrer... ne serait-ce que pour continuer les traditions !

MAITRE JEANNOT.

FERME EXPERIMENTALE D'AVRILLÉ

La Récolte de Blé en 1930 (1)

COMPARAISON ENTRE LES RENDEMENTS MOYENS

Le produit moyen en grain et en paille de notre champ d'expériences ne peut se comparer à celui de l'an dernier, qui fut exceptionnellement élevé et reste comme un pôle vers lequel nous devons chercher à nous rapprocher ; mais on peut le mettre en parallèle avec celui de 1928, qui fut de 25 qx 46 de grain et de 54 qx 47 de paille à l'hectare. Il ne présente avec ce dernier aucune différence pour le produit en grain, dense, qualités qu'il n'a pas cette année. Quant à la paille, l'écart en moins sur 1928 est de 741 kilogrammes à l'hectare. En résumé, la récolte du blé de cette année est inférieure à celle de 1928.

COMPARAISON DES DIVERSES VARIETES

La comparaison entre le produit de chaque variété fait ressortir que, cette année, le *Vilmorin* 23 vient au premier rang sous le rapport du produit en grain.

C'est le blé des bonnes terres, profondes, bien préparées et largement pourvues en éléments fertilisants, mais pour en maintenir la productivité il est nécessaire d'en *renouveler la semence*, dès qu'on s'aperçoit que son rendement diminue ; cette règle n'est pas spéciale à cette variété, elle est commune à tous les blés à grand rendement.

On objecte parfois que le *Vilmorin* 23 donne moins de paille que d'autres blés, ce qui est vrai lorsqu'il ne se trouve pas en terre réunissant les conditions que nous venons d'énumérer ; mais cette paille étant pleine sur une partie de sa longueur, est plus dense. Les pesées que nous faisons chaque année depuis 1923 qu'il fait partie de nos champs d'expériences, ne laissent aucun doute à cet égard. Logiquement, cette paille doit aussi être plus nutritive.

Le *Vilmorin* 29 suit de très près le précédent comme rendement en grain, mais il est trop nouvellement venu pour que nous puissions nous prononcer en connaissance de cause sur ses mérites. Nous l'expérimenterons à nouveau cette année et lui réserverons une partie de la surface que nous ensemencerons en blé.

Au troisième rang vient l'*Hybride du Trésor* 18 de Gembloux, suivi de près par les *Alliés* et le *Bon Fermier*, dont le produit en grain à l'hectare oscille entre 26 qx 50 et 27 qx 30.

Le premier, obtenu à l'Institut agricole de Belgique dont il porte le nom, provient de culture pédigrée de lignées tirées de l'Hybride du Trésor. Il s'est très bien comporté, a présenté les caractères de vigueur et de résistance à la rouille que nous avons antérieurement reconnus à ce dernier, mais n'ayant eu ni verse, ni échaudage, nous n'avons pu le juger sur ces deux points. Nous croyons cependant qu'on peut en faire l'essai en terres profondes et de bonne fertilité.

A plusieurs reprises, nous avons indiqué que le blé des Alliés, par son rendement élevé en grain et la bonne qualité de sa paille, convenait surtout aux terres de propriétés physiques moyennes de notre région ; c'est encore ce que nous répéterons aujourd'hui. Cette variété a le grain [illegible] assez gros bien plein.

Le Bon Fermier semble retrouver la rusticité, la résistance à la rouille et la productivité qu'il avait avant 1922 et 1923. Cet ensemble de qualités en avait fait le blé le plus répandu en France. Cette année, il n'a pas été plus touché que les variétés qui ont souffert de l'attaque de rouille du début de mai ; il a donné de bons résultats, non seulement dans notre champ d'expériences et en grande culture, mais dans toutes les exploitations qui ne l'ont pas complètement abandonné. C'est en effet un blé des plus accommodants au point de vue du sol et du climat ; son grain est aussi très apprécié par la meunerie.

Par sélection généalogique, nous en avons isolé deux lignées, qui se sont montrées très supérieures au Bon Fermier ordinaire, au Centre d'expérimentation de Grignon, de Rennes et d'Angers, où elles ont été expérimentées. Leur productivité étant peu différente, nous les avons réunies et le produit de ce mélange est livré pour semence sous la désignation : blé Bon Fermier de sélection généalogique. Cette semence est des plus recherchées de divers côtés ; rapidement, nos disponibilités ont été épuisées, mais nous disposons encore de Bon Fermier de reproduction.

Nous avons également à l'étude d'autres lignées de Bon Fermier, dont nous parlerons peut-être un jour.

Le quatrième rang est pris par le *Téverson* et le *N. R.* Le premier est bien connu ; le second a été créé récemment par croisement, à la station généalogique de Galluis, par Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise). Ce sont deux blés vigoureux, à épi rouge et grain roux ; l'épi du premier est carré, celui du second est allongé. Tous deux sont très recommandables pour les terres profondes et bien fumées. Le Téverson est un peu sensible à l'échaudage et convient mieux aux départements au nord et à l'ouest du Maine-et-Loire qu'en Anjou ; c'est à juste titre qu'on le recherche en Bretagne et dans la Mayenne. Dans ces deux régions, il conviendrait de le mettre en parallèle avec le N. R., dont la résistance à la rouille est des plus grandes.

Le *H* 77 Tourneur, le *Rouge de Bordeaux* et le *Wilson* occupent le cinquième rang avec un rendement en grain à l'hectare oscillant entre 24 qx 80 et 25 qx 35 ; ils sont suivis de près par le *D.D.* de la Maison Tourneur, dont le produit en grain à l'hectare est de 24 qx 50.

Les trois premiers sont des plus recommandables pour les terres douées de propriétés physiques et chimiques moyennes et les situations où l'on craint l'échaudage.

Le rendement du D.D., présenté comme le meilleur des blés alternatifs actuellement connus, nous a causé une déception. D'après les notes prises au cours de son évolution, nous espérions mieux de ce nouveau venu, que nous expérimentons pour la seconde fois. Nous avons pu constater qu'il était très vigoureux, n'avait pas plus souffert de la rouille que les autres variétés, et que, semé le 22 janvier, son produit en grain n'avait pas été sensiblement inférieur à celui du semis du 29 novembre.

Cette nouvelle variété étant, par sa haute valeur boulangère, des plus intéressantes, nous l'expérimenterons à nouveau.

La fin du classement est occupé, par ordre décroissant, par le *Vilmorin* 27, le *Japhet*, le *D.C.* Tourneur et le *Moyencourt*, qui ont produit 21 qx 60 à 23 qx 35 de grain à l'hectare.

Le Japhet et le Moyencourt venaient, l'an dernier, parmi les variétés les plus productives, ce qui semble indiquer que les hivers et prin-

(1) Voir le dernier Bulletin du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

UN JOLI LOT DE COURGES

temps trop humides ne leur sont pas favorables.

Le premier occupe à bon droit les petites terres, celles qui souffrent de la sécheresse, de même que les sols de moyenne fertilité ; sa production est plus régulière que celle du Moyencourt. Quant au Vilmorin 27 et au D.C. de Tourneur, jusqu'à plus complète connaissance sur leurs mérites, nous ne pensons pas qu'ils puissent supplanter les variétés de blé les plus appréciées pour notre région.

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

La Vie Syndicale

Saint-Colombin

Lundi dernier 22 septembre, à l'issue de la conférence agricole fut décidée la création d'une **Section Communale.** Voici la composition du Bureau :

Président d'honneur : M. de la Roche Saint-André.

Président : M. Guibert, la Roussière.

Vice-Présidents : MM. Gauthier et Corbineau.

Secrétaire-Agent : M. Gadais, au bourg.

Conseillers : MM. Audouin, à la Mouchetière ; Delhommeau, Monnier, Audoin, à la Rabatelière ; Bertin Moïse, Garreau, Lorteau Joseph, Sorin et Pichaud.

Félicitations aux membres de cette nouvelle section de Saint-Colombin, appelée à rendre de grands services aux agriculteurs de la Commune.

Machecoul

Nous apprenons avec plaisir le mariage de notre sympathique Agent de Machecoul, **M. Ferdinand Potier,** avec Mlle Marie Guilbaud. La bénédiction nuptiale leur sera donnée en l'église de la Trinité de Machecoul, le lundi 29 septembre 1930, à 11 h. 30. Toutes nos félicitations et vœux de bonheur aux futurs époux.

Rougé

Les adhérents de la Section Agricole désireux de recevoir leurs engrais en gare de Rougé, sont priés de s'adresser dès maintenant au Secrétaire, M. Louis Delamarre, à Taillecou, Rougé.

Création de Mutuelles

Si vous voulez créer dans votre commune :

Une Mutuelle Accidents,
Une Mutuelle Incendie,
Une Mutuelle Bétail.

Ecrivez-nous, ou venez nous voir au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes. Notre nouveau service de Mutualité vous donnera satisfaction.

Aux Agriculteurs Anciens Combattants

Nous rappelons aux agriculteurs anciens combattants que la loi du 16 avril 1930, portant fixation du budget général pour l'exercice 1930-1931, a institué, pour tout titulaire de la carte du combattant, une allocation de 1.200 francs à l'âge de 55 ans.

De 50 à 55 ans, le chiffre de l'allocation est fixé à 500 francs.

L'allocation du combattant est incessible et insaisissable ; elle ne peut, en aucun cas, entrer en ligne de compte pour le calcul des sommes passibles des impôts cédulaires et de l'impôt général sur le revenu.

Le décret du 7 août 1930 précise les formalités à remplir par les intéressés pour obtenir l'allocation à laquelle ils ont droit.

Tout titulaire de la carte du combattant, ayant moins de 50 ans révolus, doit adresser au Comité départemental ou à l'Office qui lui a délivré ladite carte une demande d'un modèle fixé par instruction ministérielle. Un extrait, sur papier libre, de son acte de naissance, doit être joint à cette demande.

Il y aura lieu d'indiquer sur cette demande la Caisse comptable à laquelle on désire percevoir l'allocation : Trésorerie générale, Recettes des finances, Perception, Bureau de poste.

L'allocation sera payée à l'endroit ainsi indiqué, sans production de certificat de vie, mais sur présentation du livret d'allocation et de la carte du combattant, celle-ci, pour être valable, ayant dû être délivrée depuis moins de cinq ans et contre remise du coupon échu.

L'allocation est payable à terme échu trimestriellement pour les allocataires âgés de plus de 55 ans et semestriellement pour les autres. Le point de départ des échéances est déterminé par la date de naissance des intéressés. Pour ceux d'entre eux ayant atteint l'âge de 50 ans avant le 19 avril 1930, date à laquelle la loi du 16 avril 1930 est devenue exécutoire, le premier coupon correspond à la période écoulée depuis cette date jusqu'à la première échéance réglementaire suivante déterminée ainsi qu'il est dit ci-dessus.

LA RÉCOLTE DES FRUITS

Il n'y a guère que la pratique qui puisse déterminer le moment opportun pour opérer la récolte des fruits ; ce moment change suivant les variétés, les années et le climat.

Les fruits ne peuvent être cueillis lorsqu'ils sont couverts de rosée ou d'eau de pluie ; ils absorbent en partie cette humidité qui cause une transpiration d'abord, et une décomposition ensuite, lorsque les fruits se trouvent ensemble. C'est par un temps sec que l'on doit opérer la cueillette et, autant que possible, de 10 heures du matin à 4 ou 5 heures du soir.

La cueillette des fruits doit être faite par des ouvriers lestes, prudents et de force suffisante pour manier les longues échelles sans porter préjudice à la récolte future en cassant les extrémités des branches qui se composent, en grande partie, de boutons à fruits. Dans les pays à vergers, le propriétaire se réserve le droit de désigner les ouvriers que l'acquéreur de la récolte sera obligé d'employer. Ces fruits sont cueillis un à un, à la main, et doucement posés, sans les entasser, dans des manettes plates dont le fond est garni de foin.

On les met ensuite dans une pièce bien aérée, avant de les porter à la fruiterie, s'ils sont destinés à la consommation ; mais cette condition d'aération n'est pas de rigueur pour les fruits vendus à l'avance et qu'on emballe à mesure qu'on les cueille.

Conservation des fruits à l'état frais. — Il n'est réellement question ici que des poires et des pommes de garde, quoique les pêches, les cerises, les prunes et les raisins puissent également être protégés contre une maturation trop rapide ; lorsqu'on en fait la cueillette quelques jours avant leur complète maturité et qu'on les met dans un endroit froid et obscur ; nous avons remarqué que tous ces fruits se gardent plus longtemps frais lorsqu'on les laisse adhérents aux branchages que l'on enfonce dans du sable humide.

Les poires et les pommes d'été et d'automne peuvent également se conserver plus longtemps que l'époque ordinaire de leur maturité ; il suffit, pour arriver à ce résultat, de se conformer aux instructions que nous donnons ci-après pour la garde des fruits tardifs.

Cependant, la conservation des fruits à l'état frais n'est vraiment intéressante que pour les pommes et les poires tardives ; que ce soit pour les besoins du ménage, du producteur et du consommateur, ou en vue du commerce et de la spéculation, les fruits paraissent d'autant plus délicieux et acquièrent d'autant plus de valeur qu'on parvient à les conserver et à les vendre plus tard.

Les fruits doivent avoir été étendus sur la paille dans un endroit sec et couvert, où on les laisse se ressuyer pendant quatre ou cinq jours.

Tout fruit meurtri doit être écarté, car il gâterait ceux qui l'entourent dans la fruiterie.

Celle-ci est un local, une cave, un entresol ou une chambre, peu importe, dès l'instant que cet endroit est couvert et fermé, sec, obscur où règne une température uniforme de 5 à 8 degrés, où l'aération est possible, où enfin, il y a suffisamment de place pour qu'on ne soit pas obligé d'entasser les fruits.

En effet, l'humidité, la chaleur et la lumière sont trois agents qui provoquent la maturation et la décomposition des fruits ; la gelée, de son côté, tient leur maturation stationnaire et finit même par détruire les qualités de la chair. Des murs épais, des volets et des abris aux fenêtres, des paillassons ou des couvertures devant ou derrière les portes, sont les moyens employés pour obtenir à cet égard, un bon résultat.

Quant à l'aménagement intérieur d'une fruiterie, on doit viser à y loger le plus de fruits possible, sans toutefois qu'ils exercent aucune pression les uns sur les autres.

A cet effet, on superposera, de 30 en 30 centimètres, des tablettes à jour, construites de préférence en bois dur. La largeur de ces tablettes sera de 50 à 60 centimètres, pour permettre d'atteindre et d'examiner les fruits du fond.

Afin de combattre l'excès d'humidité provenant des murs, du sol et même de la transpiration des fruits — ce qui provoque parfois aussi un — on renouvelle l'air chaque fois que la température extérieure est sèche et n'est pas au-dessous de zéro. Si cet aérage n'est point possible, on renouvelle, on double même, la quantité de chlorure de calcium, que l'on doit, en tous cas, déposer en permanence dans toute fruiterie, dans un baquet placé sur chaque étagère. L'un et l'autre font office d'éponge en absorbant l'humidité ambiante du local.

Pour l'Echelonnement régulier des Ventes de Blé

Le Ministère de l'Agriculture communique la note suivante :

Les représentants autorisés de l'Association générale des producteurs de blé ont été reçus aujourd'hui par le ministre de l'Agriculture et se sont entretenus avec lui de la situation du marché.

Des observations échangées il résulte tout d'abord que la discipline librement consentie par les agriculteurs a déjà porté ses fruits et que, grâce à l'échelonnement des offres, le fléchissement des prix a pu être enrayé. Mais, dans l'état actuel du marché mondial et devant les caractéristiques de notre dernière récolte, il importe également d'éviter qu'une restriction excessive des offres vienne gêner l'approvisionnement local et provoque une variation trop rapide des prix avec le risque d'une baisse ultérieure.

C'est vers la stabilisation à un niveau équitable et progressivement atteint que doivent s'employer tous les efforts : le ministre de l'Agriculture compte sur la sagesse des producteurs pour réaliser peu à peu l'ajustement convenable de leurs livraisons.

A cet égard, les associations agricoles peuvent utiliser avantageusement les contrats de stockage et d'entretien pour lesquels le décret du 7 septembre dernier a fixé des conditions très souples.

Il doit être entendu, entre autres, que ces associations ont la faculté de constituer leurs stocks aussi bien dans des magasins loués par elles que dans des locaux leur appartenant. Des ententes sont ainsi à prévoir, au mieux de l'intérêt commun, entre les groupements agricoles d'une part et, d'autre part, le commerce ou la meunerie locale.

Cette note du ministère de l'Agriculture complète les notes précédemment publiées ; elle témoigne bien de l'objectif poursuivi par le ministre de l'Agriculture, qui est d'obtenir par un échelonnement régulier des ventes, la stabilisation des cours du blé à un niveau équitable « progressivement atteint ».

Tâche très délicate, en raison de la nervosité actuelle particulièrement prononcée du marché du blé, conséquence de la très grande faiblesse du marché mondial et de l'irrégularité de notre dernière récolte. Cette nervosité peut, en effet, à tout moment, faciliter des manœuvres spéculatives entraînant de brusques variations des cours, en baisse comme en hausse, démoralisantes pour le producteur et qui risquent de diminuer l'efficacité des mesures de protection jugées indispensables par le gouvernement.

Une discipline raisonnée dans le rythme des ventes est donc cette année plus nécessaire que jamais ; il est très intéressant de noter que la propagande menée à cet effet par les groupements agricoles a déjà donné des résultats très tangibles. En suivant pas à pas l'évolution du marché et en persévérant dans leur effort discipliné, les producteurs de blé travailleront efficacement à la régularisation des cours, conforme à leur intérêt comme à l'intérêt général.

Sacs à Grains

En jute 1er choix :

135×70 cm., poids	800 gram.	9	»
122×60 —	620 —	7	»
120×60 —	610 —	6	95
135×68 —	1.100 —	11	25

Prix nets et franco P. V. gares Loire-Inférieure par 25 sacs.

Sacs à Farine

½ culasse 125×60	rayé noir.	9	50
100 kilos, 135×65	—	11	85
100 kilos, 130×68	—	11	90

Sacs à Son

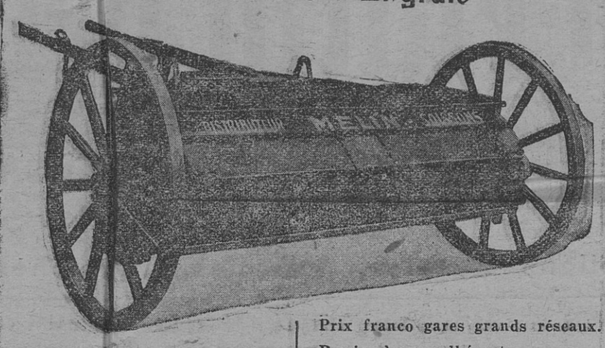
Bons sacs à son d'occasion :

Tout premier choix 130×72	...	7 10
Bon choix	— ...	6 55
Ordinaires solides	— ...	5 60

Prix, pour sacs marqués 1 face, confectionnés avec coutures rabattues, franco à partir de 50 sacs. Prix départ, pour quantités inférieures.

Machines Agricoles

Distributeurs d'Engrais



NOUVEAU MODÈLE à limonière, avec débrayage automatique du fond mouvant ; commande du fond par bielles.

Larg. d'épandage :	1m50...	2.440 fr.
— —	1m75...	2.490 »
— —	2m ...	2.525 »

Supplément pour carters à bain d'huile des deux côtés : 135 francs.

Prix franco gares grands réseaux.

Remise à nos adhérents.

Nous attirons l'attention des cultivateurs sur les **derniers perfectionnements** de ces distributeurs, qui sont livrés avec une **garantie de 3 ans.**

Notices explicatives et références sur demande.

Tous autres modèles et autres marques de distributeurs sur demande.

Scies à bûches

BATI BOIS : Modèle **simple**, pour sciage de bûches de 18 cm. de diamètre environ. Marchant au moteur ; débit en travers : 4 stères à l'heure, en deux traits. Livrée complète, avec lame de 500 m/m

Prix : 480 francs, départ usine.

Même modèle mais **avec table**, système combiné pour sciage en long et en travers. Gros succès ; fabrication parfaite. Hauteur de lame disponible au-dessus de la table : 0m20. Lame de 500 m/m.

Prix : 590 francs, départ usine.

Table à retour automatique, lame de 600 m/m : 745 francs.

Scie bâti fer, roulement à billes, modèle combiné : 590 francs. Prix départ. Remise à nos adhérents.

Abreuvoir "LE MODERNE"

En tôle emboutie, fonds rapportés par soudure autogène, ce qui le rend **indéformable** et fait disparaître tout **risque de fuite.**

Ses bords ne présentent aucune arête vive et ne peuvent **blesser les animaux.**

Série courante, demi-rond, avec pieds, hauteur 0 m. 65.

Longueur	Contenance	PRIX Peints	Galvanisés
1m50	150 lit.	215 fr.	280 fr.
2m	200 —	250 —	315 —
2m50	250 —	290 —	365 —
3m	300 —	325 —	415 —
4m	400 —	470 —	590 —
5m	500 —	565 —	715 —
6m	600 —	655 —	840 —

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

Modèles sans pied, séries larges, séries trapézoïdales ; nous consulter.

Moteurs Agricoles

Nous pouvons fournir à nos adhérents différents moteurs des meilleures marques.

Nous consulter avant tout achat.

Ronces galvanisées

	A 2 picots		A 4 picots	
Nos	Ecart. 11 cm.		Ecart. 6 cm.	
12,5	13 »			
13	15 »			
14	17	25	25 »	les 100 m.
15	19	50	27 50	—
16	23 »	31 »	—	

Départ Nantes. Remise aux adhérents.

Pompes à Vin

Modèles à bras, pour vin et arrosage.

N° 1 débit 2.500 litres	.....	370	fr.
2 — 3.000	—	500	fr.
3 — 5.000	—	575	fr.

La pompe n° 1 ne convient que pour l'arrosage.

A partir du n° 2 les corps de pompes sont chemisés cuivre et le piston monté à guides. Les nos 1, 2 et 3 sont sur brouette à une roue ; le n° 4 sur chariot à deux roues.

Pompe spéciale pour vins et cidres :

Modèle à bras sur chariot, très pratique : une ligne droite pour l'aspiration et le refoulement.

N° 5 débit 7.000 litres	.....	735	fr.
6 — 8.000	—	850	fr.

Ces prix s'entendent départ Nantes. **Remise à nos adhérents.**

Tuyaux — Raccords — Robinets — Autres modèles de pompes : Nous consulter.

N'ATTENDEZ PAS LA DERNIERE MINUTE POUR COMMANDER VOS INSTRUMENTS DE CULTURE.

Pressoirs

A mouvement vertical, système breveté, utilisant le poids de l'homme, en plus de sa force, d'où serrage énergique et moins fatigant.

A claie circulaire, sur pieds :

Diamètre de la Vis	Dimensions intérieures de la claie	Poids de l'appareil	Prix
110	1.80×1.»	3.200 k.	6.380 fr.
100	1.58×1.»	2.100 k.	4.780 —
90	1.38×0.95	1.400 k.	3.390 —
80	1.17×0.85	1.000 k.	2.835 —
70	1.01×0.75	700 k.	2.155 —
60	0.85×0.70	440 k.	1.525 —
40	0.57×0.50	180 k.	975 —

Prix départ usine. **Remise à nos Adhérents.** Tailles intermédiaires, en modèles sur chariot à quatre roues, sur demande.

Pressoirs à charge carrée et Vis de Pressoirs en tous genres, nous consulter.

Fouloirs

Pour vendanges, avec bâti métallique et 2 cylindres à cannelures hélicoïdales. L'un des cylindres, monté sur glissières, avec ressort, règle l'écrasement et permet aux corps durs de passer sans causer d'avarie.

Ces fouloirs sont livrés, soit montés sur pieds, ou sur carrée :

Longueur des cylindres	Diamètre du volant	Poids sur pieds	PRIX sur pieds	sur carrée
0m50	0m75	150 k.	604 »	499 »
0m37	0m60	95 k.	441 »	347 »
0m37	0m45	87 k.	420 »	326 »
0m30	0m45	80 k.	399 »	390 »

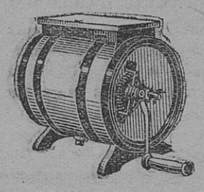
Prix départ usine. **Remise à nos adhérents.** Autres modèles sur demande.

Ficelle-Lieuse

Tout premier choix, très régulière, 330 à 335 mètres au kilo. 685 francs les 100 kgrs franco.

Barattes

BARATTES FIXES à double vitesse, tonneau chêne premier choix. Fabrication soignée, marche garantie. Modèle visible au Syndicat.



10 litres, 175 fr. ; 20 litres, 185 fr. ; 30 litres, 200 fr. ; 40 litres, 230 fr. ; 50 litres, 245 fr. ; 60 litres, 275 fr. ; 80 litres, 320 fr. ; 100 litres, 350 fr.

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

BARATTES CULBUTANTES sur demande depuis 395 fr. départ.

Buanderies

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

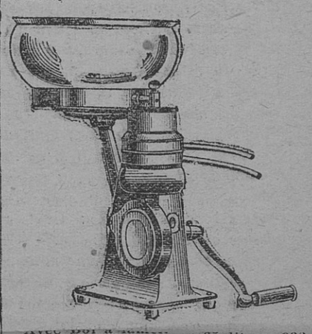
Nos	Conten.	Prix peintes	Prix avec chaudière et couvercle galvanisé
1	50 lit.	260 »	285 »
2	60 —	290 »	325 »
3	80 —	335 »	375 »
4	100 —	385 »	425 »
5	125 —	440 »	480 »
6	150 —	485 »	520 »

Ces prix s'entendent départ usine. **Remise à nos adhérents.**

Ecrémeuses

Machines robustes et pratiques, munies d'un compteur de tours automatique. Coussinet avec douille interchangeable et ressort, système inusable, assurant une marche légère et silencieuse.

Ecrémeuses livrées avec une garantie de 10 ans. Modèle au Syndicat à Nantes.



francs ; 120 litres, bassin droit, 1.180 francs.

Avec Bol à assiettes : 75 litres, 960 fr. ; 130 litres bassin droit, 1.240 fr. ; 130 litres bassin déporté, 1.340 fr.

Remise intéressante à nos adhérents. Transport déduit sur facture.

Autre marque réputée :

Débit 60	litres.....	959 fr.
— 100	litres.....	1.200 »
— 130	litres.....	1.350 »
— 160	litres.....	1.600 »
— 200	litres.....	1.850 »

Remise à nos adhérents.

Autres marques nous consulter.

Semoir portatif pour Engrais et Semences

En tôle galvanisée, à plastron indépendant et bretelles cuir.

Prix du semoir complet, à prendre au Syndicat, à Nantes : 20 litres, 40 francs ; 25 litres, 42 francs.

Gadoue consommée

On connaît les qualités de la gadoue de ville ; elles sont analogues à celles du fumier de ferme. L'un ou l'autre sont indispensables de temps en temps pour renouveler la provision d'humus des terres épuisées. Les éléments chimiques apportés sont aussi fort appréciables.

Nous avons fait une entente avec la Maison Grandjouan. Celle-ci vient de se munir de tracteurs automobiles, elle va pouvoir transporter plus loin et meilleur marché les fumiers de la ville de Nantes. Aux prix consentis notalement inférieurs à ceux qu'elle pratiquait avec des tombereaux à chevaux, l'utilisation de la gadoue est recommandable aux vignerons et aux cultivateurs habitant à moins de 30 kilomètres de Nantes.

Voici nos conditions :

Par tracteur de neuf mètres cubes minimum de 16 à 20 kilomètres, 230 francs le tracteur rendu.

Par tracteur de neuf mètres cubes minimum, de 20 à 25 kilomètres, 250 francs le tracteur rendu.

Remise intéressante à nos adhérents. Nous consulter.

La Maison Grandjouan nous demande d'être prévenue le plus tôt possible, à seule fin d'éviter tout retard dans les livraisons ; même ceux qui ne voudraient recevoir leur gadoue qu'en hiver, peuvent passer leurs commandes dès maintenant. Nous prions nos adhérents de se hâter et de nous dire l'époque à laquelle ils désirent recevoir.

Une Recette pour Tanner les Peaux de Lapins

Procédé à l'alun. — Ce procédé est surtout employé pour les peaux fraîches, c'est-à-dire provenant de lapins qui viennent d'être tués. La peau est placée pendant 24 heures dans un vase rempli d'eau fraîche, très propre et renfermant quelques gouttes d'acide phénique ou de formol pour éviter toutes traces de putréfaction.

Si c'est une peau sèche qu'on travaille et non une peau fraîche, il faut la pétrir de temps en temps et prolonger le bain d'un ou deux jours en cas de nécessité pour qu'elle reprenne toute sa souplesse.

Après le bain, la peau est fendue dans la ligne médiane du ventre. Elle est étendue sur une planche, le poil au-dessous, et on râcle avec un couteau toutes les parcelles de graisses qui pourraient encore y adhérer. La peau est alors prête pour être baignée dans l'alun.

Le bain d'alun est composé de 6 litres d'eau, 500 grammes d'alun et 250 grammes de sel. On fait bouillir le tout jusqu'à ce que la dissolution soit complète. On laisse refroidir et au moment où l'eau est encore légèrement tiède, on y place les peaux. Ces dernières sont pétries et foulées vigoureusement pendant un bon quart d'heure, pour qu'elles s'imprègnent le plus vite possible, puis on les laisse tremper dans ce bain pendant cinq jours, en les pétrissant de nouveau de temps en temps.

La préparation des peaux est alors terminée ; on les sort du bain en ayant bien soin qu'elles s'égouttent dans le sens du poil, on expulse la solution le mieux possible avec la main, puis on termine cette opération en tordant la peau comme un chiffon.

Les peaux sont ensuite clouées sur des planches, le poil en-dessous, pour qu'elles achèvent de sécher sans se rétracter. Ce séchage doit se faire dans un endroit aéré, sec et à l'ombre. On obtient une peau plus souple et plus moelleuse en la déclouant et en la reclouant deux fois par jour après l'avoir bien étirée dans tous les sens.

(Procédé indiqué par W. Chenavard.)

Piquettes

La loi du 6 août 1905 (article 12) a donné une définition sommaire des piquettes. Ce sont « les boissons provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées. »

Loi du 29 Juin 1907. — Article 6. « La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale, et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation. »

La fabrication des piquettes dans les limites fixées par la loi, n'entraîne aucune formalité quelconque ; il n'y a pas de déclaration à faire à la recette buraliste.

L. D.

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 25 et 30 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 1000 k.	500 l.	250 l.
Pour Machines Agricoles :			
Demi-fluide	3 20	3 60	4 »
Epaisse	3 30	3 70	4 10
De cylindre vapeur	4 70	5 10	5 50
Pour Mouvements.	3 40	3 80	4 20
De Transmissions..	3 20	3 60	4 »
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, ¼ fluide...	4 [illegible]	4 60	5 »
½ épaisse.....	4 50	[illegible]	[illegible]
Epaisse	5 20	5 60	6 »
Huile « Evergreen » toujours verte, supérieure. A demi-fluide et B. B. demi-épaisse	7 60	8 »	8 40
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

Tout bon vigneron doit lire :

« LA VINIFICATION RATIONNELLE DES RAISINS BLANCS », par L. Moreau et E. Vinet.

En vente au Syndicat : 15 francs.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du lundi 22 Septembre 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.....	3.040	2.680	12 20	11 20	9 50	13 20	7 32	6 14	4 75	8 19
Vaches.....	1.519	1.229	12 20	11 10	9 30	13 40	7 32	6 08	4 65	8 59
Taureaux...	340	315	10 60	9 90	9 50	11 30	6 36	5 40	4 75	7 01
Veaux.....	1.646	1.600	15 30	13 70	11 70	16 30	9 18	7 81	6 44	10 04
Moutons....	16.388	14.993	19 60	15 20	13 70	20 50	9 80	7 14	5 96	10 25
Porcs.....	2.880	2.880	11 56	10 42	8 28	11 86	8 10	7 30	5 80	8 20

Du Jeudi 25 Septembre 1930

Bœufs.....	1.2[illegible]	1.250	12 10	11 10	9 40	13 10	7 26	6 10	4 70	8 12
Vaches.....	653	625	12 10	11 »	9 20	13 30	7 26	6 05	4 60	8 31
Taureaux...	166	159	10 50	9 80	9 40	11 90	6 66	5 90	4 70	6 94
Veaux.....	1.403	1.380	15 30	13 70	11 70	16 30	9 18	7 81	6 44	10 10
Moutons....	8.187	8.187	19 40	15 »	13 50	20 30	9 70	7 »	5 94	10 15
Porcs.....	2.567	2.567	11 42	10 85	8 14	11 70	8 »	7 20	5 70	8 20

Fumure de l'Avoine d'Hiver

L'avoine d'hiver est parmi les céréales cultivées dans notre région celle qui se défend le mieux contre l'envahissement des mauvaises herbes et celle qui trouve le plus facilement sa nourriture dans le sol. Ces deux qualités font qu'elle est généralement cultivée en fin d'assolement et qu'on ne lui donne le plus souvent aucun engrais.

Lorsque les terres sont bien tenues on a raison de profiter de la végétation rapide et généralement touffue de l'avoine pour la placer en fin d'assolement, elle y est à sa place, mais on a toujours tort de négliger la fumure de cette plante qui est aussi exigeante en éléments fertilisants que les autres céréales. Si son système radiculaire particulièrement bien développé la rend apte à mieux rechercher sa nourriture dans le sol, ce n'est pas dire qu'elle peut se contenter des restes de la fumure de la plante précédente si celle-ci n'a été fumée que normalement.

Evidemment elle donne encore une récolte là où une autre céréale ne trouverait sans doute qu'une nourriture tout à fait insuffisante mais il n'en reste pas moins certain que l'avoine proliférait d'autant plus des engrais mis à sa disposition que son système radiculaire est plus abondant et qu'on ne peut obtenir d'abondantes récoltes vraiment rémunératrices que par un apport suffisant d'engrais bien choisis.

Avoine après blé. — Le plus souvent l'avoine vient en fin d'assolement après un blé d'automne. Dans ce cas, le mieux est d'incorporer au sol, quelques jours avant l'ensemencement, le mélange suivant d'engrais :

Sulfate d'ammoniaque, 100 kilos à l'hectare ;

Superphosphate, 400 kilos à l'hectare ;

Chlorure de potassium, 150 kilos à l'hectare.

Ces trois engrais se mélangent très bien ensemble et la main-d'œuvre est réduite à un seul épandage.

En terre forte et manquant de chaux, les scories semblent plus indiquées que le super, employées à la même dose de 400 kilos à l'hectare. Dans ce cas il faut épandre le sulfate d'ammoniaque à part, celui-ci ne pouvant se mélanger aux scories sans déperdition d'azote. Le chlorure se mélange très bien aux scories et en facilite l'épandage.

Dans les terres qui ne sont pas trop dépourvues de chaux on peut avantageusement remplacer le chlorure par la sylvinite en employant cette dernière après la moisson du blé, sur un déchaumage. Dans ce cas il est indiqué de forcer la dose de manière à détruire en partie les larves d'insectes et la végétation spontanée ; on emploie alors la sylvinite à la dose de 800 à 1.000 kilos à l'hectare.

Avoine après prairies artificielles ou temporaires. — Après défrichement de prairies artificielles (luzerne de quelques années) ou temporaires, quand on ne veut pas faire une plante sarclée, il est souvent indiqué de mettre une avoine plutôt qu'un blé. L'avoine résiste mieux à la verse, se défend mieux contre les mauvaises herbes et son tallage vigoureux lui permet de mieux combler les vides souvent causés par les insectes de pullulent après [illegible] prairies. Ce cas, surtout s'il s'agit d'une luzerne de quelques années et si la prairie est retournée assez tôt, ce qui est toujours à conseiller pour donner au sol le temps de se tasser, il y a suffisamment d'azote en puissance dans le sol pour que la nitrification en mette suffisamment à la disposition de la plante. Il pourrait même y avoir à la suite d'un hiver ou d'un printemps doux et humide un excès de cet élément qui risquerait de faire verser l'avoine si on ne prenait soin d'équilibrer par avance cet excès d'azote par un apport plus important d'acide phosphorique et de potasse. Dans ce cas la fumure à conseiller avant l'ensemencement est un mélange de :

Superphosphate ou scories, 500 kilos à l'hectare ;

Chlorure de potassium, 200 kilos à l'hectare.

Bien entendu on n'apportera pas d'engrais azoté mais, si à la fin de l'hiver, par suite d'une nitrification insuffisante on voyait la plante jaunir, indice de la faim d'azote, il ne faudrait pas hésiter à favoriser le départ de la végétation par un apport de sulfate d'ammoniaque ou de nitrate à la dose de 80 à 100 kilos à l'hectare.

J. VALENTIN,
Ingénieur-agronome.

Primes aux Étalons approuvés

La direction des Haras communique l'information suivante :

Sur la proposition du directeur des Haras, M. le Sous-Secrétaire d'Etat à l'Agriculture a pris, à la date du 1er septembre 1930, un arrêté portant de 200 à 500 francs le montant maximum du prix de saillie des étalons particuliers pour avoir droit à la prime d'approbation.

Cette prime ne sera payée qu'autant que les étalons approuvés auront sailli :

L'étalon de pur sang anglais, arabe ou anglo-arabe : 20 juments ;

L'étalon de demi-sang : 30 juments ;

L'étalon de trait de moins de 4 ans : 30 juments ;

L'étalon de trait de 4 ans et au-dessus : 40 juments.

Dans le cas où ces nombres ne seraient pas atteints, le décompte pour le paiement de la prime sera fait proportionnellement au chiffre des juments saillies.

Aucune prime ne sera payée si l'étalon n'a pas sailli la moitié du nombre des juments qui lui est dévolu pour sa catégorie.

Tout bon agriculteur doit lire :
« LA MONOGRAPHIE DE LA FERME EXPERIMENTALE D'AVRILLÉ (Maine-et-Loire) », par P. Lavallée, ingénieur agronome.
En vente au Syndicat : 5 francs.

LES OISEAUX SONT POUR L'AGRICULTURE DE PRÉCIEUX AUXILIAIRES

Voici leur œuvre :

L'hirondelle et le martinet nettoient l'atmosphère des insectes ailés qui la vicient et l'envahissent ;

Le rouge-queue poursuit le cousin et les diptères ;

La fauvette chasse les moucherons ;

La mésange et le pic mangent les parasites des arbres ;

Le héron défend l'espèce bovine des mouches, des taons et des tiquets ;

[illegible] et le hibou détruisent chacun annuellement 500 rats, souris, mulots et taupes ;

Le pic nettoie les parties pourries des arbres des insectes qui y logent ;

La caille, le râle et la perdrix mangent les vers de terre, tandis que le coucou se contente des chenilles ;

Le merle s'attaque aux colimaçons et limaces ;

La grive, l'étourneau purgent les jardins des insectes nuisibles et en particulier des sauterelles ;

Le vanneau est l'ennemi acharné des tarets destructeurs ;

L'alouette s'attaque aux vers gris, aux grillons et aux œufs de fourmis.

Il faut annuellement à une couvée de troglodytes un ordinaire de cent cinquante-six mille chenilles.

Apprenons aux enfants... et à certaines grandes personnes l'utilité de ces oiseaux pour en empêcher la destruction.

QUELQUES RECETTES DE SAISON

Potage Bourgeois. — Trois navets, trois pommes de terre, un litre et demi d'eau, deux ou trois croûtes de pain, sel poivre, un morceau de beurre, une cuillerée de persil haché.

Epluchez les navets et les pommes de terre. Mettez-les au feu dans un litre et demi d'eau avec deux ou trois croûtes de pain, du sel et du poivre. Laissez cuire pendant trois quarts d'heure, puis vous écrasez soigneusement le tout et vous le passez à travers un tamis. Remettez la purée dans une casserole en ajoutant un demi-litre d'eau. Mettez sur le côté du fourneau et laissez cuire doucement pendant vingt minutes. Remuez de temps en temps le potage. Au moment de servir, ajoutez un bon morceau de persil haché. Servez très vite, car il ne faut pas que le persil cuise dans le potage.

Perdrix aux choux. — Préparez les perdrix, puis faites-les revenir dans le beurre ; faites de même pour quelques « chipolatas ». Retirez le tout. Mettez dans le fond de la casserole des rondelles de carottes, la moitié d'un choux que vous aurez fait blanchir au préalable et que vous aurez bien égoutté. Posez la ou les perdrix sur le chou, recouvrez avec le reste du chou puis ajoutez un bouquet de persil, thym, laurier ; salez, poivrez et mouillez avec quelques cuillerées de vin blanc et du bouillon. Faites cuire très doucement pendant deux heures, et une demi-heure avant de servir, ajoutez les saucisses. Après ce temps, dégraissez la sauce, mettez le chou sur un plat chaud ; posez la perdrix dessus, disposez les carottes et les saucisses et arrosez avec le jus.

Navets à la poulette. — Trente navets, eau, beurre, une cuillerée de farine, bouillon, sucre en poudre, deux jaunes d'œufs.

Coupez en poires les navets, faites-les blanchir, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine, faites un roux jetez-y les navets et laissez cuire.

Lorsque la sauce est suffisamment réduite, ajoutez un peu de sucre en poudre. Au moment de servir, liez avec du beurre et des jaunes d'œufs.

Râble de lièvre sauce poivrade. — Piquez le râble de lardons, puis faites-le mariner pendant 24 heures dans du vin blanc auquel vous aurez ajouté poivre, clou de girofle, etc. Ensuite faites jaunir dans le beurre des bardes de lard de poitrine, puis retirez-les et faites revenir le râble, assaisonnez et couvrez avec du bouillon et la moitié de la marinade ; ajoutez des oignons coupés en rondelles, puis les morceaux de lard ; couvrez hermétiquement la marmite et laissez cuire une heure et demie. Après ce temps, dressez le râble de lièvre sur un plat chaud, versez dessus le jus de la cuisson et servez avec une sauce poivrade.

Sauce poivrade. — Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile d'olive, faites revenir les os et les parures du lièvre coupés en menus morceaux, puis ajoutez une carotte coupée en rondelles et un oignon, une branche de céleri. Faites cuire le tout ensemble, puis saupoudrez de deux cuillerées de farine, mouillez d'un filet de vinaigre et d'un peu de vin blanc. Faites réduire et ajoutez un litre de bouillon, sel, poivre, thym, laurier et un peu de marinade. Laissez cuire pendant deux heures. Une dizaine de minutes avant de passer la sauce, ajoutez dix grammes de poivre écrasé, puis passez la sauce au tamis ; ensuite faites-la réduire et passez à nouveau à l'étamine.

Lapin à la Marengo. — Un lapereau, deux décilitres d'huile d'olive, sel, poivre, muscade, bouquet garni, 125 grammes de champignons, deux cuillerées de persil haché, deux cuillerées à bouche de purée de tomates, un citron.

Dépouillez et videz un lapereau. Coupez-le en morceaux. Mettez l'huile dans une casserole, chauffez et faites revenir les morceaux sur feu modéré pendant vingt minutes, salez, poivrez, saupoudrez de muscade. Ajoutez un bouquet garni. Dégraissez le fond de la sauteuse et supprimez la moitié de l'huile. Jetez-y les champignons et le persil haché. Ajoutez la sauce tomate, un jus de citron, et laisser mijoter pendant cinq minutes. Dressez les morceaux en pyramide et servez.

Pigeons en compote. — Deux pigeons, lard, beurre, bouillon, vin blanc, bouquet garni, poivre, sel, petits oignons, une pincée de sucre.

Videz, flambez les pigeons et troussez les pattes en dedans. Faites revenir dans une casserole du lard coupé en gros dés ; quand il est jaune, remplacez-le par les pigeons ; faites-leur prendre couleur. Retirez-les et mettez-les de côté avec le lard. Dans le beurre qui reste, faites un roux mouillé à bouillon et de vin blanc. Remettez le lard et les pigeons et faites cuire trois quarts d'heure avec bouquet garni, poivre. Passez au beurre des petits oignons avec une pincée de sucre en poudre et vingt minutes avant de servir, mettez-les avec les pigeons. Ajoutez des champignons cuits. Quand la cuisson est terminée, dégraissez et servez avec une sauce réduite.

Gâteaux d'amandes. — Une livre de farine, quatre œufs, beurre, sel, 125 grammes de sucre en poudre, une demi-livre d'amandes pilées, beurre.

Faites un puits avec de la farine ; mettez-y des œufs, du beurre, du sel, du sucre en poudre et des amandes pilées. Pétrissez bien et donnez au gâteau une forme arrondie et plate. Beurrez un papier et mettez votre pâte dessus.

Mettez au four, puis glacez-le en le sortant avec du sucre en poudre et la pelle rouge. Avec une livre de farine, employez quatre œufs, 125 grammes de sucre et une demi-livre d'amandes.

TANTE FANNY.

LE CULTIVATEUR QUI RESTE INERTE DANS SON COIN, sans apporter sa coopération personnelle au mouvement de solidarité agricole d'où les Associations agricoles sont nées,
EST EN QUELQUE SORTE SON PROPRE ENNEMI.

Blés de Semences

Comme les années précédentes, nous sommes en mesure de fournir à nos adhérents, **avec toutes garanties**, toutes variétés de blés de semences (blés de reproduction ou blés de sélection généalogique) en provenance des meilleurs centres du Nord et de l'Oise, ou du Centre d'Expérimentation des Céréales d'Angers et la Ferme Expérimentale d'Avrillé (M.-et-L.). De ce dernier Centre nous cotons, sauf vente et variation, pour marchandise logée en toile neuve et départ gares Maine-et-Loire :

BLÉ DE SELECTION GENEALOGIQUE :

Bon Fermer.....	Epuisé.
Vilmorin 2.....	275 »

BLÉ DE REPRODUCTION :

Bon Fermier, Vilmorin 23, Japhet, et Trésor..... 255 fr.

Pour les blés du Nord ou de l'Oise, nous consulter.

Les blés de semences que nous avons livrés jusqu'ici à nos adhérents, leur ont toujours donné des résultats très satisfaisants.

En nous transmettant leurs commandes, nos adhérents pourront bénéficier de la ristourne prévue par l'Office Agricole de la Loire-Inférieure, ristourne qui sera accordée dans les mêmes conditions que l'année dernière à raison de 200 kilos maximum par acheteur et dont nous avons parlé dans notre Bulletin du 23 août 1930.

Nos agents, les Syndicats et Sections communales auront tout intérêt **à grouper les demandes**, de manière à réduire au strict minimum les frais de transport, qui grèvent surtout les expéditions de détail.

Cultivateurs ! dans votre propre intérêt, méfiez-vous des offres alléchantes de blés nouveaux, ou de semences soi-disant sélectionnées, faites par des courtiers de passage. Trop nombreuses ont été les plaintes enregistrées à ce sujet dans notre département, et un peu partout en France !

Avoines

Avoine grise d'hiver sélectionnée, 180 fr. logée toiles neuves, départ gares Maine-et-Loire.

Semences fourragères

Trèfles incarnat hâtif rouge, tardif rouge, tardif blanc ; trèfle violet décuscuté ; luzerne, trèfle blanc nain ; trèfle hybride ; vesces ; ray-grass ; navets toutes variétés ; colza hâtif ; pois à rames et pois nains. Nous consulter et passer commande au Syndicat.

PLUS NOUS SERONS NOMBREUX ET UNIS, MIEUX NOUS POURRONS DEFENDRE NOS INTERETS !

A L'ÉTRANGER

Une Débacle sur le Marché des Blés de Chicago

Le bruit, aussitôt démenti, ayant couru que le Pool des blés canadiens se trouvait en difficulté, les prix de ce produit se sont aussitôt effondrés à Chicago, atteignant les niveaux les plus bas qui aient été enregistrés depuis 1906.

Les autorités ont ouvert une enquête.

Le Dumping soviétique fait baisser de 25 % le prix du Blé anglais

Tandis que le gouvernement des Soviets fusille ceux qui s'efforcent d'obtenir plus de farine que leur carte de rationnement, il exporte à l'étranger des quantités de blé telles que le prix des grains marque aujourd'hui le plus bas niveau qui ait jamais été enregistré. Ce dumping place les fermiers anglais dans une situation des plus critiques. Pas moins de 170 navires — pour la plupart britanniques — ont été frétés par le Gouvernement de Moscou pour transporter des céréales, de même que de grandes quantités de bois de construction. Le dumping se poursuivra avec une intensité toujours croissante pendant les deux mois prochains.

Le Gouvernement des Etats-Unis prend des mesures pour faire la lumière sur le jeu du Gouvernement soviétique qui tend à augmenter l'inquiétude des fermiers américains par la vente de grandes quantités de blé que, selon toute vraisemblance, il ne pourra jamais livrer en Amérique.

« Les prix du blé subissent d'ores et déjà, en Angleterre, une baisse d'environ 25 %. »

Situation des Anciens Assurés des Retraites Ouvrières et Paysannes

Les salariés âgés de 60 à 65 ans, affiliés aux retraites ouvrières et paysannes, qui ont droit à l'allocation viagère, et qui n'ont pas demandé la liquidation de leur retraite ou la délivrance d'un titre spécial [illegible] peuvent être immatriculés dans les assurances sociales.

Dans ce cas, ils auront droit aux prestations prévues par la loi et, après cinq ans de versements réglementaires, ils recevront la retraite d'assurances sociales, dont le minimum garanti est de 600 francs.

Si ces assurés ne veulent pas attendre le délai de cinq ans, ou si, avant l'expiration de ce délai, ils cessent d'être affiliés obligatoirement à la loi, ils feront liquider leur retraite ouvrière, qui sera majorée de la rente produite par la portion de cotisation d'assurances sociales affectée à leur compte individuel d'assurance vieillesse.

La demande devra être établie par le requérant lui-même sur une formule, modèle n° 9, couleur bulle.

CE JOURNAL EST LE MIEUX INFORMÉ ET LE PLUS VIVANT DES HEBDOMADAIRES AGRICOLES. REPANDEZ-LE AUTOUR DE VOUS.

POUR DÉFENDRE NOS EXPORTATIONS AGRICOLES

On nous communique :

« L'exportation des fruits et primeurs français est de plus en plus menacée par la concurrence étrangère. Alors que nos acheteurs demandent à recevoir des marchandises bien présentées, absolument uniformes, dans des emballages également uniformes, la grande majorité des expéditions de fruits et primeurs français, malgré les recommandations faites aux intéressés, continue à ne pas répondre à ces exigences : d'où le déclin ou la stagnation de nos exportations.

« Pour remédier à cette situation, le comité permanent de l'exportation des fruits et primeurs organise à Paris, du 23 au 25 octobre prochain, un congrès de standardisation des fruits et primeurs et de leurs emballages. Ce congrès a pour but de déterminer comment devront être triés les fruits et légumes français qui alimentent notre exportation et d'uniformiser les types d'emballages employés.

« Pour tous renseignements, s'adresser au secrétariat général du congrès, Bourse de commerce, à Strasbourg. »

LIRE LE BULLETIN — C'EST BIEN. SOUTENIR SON SYNDICAT — C'EST MIEUX.
MAIS IL EST UN AUTRE DEVOIR : CELUI DE FAIRE INSCRIRE SES VOISINS, SES AMIS, AU SYNDICAT CENTRAL.

Comment entretenir les Moteurs électriques et éviter les Pannes

Les moteurs électriques, dont les qualités nombreuses sont appréciées de tous ceux qui s'en servent, se répandent de plus en plus à la campagne, où ils rendent de très grands services en raison de l'aide qu'ils apportent aux cultivateurs dans l'accomplissement de tous les travaux courants de la ferme. Si l'on songe qu'un simple moteur de 3 chevaux qui coûte environ 2.000 francs, peut abattre en une journée, autant de besogne que 5 ou 6 ouvriers, et cela en ne consommant que la valeur d'une journée de travail. On doit reconnaître que la science moderne a mis ainsi à la disposition des cultivateurs un merveilleux outil dont ils doivent se servir. Les économies de temps et de main-d'œuvre, que fait réaliser un moteur électrique, permettent un amortissement rapide. En 2 ou 3 ans un moteur est largement payé. S'il a été convenablement entretenu, il a fonctionné sans pannes et il doit durer encore de nombreuses années. Un serviteur aussi souple et docile mérite des soins et ménagements. La plupart des pannes peuvent être évitées si l'on respecte quelques règles simples de conduite et d'entretien. De nombreuses installations rurales utilisent depuis plus de 10 ans des moteurs sans aucune réparation et fonctionnant parfaitement.

Qu'il nous soit permis de donner un conseil à nos lecteurs. Lorsque vous êtes décidé à **installer un moteur, achetez-le neuf de préférence.** Evitez les moteurs d'occasion dont vous ignorez la provenance, l'état mécanique et électrique. Ce matériel revient souvent plus cher, en très peu de temps, qu'un moteur acheté neuf à l'usine. Ses défauts ont été soigneusement dissimulés, ou mal réparés par des électriciens de fortune. Souvent même la plaque d'origine a été changée pour permettre de majorer l'indication de puissance. On baptise 3 chevaux un moteur de 2 CV ½. Ne soyez pas étonné si un tel moteur chauffe quand vous lui demandez sa puissance nominale. Cet échauffement compromet la durée du moteur.

Les accidents qui peuvent immobiliser un moteur sont **d'ordre mécanique ou d'ordre électrique.** Les uns entraînent bien souvent les au-[illegible]

L'échauffement exagéré des paliers qui peut conduire au grippage provient souvent d'une **absence de graissage**, ou d'un **graissage insuffisant** et mauvais avec une huile trop épaisse contenant des impuretés, grains de sable ou limaille.

N'hésitez pas, une fois par an, à faire la **vidange des paliers**, puis un nettoyage au pétrole et un remplissage au niveau convenable avec de **l'huile de bonne qualité** fluide et pure. Un excès de graissage au-delà du niveau normal, occasionne des projections d'huile qui encrassent les enroulements.

L'échauffement des paliers peut encore provenir d'une **tension exagérée de la courroie** qui provoque une usure rapide des coussinets, ou d'un arrêt de la bague de graissage, qui est coincée ou encrassée par de l'huile sale et trop épaisse.

Il est bon, pendant la marche du moteur, de **s'assurer que rien ne chauffe.** Il faut se rendre compte toutes les heures (cela ne prend que quelques secondes) : de la température des paliers qui ne doit pas dépasser 60 degrés, de la rotation des bagues de graissage. Si l'on constate un échauffement exagéré, il faut en rechercher la cause et éviter absolument d'employer des produits comme le soufre.

L'entretien périodique (tous les 15 ou 30 jours) comporte le **resserrage des boulons de fixation des flasques**, des boulons de scellement, des bornes électriques, en un mot de tous les écrous que les vibrations du moteur peuvent desserrer. On supprime ainsi certaines vibrations qui compromettent la durée des coussinets et des isolements. Après plusieurs années de marche, les coussinets ont besoin d'être changés. Il ne faut pas attendre que le rotor vienne frotter contre le stator, entraînant ainsi une grosse réparation.

La **rupture d'un arbre** de moteur est un accident très rare. S'il n'est pas dû à un défaut de métal, il faut souvent rechercher la cause dans des **vibrations exagérées**, ou des **chocs**, ou encore dans le **brusque calage d'une machine.**

Le démarrage des machines à grande inertie, comme les batteuses, ne doit pas être fait brutalement. La mise en marche se fait sans à-coup si l'on agit lentement sur la manette du démarreur.

Pour les **moteurs triphasés à bagues**, très répandus à partir de 2 ou 3 CV, il faut veiller à la **propreté des bagues.** On peut les nettoyer en marche avec du papier de verre très fin. On doit s'assurer que les charbons serrés dans les porte-charbons portent bien sur les bagues. On évite ainsi les étincelles qui usent très rapidement les bagues. Il faut aussi prévoir le changement des charbons en temps utile, et ne pas attendre que les porte-charbons frottent directement sur les bagues. On se munira de charbons de rechange lors de l'achat du moteur.

L'entretien électrique comporte des **soins de propreté.** Il faut de temps à autre procéder à un nettoyage sérieux. Un bon coup de soufflet sur les enroulements pour chasser les poussières, un chiffon bien sec passé avec soin sur les bobinages, peuvent suffire. On évite ainsi l'accumulation des poussières qui lorsqu'elles sont humides peuvent occasionner des courts-circuits.

Enfin, dernière précaution, évitez **l'humidité.** Si votre moteur doit travailler dehors, protégez-le contre les intempéries. Presque toujours, c'est l'humidité qui tue un moteur.

Si après avoir fermé l'interrupteur, **le moteur ne démarre pas**, il ne faut pas insister en poussant le démarreur à fond, car on risque de provoquer un échauffement exagéré. Cette panne peut provenir :

1° de la fusion d'un coupe-circuit ou de la rupture d'un fil de ligne ou d'un fil de phase desserré ;

2° d'un balai qui ne porte pas sur les bagues ;

3° d'un mauvais contact au démarreur sur une ou plusieurs phases ;

4° d'un contact ou coincement accidentel entre le rotor et le stator.

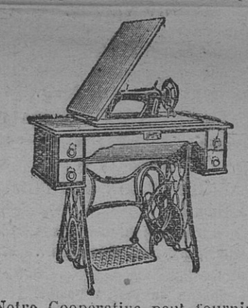
On examinera ces différents points méthodiquement. Si le moteur absorbe un courant nettement exagéré, il chauffe d'une façon anormale, et il faut penser à un court-circuit dans une ou plusieurs phases. Ne pas hésiter à arrêter le moteur et à le faire examiner par un électricien compétent. S'il intervient en temps utile, il pourra souvent éviter que les enroulements grillent entièrement, ce qui entraîne un rebobinage complet, assez coûteux.

A. MANTHE,
Professeur à l'Ecole pratique de Chambéry.

(Tous droits réservés.)

ADHERER AU SYNDICAT
C'EST DEFENDRE SES INTERETS

Machines à Coudre



Notre Coopérative peut fournir, à des conditions avantageuses, des machines à coudre de toutes premières marques, garanties de 5 à 25 ans, suivant modèles.

Meuble luxe depuis 850 fr.

Remise à nos adhérents.

Un Concours du meilleur Blé

MM. AMOUROUX de Toulouse, les grands constructeurs français de machines agricoles, organisent actuellement un « concours du blé ». Ce concours a pour but d'établir la preuve de la haute qualité moyenne des blés français ; il permettra également aux savants de tirer parti des expériences faites sur les envois que le jury recevra, pour préciser certains points utiles concernant les meilleures variétés, les sélections, les rendements, etc...

« **Blé et Vin** », revue qui porte l'annonce et les détails de ce concours, indique qu'il sera organisé en 1931 pour la région du Sud-Ouest. Tous les intéressés, cultivateurs, Chambres d'agriculture, groupements agricoles, etc... peuvent s'en procurer un ou plusieurs exemplaires en s'adressant aux Etablissements AMOUROUX, Toulouse (Haute-Garonne).

Le fait que des personnalités aussi éminentes que M. le Doyen Paul SABATHIER, Grand Officier de la Légion d'Honneur, Membre de l'Institut de France, Lauréat du prix Nobel de Chimie ; M. A. COUZINET, Président de la Chambre Régionale d'Agriculture du Sud-Ouest ; M. le Professeur NICOLAS, directeur de l'Institut Agricole de Toulouse, ont accepté de faire partie du jury, montre l'intérêt que l'on accorde à cette si importante question, et assure d'ores et déjà à ce concours, un succès considérable.

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.

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.	173 »
Riz Saïgon Importation N° 2.	168 »
Issues de riz	90 »
Farine de Manioc	140 »
Remoulage de fèves	78 »

Les 100 kilos logés sur wagons Nantes ou Chantenay.

« LE TITAN »	115 »

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 »
Sorgho logé dép. Nantes	108 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé	116 »
Grande Pondeuse	121 »
Farine le 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 »
Boulettes « OVOX » N° 2 pour poussins	130 »
Provende « LAPOX » pour lapins	110 »
Farine de Poisson supérieure	190 »
— Viande extra	190 »
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 » :	
p[r] vaches laitièr. (en cub.)	120 »
p[r] engraissement d. bœufs	129 »
p[r] veaux (le sac de 5 k.)	15 50

ALIMENTATION GENERALE

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

ALIMENTATION DES PORCS

« Optima » :	
p[r] 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 boite, pris au bureau du Syndicat.

CHEMINS DE FER DE L'ETAT

FINIE, LA CORVÉE DES BAGAGES!

Tous les ans, avec les joyeux départs revenait — hélas ! — la corvée des bagages... Mais, cette fois, le cauchemar est bien fini.

A partir du 25 juin, les Chemins de fer de l'Etat délivrent, vous le savez, des billets pour toutes leurs stations thermales et balnéaires, plusieurs jours à l'avance. Avec ces billets, un coup de téléphone ou un mot de vous... et l'on vient enregistrer vos bagages chez vous (en banlieue comme à Paris), à l'étage même... en deux fois, si vous le désirez.

Au retour, il suffit de prévenir, au guichet de la gare de départ, pour que vos bagages soient retournés à votre domicile, à Paris ou en banlieue, sans autre intervention de votre part.

Renseignez-vous aux gares du Réseau de l'Etat (bureaux de renseignements et bureaux spéciaux de bagages).

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie !

Double couture, coins renforcés, œillets cuivre tous les mètres, 1[m]50 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.

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, ½ muids, barriques, ½ barriques, tous genres. S'adresser à M. Charon-Janin, 36, quai Malakoff, Nantes.

140. — A vendre beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authenticité et sélection garanties. S'adresser à M. E. Girault, viticulteur-pépiniériste, domaine de la Ronde, à Jaunay-Clan (Vienne).

142. — A louer à moitié, pour le 25 avril 1931, ferme d'élevage de 14 à 25 hectares, suivant le nombre de bras ; grands bâtiments d'exploitation et basse-cour entièrement fermée de murs. S'adresser à Mme de Vallois, à Bouaye.

143. — A louer pour le 25 avril 1931, une borderie située ville de St-Philbert, d'une contenance de 3 hectares, 15 ares, 44 centiares.

S'adresser à Mme Duclos, propriétaire à la Musse, en Saint-Philbert, ou à Me Thébaud, notaire à Saint-Philbert-de-Grand-Lieu.

144. — A louer à moitié fruit, ferme de 11 hectares, commune de Vertou, près et terres de première qualité (pas de vigne). Libre de suite.

145. — A affermer à prix d'argent pour le 1[er] novembre 1931, à la Chapelle-Heulin, près du bourg, 2 hectares ½ de terres, prés, marais, plus 2 hectares ½ de vignes à moitié fruit, muscadet, gros-plant, Seibel, le tout presque d'un seul tenant. Très bon logement.

146. — A louer pour le 25 avril 1931, à prix d'argent, ferme de 25 hectares, proximité Nantes, dont 1 hectare ½ de vigne à moitié fruit.

147. — A vendre, plants de vignes greffés, sélectionnés, des meilleures variétés du pays. S'adresser à M. Armand Emériaud, viticulteur, au Pallet.

DEMANDES

109. — On demande pour propriété à 12 kilomètres de Nantes, un ménage, homme jardinier, connaissant légumes et un peu fleur, femme employée au jardinage.

110. — On demande pour les environs de Nantes, un ménage cultivateur jardinier, pouvant exploiter tenue maraîchère. Bon terrain, arrangement facile.

111. — On demande personne sérieuse, sachant faire cuisine ordinaire, place stable, Nantes et deux mois campagne. Références exigées. Pressé.

112. — Célibataire 43 ans, jardinier potagiste, demande place chez maraîcher ou château, environs de Nantes.

113. — On demande ménage cultivateur avec autant que possible, enfants en âge de travailler, pour culture à 2 kilomètres de Nantes. Références exigées.

RENTRÉES DES VACANCES 1930

(Septembre-Octobre)

Trains express supplémentaires (toutes classes)

1° Entre Landerneau (Brest) (départ 11 h. 56) jusqu'au 14 septembre inclus ou Quimper (dép. 14 h.) jusqu'au 5 octobre inclus et Paris-Quai d'Orsay (arr. 23 h. 58 jusqu'au 15 septembre inclus et 0 h. 12 à partir du 16 septembre). 1[re] et 2[e] classes seulement entre Nantes et Paris-Quai d'Orsay. Voiture directe de 1[re] et 2[e] classes « Brest-Paris » jusqu'au 14 septembre inclus et « Quimper-Paris » du 15 septembre au 5 octobre inclus.

2° Entre Angoulême (dép. 10 h. 30) et Paris-Quai d'Orsay (arr. 17 h. 14) du 13 septembre au 5 octobre inclus.

3° Entre Angoulême (dép. 21 h. 53) et Paris-Quai d'Orsay (arr. 4 h. 48) du 13 septembre (nuit du 13 au 14) au 5 octobre inclus (nuit du 5 au 6).

4° Entre Périgueux (dép. 20 h. 55) et Paris-Austerlitz (arr. 4 h. 50) du 20 septembre (nuit du 20 au 21) au 4 octobre inclus (nuit du 4 au 5).

5° Entre Limoges (dép. 9 h.) et Paris-Quai d'Orsay (arr. 15 h. 49) du 20 septembre au 5 octobre inclus.

6° Entre Limoges (dép. 12 h. 03) et Paris-Austerlitz (arr. 18 h.37) jusqu'au 5 octobre inclus

7° Entre Rodez (dép. 15 h. 45) et Paris-Austerlitz) du 20 septembre (nuit du 20 au 21) au 4 octobre inclus (nuit du 4 au 5).

8° Entre Limoges (dép. 23 h. 07) et Paris-Quai d'Orsay (arr. 5 h. 29) jusqu'au 12 octobre inclus (nuit du 12 au 13).

9° Entre Aurillac (dép. 17 h. 27), Neussargues (dép. 17 h. 14) et Paris-Austerlitz (arr. 4 h. 50) du 20 septembre (nuit du 20 au 21) au 4 octobre inclus (nuit du 4 au 5).

10° Entre Le Mont-Dore (dép. 9 h. 37) et Paris-Quai d'Orsay (arr. 18 h. 17) jusqu'au 30 septembre inclus.

11° Entre Montluçon (dép. 13 h. 13) et Paris-Quai d'Orsay (arr. 18 h. 17) jusqu'au 5 octobre inclus.

Ces trains desservent les principales gares du parcours.

Pour plus amples renseignements consulter les affiches placardées dans les gares du réseau d'Orléans.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Durant le cours de la semaine dernière, notre COOPERATIVE a payé les blés entre :

150 et 155 francs

suivant qualité et poids spécifique, départ gares grands réseaux.

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région, à ce jour :

Nantes, le 25 septembre.

Blé en disponible, base 74 k[os] moralement sans ail	155 à 156
Sans ail, 2 à 3 fr. de plus.	
Avoines grises ou noires.	74 à 75
Avoines bigarrées	68 à 70
Sarrasin	75 à 76
Orge	78
Orge d'Algérie (Nantes).	81
Son	35
Seigle	79
Maïs Plata	93 50
Maïs Indo-Chine	86

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

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé bottelée	250 à 255
Paille de blé pressée	240 à 245
Paille d'avoine pressée	215 à 220
Paille d'orge pressée	210 à 215

Cours du Bétail

MARCHE AUX BESTIAUX

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 19 septembre

On cote le demi-kilo :

VEAUX : 347. — 1re qual., 8.75 à 9.75 ; 2[e] qual., 7.75 à 8.75 ; 3[e] qual., 6.75 à 7.75.

BŒUFS : 9. — Devant : 1re qual., 5.25 à 5.75 ; 2e qual., 4.25 à 4.75 ; 3e qual., 3.25 à 3.75. — Derrière : 1re qual., 6.75 à 7.25 ; 2e qual., 5.75 à 6.25 ; 3e qual., 4.75 à 5.75.

MOUTONS : 194. — 1re qual., 9 à 10 fr.

AGNEAUX. — Non cotés.

MARCHÉ AUX VEAUX

Syndicat des Eleveurs et Expéditeurs

Rentrés : 347. — Prix du demi-kilo sur pied : plus haut, 8 fr. ; plus bas, 6 fr. ; moyenne, 7.11.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

24 septembre

Artichauts, les 12, 12 fr. — Carottes, la botte, 0.75. — Céleri rave, la botte, 2.50. — Céleri blanc, la botte, 2.50. — Choux pommes, les 16, 15 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 4. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 2 fr. — Escaroles, les 12, 2 fr. — Epinards, le kilo, 0.50. — Haricots verts, le kilo, 3 fr. — Laitues, 0.30. — Melons, les 11, 40 fr. — Navets, la botte, 0.75. — Oignons, le kilo, 0.60. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Poires, la pièce, 0.30. — Pêches, le kilo, 2 fr. — Radis, les 12, 4 fr. — Salsifis, la botte, 1.50. — Scorsonères, la botte, 1.50. — Tomates, le kilo, 0.20.

Cours des Vins

Muscadet 1[er] choix	750 à 825
— 2[e] —	700 à 750
Gros Plant	400 à 500
Noah	250 à 300
VINS D'ANJOU	
Rouges Cabernet	500 à 700
Rosés supérieurs	700 à 900
Blancs ordinaires	350 à 500

La barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

Pommes à cidre : 550 à 600 fr., suivant qualité.

ACHETEZ - VOS BOUCHONS - ARTICLES DE CAVE - TONNELLERIE ET VITICULTURE

chez *Emile Boullery*

7, Quai Brancas (près la Poste) - NANTES

Téléphone 133.91 — R. C. Nantes 12.279

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

SAVON DE MÉNAGE

72 pour cent garanti pur

MARQUE :

LE PETIT NAVIRE

Savonneries Bretonnes

NANTES

Pour les commandes s'adresser à la Coopérative du Syndicat

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 Déliate », 10 k. 95 fr. franco ; 5 k., 50 fr. franco.

Savons

Savon, marque G.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur 375 »

Savon blanc extrasilicaté 325 »

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

Savon blanc extra 72 %, « Croix d'Or », en barre.. 390 »

en morceaux de 250 gram. 390 »

Les 100 k. départ Nantes.

SAVONS HOUS

	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).

CHAUX POUR L'AGRICULTURE

CHAUX DE MONTJEAN

Grosse chaux en belles pierres blanches	105 »

Les 1.000 kilos en vrac sur wagon Champtocé et par 8.000 kilos minimum.

Chaux blutée pour amendements	125 »
Fleur de chaux blutée pour vigne	140 »

Les 1.000 kilos livrés en sacs de 35 kilos facturés et repris au même mois.

La chaux blutée peut être livrée en sacs papier « Kraft » à 3 épaisseurs, très résistants, pouvant contenir 45 kilos de chaux.

ON DEMANDE jeune ménage pour exploitation d'une ferme qui leur appartiendra au décès des propriétaires. Ecrire Publicité Ouest M. B. N° 2021.

POUR LE DEVELOPPEMENT DES APPLICATIONS RURALES DE L'ELECTRICITE

A l'occasion de la Foire-Exposition d'Aubusson, qui s'est tenue dans cette ville du 2 au 10 août, la Compagnie d'Orléans avait organisé, avec le concours des Sociétés Ap. E. L. et S. P. U. R. E. et de la Société des Forces Motrices de la Haute-Creuse, une présentation de matériel et d'appareillage électrique à usages agricole et domestique.

Cette manifestation, qui avait pour but d'attirer l'attention des agriculteurs sur l'aide précieuse que peut leur apporter le courant électrique dans l'exécution des travaux de culture, de ferme, d'atelier et de ménage, a obtenu le plus vif succès.

Dans un vaste stand, se trouvaient réunis, sous une forme vivante et en action, le matériel utilisable, tant à la cuisine et la salle à manger, qu'à la buanderie et l'atelier, la salle de préparation des aliments pour le bétail, la laiterie, l'étable, etc...

Les visiteurs ont été très intéressés par des démonstration de traite mécanique des vaches, de cuisine électrique, etc... et par deux conférences, accompagnées de projections cinématographiques, faites sur « L'Eclairage électrique rationnel de la ferme » et « L'Electrification des Campagnes ».

La Compagnie d'Orléans se propose, d'ailleurs, de faire circuler prochainement sur ses lignes un train-exposition des applications rurales de l'électricité, destiné à faire connaître, dans les campagnes, tous les bienfaits de la fée moderne

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 28 Septembre. — Guérande, Prinquiau.

Lundi 29. — Guémené, Moisdon, Le Pallet, Riaillé, St-Michel-Chef-Chef, Nozay, Pont-Château.

Mardi 30. — Assérac, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 1[er] Octobre. — Ligné, Mâchecoul, Massérac, Savenay, Châteaubriant.

Jeudi 2 Octobre. — Ancenis, Cordemais, Joué-sur-Erdre, La Chapelle-Heulin, St-Jean-de-Corcoué.

Vendredi 3. — Nort-sur-Erdre, Paulx, Saint-Nazaire.

Samedi 4. — Abbaretz, Blain, St-Etienne-de-Montluc

NANTES (Talensac)

Bœuf. — Le demi-kilo : 1re catég., 8 à 15 fr. ; 2e cat., 3.50 à 4.50 ; 3e cat., 2 à 3fr.

Veau. — Le demi-kilo : 1re catég., 8 à 14 fr. ; 2e cat., 7.50 à 8.50 ; 3e cat., 4 à 7 fr.

Mouton. — Le demi-kilo : 1re catég., 11 à 13 fr. ; 2e cat., 9 à 11 fr. ; 3e cat., 5 à 6 fr.

Porc — Le demi-kilo : 7 à 9 fr

Beurre. — Le demi-kilo : 7 à 8 fr.

Œufs. — La douzaine : 7 à 7.50.

Lapin. — Le demi-kilo : 6.50 à 7 fr.

Poulet. — Le demi-kilo, 8 à 9 fr.

ANCENIS

Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 25 à 30 fr., petits 20 à 25 fr. ; canards, la pièce, 13 à 15 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 6 à 6.50 ; beurre, le demi-kilo, 5.50 à 6.50 ; veau, le kilo, 8 à 8.50 ; porc, 7.25 à 7.40 ; porc de lait, 230 à 250 fr.

CANDE

Marché du 22 septembre. — Froment, 153 fr. ; orge, 70 fr. ; sarrasin, 100 fr. ; avoine, 75-80 fr. ; seigle, 70-75 fr. ; pommes de terre, 40 à 45 fr. ; paille, les 1.000 kilos, 280 fr. ; foin, 350 fr.

Beurre, le demi-kilo, 5.50 à 6 fr. ; œufs, la douzaine, 6.50 ; poulets, 28-34 fr. la couple ; canards, la paire, 26-32 fr. ; oies courantes, la pièce 28 à 35 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr. ; lapins de garenne, la pièce, 5.50 à 6 fr. ; perdrix, la pièce, 7 à 8 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; lièvre, 30 fr.

Porcs gras : amenés 40, vendus 40, le kilo, 8 à 8.50 ; porcs maigres : am. 130, vend. 130, de 330 à 450 fr. pièce ; porcillons : am. 380, vend. 360, de 150 à 190 fr. pièce.

CHATEAUBRIANT

Farines, 235 fr. ; blé, 150 fr. ; seigle, 110 fr. ; sarrasin, 80 fr. ; avoine, 80 fr. ; orge, 80 fr. ; son, 60-70 fr. ; paille, 150 fr. les 500 kilos, foin, 125-150 fr.

Pommes de terre : saucisses, 80 fr. les 100 kilos ; ronde jaune, 45 fr. ; autres variétés, 40 fr.

Cidre, 270 fr. la barrique, suivant qualité ; pommes à cidre, 850-900 fr. les 1.000 kilos, livraison 15 octobre.

Beurre en gros, 8 fr. le kilo ; au détail, 10 à 10.50 ; œufs, 6.75-7.50 la douzaine.

Vieilles poules, 30-34 fr. ; gros poulets, 32-38 fr. ; moyens, 24-28 fr. ; petits, 20-25 fr. ; canards, 28-35 fr. ; pigeons, 10-12 fr., le tout la couple ; lapins, 12-15 fr. ; lièvres, 22-35 fr. ; levrauts, 12-20 fr. ; garenne, 6-7 fr. ; perdrix, 7-8.25 ; perdreaux, 4-5 fr.

Bœufs, 5-5.50 le kilo ; vaches, 4.50-5 fr. ; veaux, 7.50-8 fr. ; porcs, 6.80-6.90 ; porcs maigres, 400 à 450 fr. ; porcs de lait, 150 à 200 fr.

Poulains, 1.000 à 1.500 fr. ; chevaux de 3 à 5 ans, 3.500 à 4.500 fr. ; chevaux de boucherie, 1.200-1.500 fr.

NOZAY

Blé, 150 à 152 fr. ; seigle, 75 à 76 fr. ; orge de mouture, 69 à 70 fr. ; avoine, 70 à 75 fr. ; sarrasin, 72 à 73 fr. ; son, 69 à 70 fr.

Foin en vrac, les 500 kilos, 130 à 140 fr. ; paille pressée, 135 à 140 fr.

Cidre, la barrique, ordinaire 200 à 210 fr., supérieur 220 à 230 fr., droits en sus.

Beurre, le kilo, en gros 10 à 10.20, en détail 10.25 à 10.50 ; œufs, la treizaine, 6.60 à 6.75 ; poulets, la couple, petits 24 à 32 fr., gros 33 à 40 fr. ; pigeonneaux, la couple, 6.75 à 7 fr. ; canards, la couple, 24 à 28 fr. ; lapins, 12 à 18 fr. la pièce ; oies, 25 à 32 fr., 6 fr. le kilo vivant.

Bons lièvres, 22 à 25 fr. pièce ; levrauts, 12 à 20 fr. ; garennes, 5 à 7 fr. ; perdrix, 7 à 8.25 ; petits perdreaux, 4 à 5 fr.

Bœuf, le kilo sur pied, 4.50 à 5.25 ; vache, 4.25 à 4.60 ; veau, 7.75 à 8 fr. ; mouton, 7.50 à 8 fr. ; porcs gras, 7 à 7.10.

Porcelets six à huit semaines, 170 à 220 fr. ; de deux à trois mois, 230 à 350 fr. ; courantins de trois à quatre mois, 360 à 500 fr. ; jeunes truies adultes, 500 à 620 fr., suivant poids et beauté.

GRAND-FOUGERAY

Beurre, 4.50 à 5 fr. la livre ; œufs, 5.50 ; blé, 150 fr. ; sarrasin, 70 fr. ; avoine, 68 fr. ; son, 70 fr. ; cidre, 250 fr. la barrique ; veaux gras, 7.75 à 8 fr. ; [illegible]

LA ROCHE-BERNARD

Blé, 150-152 fr. ; avoine, 68 fr. ; sarrazin, 75 fr. ; pommes de terre, 50 fr. les 100 kilos.

Beurre, 5.50 à 6.50 la livre ; œufs, 6.50 la douzaine ; poulets, la couple, gros 40 à 50 fr., moyens 25 à 35 fr., petits 20 à 25 fr.

Bœufs, 5 à 6 fr. le kilo, suivant qualité ; veaux, 8.50 à 9 fr. le kilo.

HERBIGNAC

Beurre, 6 fr. la livre ; œufs, 5.50 la douzaine. Perdrix, 10 fr. ; lapins, 7 à 8 fr. ; lièvres, 30 à 35 fr.

BLAIN

Blé, 153 à 154 fr. ; avoine, 75 à 76 fr. ; blé noir, 78 fr. ; seigle, 79 fr. ; orge, 80 fr. ; foin, les 500 kilos, 130 à 145 fr. ; paille, 125 à 135 fr. ; pommes de terre, les 100 kilos, 55 à 60 fr. ; poulets, la couple, gros 35 à 40 fr., moyens 30 à 35 fr., petits 25 à 30 fr. ; canards, la pièce, 20 à 25 fr. ; oies, 30 à 45 fr. ; œufs, la douzaine, 6 à 6.50 ; beurre, la livre, 6 fr. ; cidre nouveau, la barrique, 200 à 245 fr.

COUERON

Poulets, la couple, gros 50 fr. (25 fr. le kilo), moyens 35 à 40 fr. ; lapins, la pièce, 6 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 7.50 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 6.50 à 8.50.

PAIMBŒUF

Farine, 218 à 220 fr. ; blé, 148 à 152 fr. ; avoine, 72 à 75 fr. ; son, 65 à 70 fr. ; foin, les 500 kilos, 100 à 105 fr. ; paille, 110 à 115 fr.

Pommes de terre [illegible] kilos, 60 à 66 fr.

Beurre en gros, le kilo, 12 à 12.50 ; au détail, la livre, 12.50 à 13 fr. ; œufs, la douzaine, 6.50 à 7 fr.

Poulets, la couple, 28 à 41 fr. ; canards, 30 à 35 fr. ; pigeonneaux, 12 à 13 fr. ; lapins, la pièce, 9 à 17 fr. ; garennes, 7 à 7.50 ; perdrix, 7 à 8.50 ; lièvres, 25 à 28 fr.

Bœufs gras, le kilo, 4.75 à 5.10 ; taureaux, 4.75 à 5 fr. ; vaches, 4.50 à 5 fr. ; veaux, 7.50 à 7.70 ; moutons, 7.40 à 7.80 ; porcs, 7.50 à 7.80.

ARTHON-EN-RETZ

Poulets, la couple, gros 45 à 50 fr., moyens 35 à 40 fr., petits 30 à 35 fr. ; canards, la pièce, 15 fr. ; pigeons, la couple, 12 fr. ; lapins, 18 à 20 fr. ; bœufs gras, le kilo sur pied, 6 fr. ; bœufs de travail, 8 à 9 fr. ; vaches brasses, 6 fr. ; taureaux, le kilo, 6.25 ; veaux, 9 fr. ; veaux de lait, 9.25 ; génisses, 1.800 fr. ; moutons, le kilo, 7 fr. ; porcs, 5 fr. ; porcs de lait, 250 à 350 fr.

BOURGNEUF-EN-RETZ

Blé, 150 à 160 fr. ; avoine, 140 à 145 fr. ; orge, 130 à 140 fr. ; foin, les 500 kilos, 90 à 95 fr. ; paille, 80 à 85 fr. ; poulets, la couple, gros 50 à 55 fr., moyens 40 à 48 fr., petits 30 à 38 fr. ; canards, la pièce, 25 à 28 fr. ; pigeons, la couple, 18 à 28 fr. ; lapins, la pièce, 18 à 30 fr. ; œufs, la douz., 5.50 à 6.50 ; beurre, le demi-kilo, 5 à 6.50. Vin, gros-plant, la barrique, 400 à 420 fr. ; vin rouge, 450 à 480 fr.

MACHECOUL

Blé, 150 à 155 fr. ; avoine, 90 fr. ; blé noir, 90 à 95 fr. foin, les 500 kilos, 130 fr., rendus à domicile ; paille, 110 fr. ; poulets, la couple, gros, 65 à 75 fr., moyens 52 à 64 fr., petits 45 à 55 fr. ; canards, la pièce, 20 à 26 fr. ; pigeonneaux, la couple, 11 à 12 fr. ; œufs, la douzaine, 7.75 à 8 fr. ; beurre, le demi-kilo, 6 à 7 fr. ; lièvres, 25 à 30 fr. ; garennes, 6 à 7.50 ; perdrix, 6.50 à 8.50 ; ramiers, 4.50 à 5 fr. ; cailles, 3 à 3.50 ; canards, 12.50 ; sarcelles, 5.75.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU

Poulets, la couple, gros 50 à 60 fr., moyens 40 à 45 fr., petits 30 à 35 fr. ; canards, la pièce, 15 à 25 fr. ; pigeons, la couple, 6 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr. ; perdrix, 7.50 à 8 fr. ; lièvre, la livre, 4 fr. ; œufs, la douzaine, 6 fr. ; beurre, le demi-kilo, 7.50.

SAINT-JEAN-DE-CORCOUE

Poulets, la couple, gros 45 à 50 fr., moyens 35 à 45 fr., petits 25 à 35 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 20 fr.

CLISSON

Blé, 150 fr. ; avoine, 85 fr. ; blé noir, 75 à 80 fr.

Foin, les 500 kilos, 120 fr. ; paille, 140 fr.

Poulets, la couple, gros 37 à 40 fr., moyens 31 à 36 fr., petits 25 à 30 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 20 fr.

Œufs, la douzaine, 6.25 à 6.50.

Bœufs gras, le kilo sur pied, 5 à 6 fr. ; bœufs de travail, la paire, 6.000 à 9.000 fr. ; vaches grasses, le kilo, 4 à 5 fr. ; laitières, 3.000 à 5.000 fr. ; veaux, le kilo, 7.50 à 8 fr. ; porcs, 7.50 ; porcs de lait, 200 à 300 fr.

L'Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

LA DOUVE EST GUÉRIE EN 48 HEURES PAR LE FILIDOUVE

RÉSULTATS FORMELLEMENT GARANTIS

Brochures et attestations sur demande à la SOCIÉTÉ Fse DES PRODUITS VÉTÉRINAIRES — 3, Rue Babarnègre, PARIS (19e)

LES BONS FUTS FONT LES BONS VINS !

Pour cela 2 produits :

"LE MORIANT" produit scientifique le plus actif (marque déposée), nettoie, dérougit, dépique les fûts.

"LES MÈCHES NANTAISES" douces, aromatisées, conservent les fûts et les vins.

Exigez ces deux marques chez votre fournisseur habituel

Gros, spécialité œnologique - BALLAIN & GAILLARD - Nantes

VITICULTEURS ! *pour l'amélioration de vos Vins et le Défoxage des Hybrides*

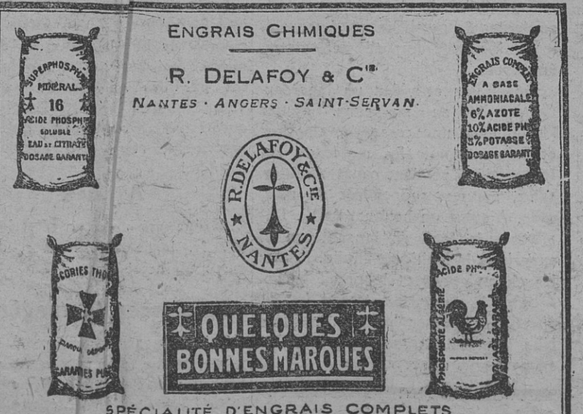
adressez-vous à **MARCEL NORMAND**

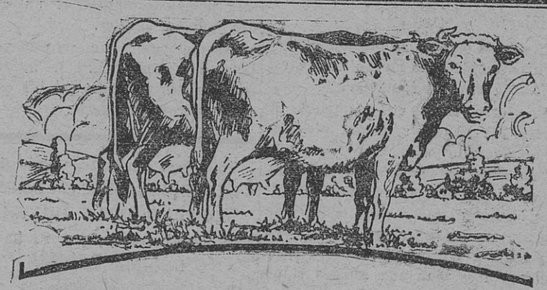
Tél. 115.86 - 2, Rue Guépin - NANTES - C.C.P. 171.49

ENGRAIS CHIMIQUES

R. DELAFOY & Cie

NANTES · ANGERS · SAINT-SERVAN





FERMIERS ! Ayez de belles vaches donnant du Lait Riche en Abondance

Pourquoi certains fermiers possèdent-ils de belles vaches donnant souvent deux fois plus de lait que celles de leurs voisins ? Tout simplement, comme d'ailleurs pas un fermier ne l'ignore, parce que leurs vaches sont bien nourries. Ceci ne signifie pas qu'elles reçoivent une nourriture plus abondante ou de meilleure qualité mais que leur alimentation renferme tous les éléments nécessaires pour maintenir les vaches en parfaite santé et leur faire donner du lait en abondance.

Comment obtenir une alimentation parfaite ?

Par la simple addition du BOVIAN qui est le complément indispensable de la nourriture de la vache. Grâce à la grande quantité de diastases qu'il renferme, il assure une digestibilité parfaite. BOVIAN fournit à la vache des vitamines en abondance qui donnent la santé et font augmenter la production d'un lait plus riche.

Aucun fermier n'ignore que certaines substances ont la propriété d'augmenter la production de lait et d'en améliorer la qualité, ce sont ces substances convenablement mélangées qui forment la base du BOVIAN.

Tous les fermiers qui ont employé le BOVIAN ont été enchantés des résultats obtenus.

M. Armand MAZY, de Landen (Belgique), nous écrivait le 27 août 1930 :

« Dans mon exploitation agricole de Soheit, j'avais une vache qui avait vêlé en mai 1930 et qui me donnait 5 à 5 1/2 litres de lait par jour. Sur le conseil d'un ami je lui donnai du Bovian et je contrôlai moi-même la production de lait. Au bout de trois jours, j'ai constaté que la production journalière de lait était montée à 7 litres. L'action du Bovian a continué à se manifester même pendant un certain nombre de jours après que son administration avait cessé. »

Beaucoup plus de lait ! Beaucoup plus de crême ! grâce à

BOVIAN

NOTRE GARANTIE

Satisfaction ou remboursement

Employez la moitié du paquet de BOVIAN et si vous n'êtes pas satisfait des résultats obtenus, renvoyez-nous le restant et vous serez remboursé INTÉGRALEMENT.

Le Bovian est en vente dans toutes les bonnes pharmacies, graineteries, droguerie, au prix de 15 francs le grand paquet.

Succursale pour l'Ouest de la France :

Anc. Maison Louis Sanders, S. A. franç., 10, quai Richemont, Rennes.

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