

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



Samedi prochain...

notre Numéro illustré de
NOËL
instruit et amusant
sera lu par tous les agriculteurs
de la Loire-Inférieure
et fera la joie de leur famille

LA SOCIÉTÉ NATIONALE D'ENCOURAGEMENT A L'AGRICULTURE, 5, avenue de l'Opéra, à Paris, fêtera son cinquantième, le 18 décembre. Cette cérémonie sera présidée par le Ministre de l'Agriculture. On y étudiera l'amélioration qualitative de notre production ; un meilleur aménagement de l'exploitation et du travail agricole ; l'abaissement des prix de revient.

A RENNES : La Foire des grains et tous produits du sol d'Ille-et-Vilaine, aura lieu le lundi 3 janvier 1931.

RACE CHAROLAISE : Un grand concours de la race bovine charolaise aura lieu à Charolles du 8 au 11 janvier.

NOUVEAU CARBURANT : Une grande compagnie de pétrole va lancer sur le marché un nouveau carburant pour automobile qui sera vendu 4 francs par bidon de 4 litres. Ce produit composé d'un mélange d'alcool ne produit pas de détonation quand le moteur est en mouvement.

UN SAPIN GEANT vient d'être déraciné à Russey (Doubs) au cours du dernier ouragan. Agé de 120 ans et mesurant 10 m. 45 de circonférence à la base, il était considéré comme le plus beau de nos forêts.

EN YOUGOSLAVIE : 160.000 paysans en costumes nationaux des grands jours de fêtes ont tenu une manifestation monstre à Zagreb. C'est la première fois qu'une telle masse de paysans manifeste.

DANS LE YORKSHIRE (Angleterre), un certain nombre de têtes de bétail ont péri ces jours-ci à la suite d'une épidémie inconnue, qu'on croit attribuer aux germes contenus dans l'air.

A propos des krachs financiers

Les débuts du banquier Oustric furent parfois difficiles, mais la veine sourit aux audacieux. Soutenu par un ancien camarade de guerre et par un riche financier italien M. Guatino, Albert Oustric recueillit bientôt les fruits de sa dévouante activité qui n'avait peur de rien. Il prit peu à peu une envergure formidable. Augmentant toujours le capital de sa banque qui de 25 millions en 1926, montait à 32 millions en 1927, à 58 millions en 1928 et enfin à 100 millions, il trahissait à tour de bras les affaires industrielles et commerciales les plus diverses. Il créait des sociétés, Paris-Foncier, la Société d'extension de l'Industrie française, et en 1928, la Holding française ou Hoifra qui englobait plusieurs grandes cordonniers constituant en quelque sorte le trust français des maisons de chaussures. Ainsi vous ne vous doutiez pas qu'en achetant une paire de pantoufles, vous enrichissiez M. Oustric !

Bref sa puissance semblait n'avoir plus de limites, et il déclarait volontiers à qui voulait l'entendre : — Je ne m'arrêterai que quand j'aurai deux milliards !
Ah ! ces méridionaux !

ASSOCIATION GENERALE des PRODUCTEURS de BLÉ

MARCHE MONDIAL

Le caractère tragique de la situation mondiale du blé est nettement mis en lumière par les efforts désespérés de tous les pays pour sortir d'un marasme qui prend vraiment l'allure d'une catastrophe. Aux Etats-Unis, c'est le Farm Board qui procède à des achats massifs sur le marché de Chicago dont il maintient les cours, à la force des poignets peut-on dire. Au Canada, les producteurs préconisent des combinaisons aussi artificielles qu'ingénieuses qui leur garantirait le prix minimum d'un dollar par bushel ; ils en sont bien loin aujourd'hui ! et le premier ministre canadien s'affaire en Europe pour placer ses excédents qui ne trouvent pas preneur. En Argentine le gouvernement joue avec désinvolture, semble-t-il, de nouvelles pessimistes qui donnent provisoirement un peu de ton à son marché écrasé par la nouvelle récolte.

En Grèce, en Allemagne, en Roumanie, dans tous les pays de l'Europe centrale, etc., les réglementations se resserrent et les projets s'élaborent pour parer à la crise. Il paraît désormais assuré que la récolte de l'hémisphère sud est très bonne. La récolte australienne que l'on moissonne en ce moment promet de battre tous les records. La récolte argentine s'affirme supérieure à la moyenne de ces dernières années. En Amérique du Nord, le fait saillant est le décalage caractéristique entre les marchés des Etats-Unis et ceux du Canada : à Chicago, grâce à l'intervention intense du Farm Board, les cours se maintiennent aux environs de 73/75 cents (67/70 fr. le quintal).

MARCHE FRANÇAIS

Nous avions noté dans notre dernier bulletin la tendance très faible des trois premières semaines de novembre. La semaine suivante, moins mauvaise, a permis d'enregistrer un petit redressement, mais notre quinzaine se termine sur un ton assez faible.

Malheureusement, tous les cultivateurs sont bien loin d'avoir à vendre des blés de 74-75 kilos et la plupart,

avec les fortes réactions qu'exige la métemperie n'obtiennent que des prix encore insuffisants.

Par ailleurs le temps désastreux de la fin de novembre est venu encore compliquer la tâche si dure de la culture.

Cette situation, ainsi que les mesures plus rigoureuses prises par le gouvernement pour renforcer la protection de notre marché, expliquent la petite fermeté de la fin de novembre.

Le décret du 20 novembre, signalé dans notre dernier bulletin, permettant un contrôle sérieux des blés étrangers importés, l'arrêté du 27 novembre sur le contrôle de l'emploi des blés introduits en admission temporaire ; autant de mesures qui, conformément aux vœux des producteurs, resserrent peu à peu les réglementations qui mettront fin aux fissures et aux fraudes.

L'Association des Producteurs de Blé bataille depuis des années dans ce but, elle continuera, en renforçant encore son action jusqu'au résultat complet et définitif.

Seigles. — On cote toujours 65-67 pour le seigle de Bretagne, 70-71 pour le seigle de Champagne.

Les seigles et surtout les farines de seigles polonoises et allemandes sont offertes à des prix très bas. Ces deux pays, d'ailleurs, ont conclu un accord pour l'exportation des seigles et farines de seigles. Une commission polono-allemande répartit les exportations de ces deux pays. Il est plus urgent que jamais de renforcer la protection douanière des céréales secondaires, du seigle et des farines de seigle notamment.

Avoines. — Les cours sont toujours à peu près les mêmes. La semaine dernière on cotait les grises Beauce, Brie 66-68. Cette semaine on les cote 68-70.

Le marché réglementé qui cotait 69 fr. 50 la semaine passée sur le courant, cote cette semaine 72 fr. 50. Le stock est toujours très important et d'environ 105.000 quintaux. Le stock considérable eu égard aux affaires traitées pèse sur les cours.

Si votre cidre est déjà dur, brûlez une demi-mèche de soufre dans le vide supérieur pour tuer les microbes qui durcissent le cidre et versez l'huile quand même.

Il suffit de laver le fût énergiquement à plusieurs reprises avec 10 litres d'eau dans laquelle on a fait dissoudre, au préalable, 500 grammes de carbonate de potasse. Rincer abondamment à l'eau bouillante et une dernière fois à l'eau froide.

CHACUN SA DEVISE...

Dans la plupart des Associations il existe quatre catégories de membres. Voici la devise qui pourrait être appliquée à chacune :

- 1° Les indésirables : « Médiocre et ne rien faire ».
- 2° Les encombrants : « Ne rien dire et ne rien faire ».
- 3° Les conseillers : « Beaucoup dire mais laisser faire ».
- 4° Les dévoués : « Bien faire et laisser dire ».

Un Brin de Causette...



Vous connaissez le proverbe qui dit : « Aide-toi, le Ciel t'aidera ! » C'est très vrai depuis que la terre tourne, faut faire son p'tit boulot tout seul, fournir chaque jour son coup de collier, sans compter sur les ouasins... le Bon Dieu fait le reste !

Seulement aujourd'hui, c'est la bataille économique : bataille du blé ; bataille de l'avoine et l'orge ; bataille des cochons ; bataille des patates et du maïs ; bataille du pinard ; bataille du lait, du sucre et des camemberts ; bataille de la laine et du coton, bataille de tous nos produits et c'est le même tableau déchirant dans le commerce, l'industrie ou le Palais Bourbon !... on ose encore parler de paix, ou de « route joyeuse de nos destinées » !

— Alors ? — Dame faut s'unir comme sur le front, se sentir les coudes, faire des travaux d'approche, des guéguettes pour s'abriter, conserver ses positions et avancer ensuite. Toutes les professions, tous les producteurs se liguient, s'organisent comme ça, parce que c'est archi-démontre qu'à l'heure, un homme isolé, un homme seul, c'est un homme f...chu, qu'est mort d'avance !

Pourquoi que dans l'agriculture on est en retard de plusieurs années sur les autres et pourquoi qu'on se débrouille point aussi bien, surtout pour augmenter les débouchés, trouver des prix meilleurs pour nos marchandises ? — Tout bonnement, les gars, parce que c'est not' faute, qu'on reste trop en dehors de nos Associations, qu'on n'ose point marcher de l'avant...

Allois, c'est y des mensonges que je vous conte là ? C'est le moment, à l'approche de Noël, de faire not' petit examen de conscience, de dire not' mea culpa : Qui c'est not' faute, si ça marche pas mieux, si nous sommes dans la panade ! Pour sûr nous sommes point les maîtres de la pluie, des tempêtes, ni du soleil — mais nous pourrions être ben pu forts en nous organisant entre producteurs, Y a ben des idées dans l'air, des bruits qui courent sur les marchés, dans les auberges ou à la sortie des messes : c'est point l'imagination qui manque dame, surtout chez les jeunes, qui cherchent un peu à assise leur situation, à assurer le pain de leur p'tite famille, seulement, voilà : personne veut commencer ; chacun compte sur le ouasin... on verra après !

Et c'est le maudit ouasin fait comme les copains, il attend comment que ça va tourner... et y verra après ! Quant à avancer quatre sous pour la réussite de l'affaire — l'argent n'est-il point le nerf de la guerre ? — ça c'est encore une autre histoire, c'est le côté sensible !

On prête les yeux fermés ses conclusions, au premier démarcheur venu, au premier loustic qui se présente (j'allais dire Oustric !) ou à des établissements financiers, qui risquent de faire la culbute, alors qu'on fait la grimace, qu'on hésite à prêter quelques billets bleus à son Syndicat ou sa Coopérative, qui vous les rendra au centuple par ses services. Je répète, pour nous cultivateurs, pour nous éleveurs ou vignerons, c'est une question de vie ou de mort — par conséquent ! Pour nous tirer de là, suivons not' Association, aidons-la de tout nos forces ; ça sert à rien d'attendre les ouasins, de dire on verra après : c'est tout vu ! Reculer c'est pour mieux sauter.

Mais que c'est dur à comprendre ça ! surtout pour ceusses qui préfèrent rester seuls, en peignards dans leur p'tit coin ; pour ceusses qui sont méfiants ; pour ceusses qui ne font même point un petit effort pour assister à une conférence ou à une réunion : c'est l'inertie complète et c'est ceux là qui rouspètent le plus quand les affaires marchent pas !

MAITRE JEANNOT.

Songez à la Vendange prochaine

L'attention des nombreux viticulteurs a été retenue cette année par deux séries de faits qui n'ont pas été sans leur causer un certain étonnement.

Ils ont remarqué qu'en beaucoup d'endroits, les vignobles à grand rendement, qui depuis plusieurs années recevaient beaucoup d'engrais riches en azote, avaient plus que les autres souffert de la culture, des attaques du mildiou et autres maladies.

Fréquemment aussi, ils ont vu des vignes, copieusement arrosées par les pluies précédentes, souffrir profondément des courtes chaleurs de la fin août et du début de septembre, tandis que, l'an dernier, après un hiver et un printemps secs, elles avaient parfaitement supporté un été ensoleillé.

De ces observations, il importe de ne pas tirer de conclusions erronées. Ces faits, comme nous allons le voir, s'expliquent facilement ; il en découle le même enseignement précieux pour l'avenir.

Inutile de rappeler, tout d'abord, combien la campagne agricole dernière a différé, au point de vue du climat, de celles qui l'avaient immédiatement précédée. Une sécheresse persistante a cédé brusquement la place au régime de pluies continuelles que l'on sait et qui a placé les plantes dans des conditions d'existence radicalement transformées.

On connaît également les principales propriétés de chacun des éléments fertilisants fondamentaux : l'azote stimule surtout la croissance de la vigne ; l'acide phosphorique favorise la fructification et l'autolement ; il partage ces propriétés avec la potasse qui, de plus, donne aux ceps la vigueur et assure leur nutrition au fur et à mesure de leur développement, complétant ainsi l'action de l'azote.

A la lumière de ces remarques, on devine facilement ce qui s'est passé : l'humidité persistante a exagéré, cette année, les effets de l'azote et ces effets n'ont pu être corrigés par les autres éléments fertilisants, notamment par la potasse, qui avaient été apportés en quantité beaucoup trop insuffisante.

Les recherches scientifiques ont prouvé, en effet, que la quantité et la nature des éléments nutritifs du sol influencent la résistance des plantes aux maladies.

C'est ainsi que les travaux de MM. Schaffnit et Volk sur ce sujet, travaux que rappelait récemment M. Ra-

vaz dans le « Progrès Agricole et Viticole », ont amené ces savants à formuler entre autres la conclusion suivante :

« D'une abondance d'azote et d'une insuffisance de potasse résultent la plus courte période d'incubation du parasite dans l'hôte et la sporulation la plus abondante avec la plus longue durée de l'activité du champignon. »

C'est donc, on le voit, un déséquilibre profond des fumures et non pas un excès de celles-ci, qui est la principale cause des faits que nous avons signalés en premier lieu.

Quant au peu de résistance de certaines vignes aux chaleurs de la fin de l'été, nous en trouvons l'explication dans un travail défectueux du sol. Depuis les dernières vendanges, beaucoup de vignobles avaient été mal cultivés, soit que le mauvais temps n'ait pas permis les labours d'hiver, soit que les sulfatages et aussi la crainte d'aider, en remuant la terre, au développement du mildiou, aient fait abandonner ou négliger les façons d'été. Ainsi, le sol tassé par les pluies n'avait pu constituer une provision d'eau que les mauvaises herbes abondantes ont encore épuisées. Et cela d'autant plus que certains engrais, comme les engrais potassiques, qui facilitent l'emmagasinement de l'eau dans le sol, n'avaient pas été employés en quantité suffisante.

Pour s'assurer une belle vendange prochaine, il paraît absolument nécessaire de cultiver soigneusement les vignes cet automne et de leur appliquer les engrais chimiques indispensables.

Pour des vignes à végétation normale, la fumure moyenne suivante est à recommander, par hectare :

- Nitrate de soude, 150 kilos ou sulfate d'ammoniaque, 120 kilos ;
- Superphosphates ou scories, 500 kilos ;
- Sylvinites riches, 800 kilos ou chlorure de potassium, 350 kilos.

Les engrais phosphatés et surtout les engrais potassiques demandent, pour produire leur effet, à être épandus de bonne heure à l'automne ou, tout au moins, pendant l'hiver.

Dès le départ de la végétation prochaine, les vignes, si ne faut pas l'oublier, auront grand besoin de trouver facilement une nourriture abondante, car les attaques de mildiou ont empêché les souches de constituer, cette année, des réserves suffisantes.

Le Sel et l'Organisme des Animaux

Le sel ou chlorure de sodium est d'un usage courant dans l'alimentation humaine comme dans l'alimentation animale.

Ne voit-on pas les animaux à l'état sauvage, parcourir des centaines de kilomètres à certaines époques de l'année, pour gagner les sources salines et les gîtes salifères ? Les bovins, les ovins, les caprins, ne lèchent-ils pas les murs recouverts de salpêtre, afin de parer au manque de sel de leur ration ? En distribuant du sel à ses compagnons de labeur et de production, le cultivateur donne à ses animaux un corps dont l'impérieuse nécessité pour l'organisme est démontrée depuis longtemps.

Nous voudrions particulièrement insister sur l'importance de l'action exercée par le sel, qui est à la fois pour l'animal un aliment et un condiment.

Tous les animaux ont besoin de sel pour vivre. S'il était totalement supprimé dans les aliments de la ration, on provoquerait très vite la mort des animaux soumis à l'expérimentation. Mais, dans la pratique, les aliments consommés par les animaux renferment une proportion plus ou moins élevée de sel, surtout au bord des mers. Cette proportion est insuffisante pour les besoins de l'organisme, mais elle permet cependant d'éviter les accidents morbides, si fréquents dans les pays à sol pauvre en sel. Le lait et les œufs contiennent du sel : le lait en renferme deux à trois grammes par litre.

N'oublions pas que l'urine, la sueur sont des éléments de déperdition formidables de sel, et qu'il faut combler ces pertes en ajoutant à la ration une juste proportion de ce corps indispensable, en raison de l'importance capitale du rôle qu'il joue dans l'organisme.

Une vache laitière élimine tous les jours de 60 à 100 grammes de sel, tant par le lait, la sueur, l'urine. Comment compensera-t-elle cette élimination, si l'on ne pourvoit à ses besoins en sel ? L'organisme sera donc obligé de trouver la différence en s'appauvrissant en sel, en restreignant ses pertes organiques, ce qui ne va pas sans altérer le bon fonctionnement de la machine. Il y aura comme un frein sur la production. Résultat : L'animal établira sa production sur la richesse en sel qui sera disponible, et ce sera de 1 à 3 litres, si ce n'est davantage, que l'éleveur recueillera en moins.

Ne voit-on pas les malades ayant

Semez vos carottes hâtives



La carotte grélot, variété hâtive, convient très bien pour la culture sur couche et sous châssis dans notre région Nantaise

perdu une importante proportion de sang à la suite d'une hémorragie, être traités en médecine par des injections d'un sérum physiologique, formé d'eau distillée tenant 7 % de sel en dissolution ?

Pendant le siège de Metz, en 1870, la privation la plus pénible fut le manque de sel.

Des maladies, dues précisément au manque de ce produit indispensable, ont été fréquemment observées chez les animaux, et il en résulte de graves symptômes : perte de l'appétit, mauvais aspect général de l'animal, œil terne, poil rude et mat, diminution rapide du poids et de la production laitière.

Au contraire, l'addition de sel aux aliments permet de constater chez les animaux un poil plus lisse, un œil plus vif, un regard expressif, et de plus un rendement supérieur.

Après avoir soumis 10 jeunes bœufs à une alimentation salée, alors que 10 autres du même poids étaient nourris avec la même nourriture, mais non salée, on remarqua au bout de six semaines que les bœufs qui avaient eu du sel pesaient 80 kilos de plus que les autres, soit 8 kilos par tête, autrement dit, pour une dépense de 50 centimes, on avait gagné 40 francs par tête.

Le sel permet de faire accepter agréablement les aliments et provoque une plus grande sécrétion de la salive. Cette même action se constate sur l'estomac, où le suc gastrique est sécrété en plus grande abondance, ce qui permet une plus grande digestibilité et productivité.

Le rôle conditionnaire du sel est précieux dans l'alimentation des sujets gras. En fin d'engraissement, seul, le sel permet de faire consommer une ration appréciable à des animaux repus, et pousser à un état d'embonpoint hors nature.

En résumé, par ce qui précède, nous ne saurions trop insister sur les actions bienfaisantes du sel sur l'organisme des animaux, et l'importance capitale que l'éleveur doit attacher à son emploi.

Le sel est indispensable à la vie, c'est un aliment extrêmement bon marché et d'un emploi très simple que l'on doit distribuer à tous les animaux en toutes périodes.

Comment distribuer le sel aux animaux ? Il va sans dire que si on emploie des foin secs, la distribution de sel est ainsi faite d'une manière permanente, mais cela ne dispense pas de supprimer complètement les rations de sel.

Cela revient à dire qu'il faut saler tous les aliments destinés à la nourriture du bétail, au même titre que l'on sale, pour les rendre acceptables, les aliments présentés sur la table familiale.

Il faut saler les buvées, les lèches, les barbotages, ainsi que les fourrages qui n'ont pas été salés au moment de l'engraissement. Pour ces fourrages, il suffit de les arroser, un repas d'avance, avec une solution d'eau salée à raison de 4 kilos pour cent litres d'eau.

« Aucun de nous ne peut faire tout, mais chacun de nous peut faire quelque chose et, si nous travaillons ensemble, l'addition de ce « quelque chose » sera très considérable. »

Th. ROOSEVELT.

La Nicotine

Nous sommes heureux de porter à la connaissance de nos adhérents que la Manufacture des Tabacs, à Nantes, est en mesure de fournir à nos adhérents les jus de tabacs titrés à 10 grammes de nicotine par litre ainsi que les extraits titrés à 500 grammes de nicotine par litre.

Les livraisons s'effectueront pour les jus titrés à 10 grammes, d'après une commande remise par le Syndicat à chaque preneur, tous les jours ouvrables, de 7 heures à 10 heures et de 13 heures à 16 h. 30, sauf le samedi après-midi, à la Manufacture des Tabacs, boulevard Sébastopol, sans passer comme autrefois par l'intermédiaire de l'Entrepôt, rue de Flandres. C'est donc une grosse facilité qui est accordée à nos membres par cette administration.

Chaque preneur devra fournir ses récépissés.

Les extraits titrés seront délivrés par les mêmes moyens, par l'Entrepôt, des Tabacs, rue de Flandres.

Les paiements s'effectueront directement par les preneurs, soit à la Manufacture, soit à l'Entrepôt.

Prix : Jus titrés à 10 grammes par litre (par 50 litres minimum), 65 fr. l'hecto.

Extraits titrés à 500 grammes par litre (le bidon de 5 litres), 275 fr.

Extraits titrés à 500 grammes par litre (le bidon de 1 litre), 60 fr.

Nous rappelons à nos adhérents que ces jus et extraits titrés sont un insecticide puissant et un antirypogamique indispensable en viticulture.

Les jus titrés à 10 grammes de nicotine par litre s'emploient à la dose de 5 à 10 %.

Les extraits titrés à 500 grammes de nicotine par litre s'emploient à la dose de 0,1 à 0,30 centilitres par 100 litres d'eau ou de bouillie.



LA CONSERVATION DES LÉGUMES AU COURS DE L'HIVER

Les légumes constituent un appoint notable dans notre alimentation. Ils permettent de varier agréablement notre nourriture et de la rendre plus attrayante, plus saine.

Les légumes secs : pois, haricots, fèves, sont plus nutritifs que la viande et plus économiques qu'elle.

Les légumes verts : laitues, épinards, choux, poireaux, etc., par leur cellulose régularisent les fonctions digestives, par leurs sels minéraux, leurs vitamines, ils sont indispensables à la croissance des enfants et à l'entretien normal de la vie des adultes. De plus, les légumes sont des aliments toniques, antioxydants et leur emploi est d'autant plus à recommander que l'on tend chaque jour à consommer davantage de viande.

L'hiver, les légumes deviennent rares, leur prix est souvent démenti, aussi les personnes qui possèdent un jardin bien pourvu en légumes, doivent prendre leurs dispositions en temps voulu, afin de les mettre à l'abri des intempéries, car si produite est une science, savoir conserver en est une autre non moins capitale.

Les légumes se conservent généralement de trois manières différentes : sur place, en cave ou en silo.

1° Salades. — Les salades se conservent difficilement, vu la forte proportion d'eau qu'elles renferment.

On peut recouvrir les planches de scaroles de feuilles sèches, de vieux sacs ou de paillassons. Outre la protection contre un froid peu vigoureux, on obtient le blanchiment des salades. Par temps doux, il est nécessaire de découvrir pour éviter la pourriture.

Il est encore possible de disposer sur les plantes des coffres et des châssis, ou bien arracher les pieds avec une motte et les disposer côte à côte dans une couche. On recommande d'aérer fortement par temps doux, ne fermer les châssis que pendant les gelées.

L'hivernage des salades se pratique également dans une tranchée de 0 m. 80 de large sur 0 m. 40 de profondeur. Les plantes, après arrachage, sont repiquées dans le fond de la tranchée ; leur protection est réalisée à l'aide de feuilles sèches et de paillassons.

Lorsqu'on possède une cave suffisamment vaste et saine, les salades arrachées avec une motte peuvent y passer l'hiver, rassemblées dans des caisses ;

2° Cerfeuil, persil, oseille. — On peut conserver pendant toute la mauvaise saison du cerfeuil, du persil et de l'oseille en plaçant sous châssis quelques pieds de chacune de ces plantes ;

3° Choux. — Choisir pour la conservation, des choux à tête bien ferme. En place, on peut incliner la tête des choux vers le Nord, afin d'éviter les dégâts brusques, cause de la pourriture. Une bonne pratique consiste à fendre la tige par moitié sur sa longueur, ce qui empêche les pommes de s'ouvrir sous l'action d'un excès de sève. La mise en jauge, vers la mi-novembre, permet une bonne conservation pendant tout l'hiver. A cet effet, creuser un petit fossé de 0 m. 40 de largeur et de 0 m. 25 de profondeur ; les choux arrachés sont disposés horizontalement, la pomme au-dessus du fossé, le pied sur le bord. La terre provenant d'un deuxième fossé creusé parallèlement à 0 m. 50, est déposée sur les têtes des choux, afin de les enjamber.

Une protection complète est réalisée en plantant des petits pieux, fortement inclinés sur les choux et destinés à supporter des perches sur lesquelles on étale de petits paillassons.

On peut aussi former de petits silos avec les choux disposés, racines en dehors, autour d'un pieu fiché verticalement en terre. Le tas est recouvert de paille.

Un autre procédé d'hivernage des choux consiste, après les avoir arrachés avec une petite motte, à les planter côte à côte dans une cave.

Il est également possible de conserver les variétés dures de choux-fleurs de la façon suivante : après arrachage, couper les tiges à 0 m. 15 de la tête, conserver une seule couronne de feuilles qu'on lie sur l'inflorescence, suspendre les choux ainsi préparés à des fils de fer dans une cave bien saine ; combattre si cela est nécessaire l'humidité à l'aide de réchauds à coke.

Avant la consommation, raviver la coupe de la tige et mettre tremper dans l'eau pendant quelques heures ;

4° Poireaux. — Les poireaux supportent assez bien les froids ; pour faciliter leur arrachage lors des gelées, on peut les abriter sur place en mettant entre chaque ligne une couche de feuilles ou de fumier court.

Une autre pratique consiste à les mettre en jauge dans un coin de jardin. Il est également recommandé d'en rentrer en réserve à la cave où on les dispose dans une caisse par couches régulières séparées par de la terre demi-sèche ;

5° Pommes de terre. — Pour réaliser une bonne conservation, les pommes de terre doivent être arrachées par beau temps. Lorsque les fanes sont en partie desséchées, les couper et les brûler deux ou trois jours avant l'arrachage, car elles portent toujours des germes de maladies susceptibles d'infester les pommes de terre.

Les tubercules doivent être rentrés bien secs, éviter de les laisser passer une nuit dehors.

La conservation est réalisée en cave ou en silo. Les caves doivent être saines, aérées, obscures ; leur température ne doit pas dépasser 7 à 8°. Disposer les tubercules sur un lit de paille, par couches ne dépassant pas 0 m. 30 à 0 m. 40.

En silo, les tubercules se conservent plus frais qu'en cave, mais leur surveillance en vue de la pourriture est plus difficile. Choisir un emplacement surélevé, faire reposer les tubercules sur un lit de foin ou de paille, en ménageant une cheminée pour le dégagement de la vapeur d'eau et de l'acide carbonique. Lorsque le tas qui peut atteindre 1 m. 50 à la base et 1 mètre de hauteur est terminé, le recouvrir d'une couche de paille de 0 m. 20 puis de 0 m. 20 de terre provenant d'un petit fossé d'assèchement creusé tout autour.

Au printemps, le dégermage des tubercules peut se faire très rapidement en les plongeant : a) Dans une solution d'acide sulfurique à 1 ou 2 % pendant 10 minutes ; b) Dans de l'eau froide salée à 2 % pendant 7 à 8 heures.

Les tubercules sont ensuite séchés avec de la chaux éteinte ;

6° Racines : betteraves, carottes, navets, céleris-raves. — A cause des gelées, l'arrachage de ces racines ne doit pas se faire après la mi-novembre ; profiter d'un temps sec et couper les feuilles à 1 ou 2 centimètres au-dessus du collet.

On peut les conserver en silo comme les pommes de terre, ou en cave. Dans ce dernier cas, chaque genre de racines est placé séparément et les tas sont recouverts de sable ou de terre fine, afin d'empêcher les légumes de durcir ;

7° Céleri à côtes. — Le Céleri est un légume que l'on ne cultive pas assez car il peut être consommé comme hors-d'œuvre, cuit ou cru en salade.

a) Buttage sur place. — Le buttage permet d'obtenir le blanchiment des céleris, mais pour qu'il soit possible, il faut que les lignes soient assez espacées. Il est à remarquer que cette opération ne parvient pas à protéger les plantes en cas de gelées ;

b) Mise en place en jauge. — Arracher les pieds avec une motte, les habiller et les placer verticalement côte à côte, pas trop serrés, dans une jauge de 1 m. 20 de largeur et de 0 m. 50 de profondeur. La protection est réalisée à l'aide de paillassons ou mieux, de coffres et de châssis.

c) Replantage en jauge. — Ce procédé demande un peu plus de main-d'œuvre que le précédent, mais la conservation est meilleure. Les céleris préparés comme ci-dessus sont replantés dans la jauge ; pour cela, les rangs sont disposés transversalement et à 0 m. 15 les uns des autres ; la plantation est suivie d'un buttage. La jauge reçoit des coffres et des châssis ;

8° Légumes-bulbes. — Ail, échalote, oignon. Les légumes bulbes doivent être récoltés par beau temps, lorsque leur maturité est complète, ne les rentrer qu'après les avoir bien séchés sur le sol. Leur conservation a lieu dans des greniers secs, aérés, de deux manières différentes : a) Les disposer en couches peu épaisses de 0 m. 45 à 0 m. 06, qu'on recouvre de vieux sacs ou de paillassons en cas de gelées ;

b) Former avec les tiges des ails et des échalottes, des bottes que l'on suspend à des perches ou à des fils de fer ;

9° Légumes-grains : Haricots, pois, fèves. — Les haricots seront arrachés lorsque les feuilles commencent à jaunir et que les cosses prennent le ton feuille morte. Opérer le matin à la rosée pour éviter l'égrenage, réunir les tiges en petits bottillons qu'on lie un peu au-dessus du collet. Le séchage de plantes peut se faire sur place en petites meules, ou dans des appentis ; dans ce dernier cas, les bottillons sont suspendus à des fils de fer.



Moulins

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

Prix départ : 425 fr. Remise aux adhérents.

GROS MODELES, pour marche au moteur. Meules horizontales en aggloméré spécial, pour toutes céréales. Débit 50 à 70 kg à l'heure 875 fr. — 100 à 125 — 1.570 — — 125 à 150 — 1.850 — — 150 à 200 — 2.195 — — 200 à 250 — 2.920 —

Remise à nos adhérents. Autres modèles de moulins et concasseurs pour marche au moteur, sur demande.

Distributeurs d'Engrais pour vignes

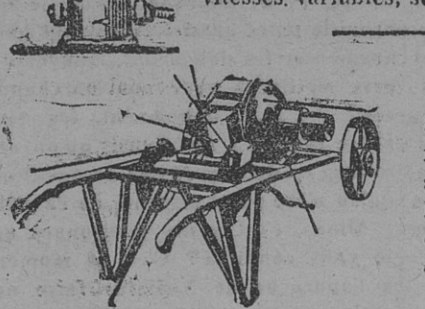
Instrument robuste, à fond plat roulant et hérisson mobile. Largeur des roues 0 m. 83. Distribue l'engrais, soit sur une bande de 0 m. 90 de large, soit sur deux bandes le long des ceps. Prix : 1.950 fr. départ.

Pulvérisateurs mixtes à traction

Pour vignes, céréales, betteraves, pommes de terre, etc., les plus perfectionnés, les plus robustes, les plus stables, en cuivre rouge plombé. Prix : de 2.250 à 2.600 francs, suivant modèle. Remise à nos adhérents. Nous consulter.

Nous pouvons fournir à nos Adhérents tous

et en particulier : des MOTEURS de toutes puissances, des GROUPES ELECTROPOMPES, eau, vin, etc., automatiques, sous pression, sur brouette, etc., et des MOTEURS AGRICOLES MOBILES de 1/2 CV, sur trépied fonctionnant sur le courant lumière, suffisant pour presque toutes les tâches, ou de puissances et vitesses variables, sur brouettes.



Le battage est pratiqué sur une toile à l'aide d'un fléau ; le triage au crible ou au moulin à vannier termine l'opération. Les grains sont ensuite étalés dans les greniers pour terminer leur dessiccation, puis on les place dans des sacs que l'on peut suspendre aux solives, pour éviter les dégâts des rongeurs ;

10° Légumes-fruits : Potiron, courge. — Les potirons sont très sensibles à l'action du froid ; aussi, il faut les remiser sur des rayons dans une pièce sèche, où la gelée n'est pas à craindre. Les manipuler avec de grandes précautions, car les chocs blessent l'écorce et la pourriture se développe alors très rapidement.

Voilà les procédés les plus simples et les plus efficaces pour conserver les légumes.

Ils se résument à les garantir contre un excès d'humidité, cause de leur pourriture et les effets d'une trop basse température qui désorganisent les tissus et amènent leur putréfaction.

On doit donc prendre en temps voulu, à l'approche des gelées, les précautions indispensables pour conserver intacts, le plus longtemps possible, les produits du jardin obtenus à l'aide d'efforts soutenus et parfois de sacrifices pécuniaires importants, car ils pourront rendre de grands services pour l'alimentation familiale durant tout l'hiver.

R. B. (La Défense Agricole et Horticole.)

VOUS AVEZ UN JARDIN...

QUE VOUS SOYEZ PROFESSIONNEL OU AMATEUR, VOUS VOULEZ OBTENIR DES LEGUMES SATISFAYANTS, ABONDANTS ET SAVOUREUX.

POUR REUNIR PRECOCEMENT, QUALITE ET QUANTITE, EMPLOYEZ LE CHLORURE DE POTASSIUM, ENFOUI AU PLUS TARD TROIS SEMAINES AVANT LES SEMIS ET REPIQUAGES ; OU BIEN EXIGEZ DE VOS FOURNISSEURS DES ENGRAIS COMPOSES TRES RICHES EN POTASSE (AU MOINS 15 %).

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. 4 — 7.000 — 725 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 n° 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.

Pompes à purin

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

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

Vidage rapide, ne s'engorge jamais.

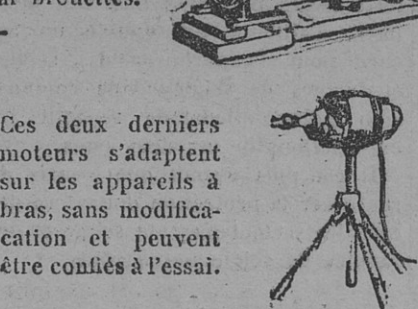
N° 1, 2 et 3 à 300, 285 fr. N° 2, 3 à 400, 325 fr. N° 3, 4 et 5 à 500, 375 fr.

Support fixe pour ces pompes : 110 fr. Modèle spécial sur brouette, avec 5 mètres de tuyau caoutchouc ; 550 fr.

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents.

Articles Electriques

Nous pouvons fournir à nos Adhérents tous et en particulier : des MOTEURS de toutes puissances, des GROUPES ELECTROPOMPES, eau, vin, etc., automatiques, sous pression, sur brouette, etc., et des MOTEURS AGRICOLES MOBILES de 1/2 CV, sur trépied fonctionnant sur le courant lumière, suffisant pour presque toutes les tâches, ou de puissances et vitesses variables, sur brouettes.



A l'Orphelinat Leray

Dimanche 30 novembre, l'Œuvre Départementale d'Assistance à l'Enfance, le Préfet de la Loire-Inférieure a confié la direction de l'Orphelinat à Saint-Viaud et la gestion de son domaine à donné la première conférence d'une série qui doit s'échelonner au cours de l'hiver.

M. Coutansais, ingénieur agricole, directeur de l'Etablissement qui, sous son impulsion s'organise méthodiquement, a réuni dans la Grande Salle des Orphelins qui lui sont confiés et les Agriculteurs des environs qu'il avait conviés ; son appel fut entendu.

M. Dejoie, administrateur délégué de l'Œuvre, membre de la Chambre d'Agriculture et Viticulture, faisait la causerie.

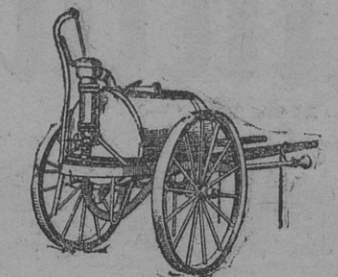
Avant d'entrer dans le sujet : la culture de la vigne, le Conférencier exposa à son auditoire quelles étaient les intentions du généreux donateur du domaine du Plessis-Grimaud, M. Leray.

Instruire, former et éduquer de jeunes orphelins de familles honorables et nécessiteuses afin qu'ils deviennent eux-mêmes des agriculteurs avertis, réputés, conscients de leur rôle social.

L'Œuvre départementale d'assistance administrative avec ses 12 membres, tous représentants d'œuvres d'assistance au département, l'orphelinat qui lui est confié sous la présidence de M. Linyer, sénateur de la Loire-Inférieure.

L'Œuvre tient avant tout à ce que les enfants qui lui sont confiés, soient formés dans un esprit de morale, de discipline et de travail que tous apprécient. Elle tient à ce que ces enfants restent à la terre, dans la région, si possible, et demande à ce que les agriculteurs touchant de près ou de loin le Plessis-Grimaud, l'aident dans sa tâche, car elle sait que l'exemple est encore la meilleure méthode d'éducation.

Tonnes à Purin



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

N°	Contenance en litres	Prix du Tonneau sans pompe	
		Pont	Galvanisé
1	500	1.375 fr.	1.515 fr.
2	600	1.425 —	1.590 —
3	800	1.625 —	1.815 —
4	1.000	1.700 —	1.925 —

Remise à nos adhérents. Port rembourré sur facture.

Autre modèle sur demande.

Avec pompe « Simplex », 3.000 litres à l'heure, sans clapets, corps en cuivre, regard pour visite instantanée, 2 m. 50 tuyau caoutchouc et 1 m. 50 tube d'aspiration avec crépine : 680 fr. en supplément. Ou pompe « Rhône » en tôle galvanisée : 435 fr. en supplément.

Tarares

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

Débit	Largeur	Prix
8 à 12 hectolitres	0m65	275 fr.
12 à 16 —	0m70	300 »
20 à 25 —	0m82	345 »
25 à 30 —	0m86	370 »
30 à 35 —	0m90	395 »
35 à 40 —	1m	425 »
40 à 45 —	1m10	450 »

Ces prix s'entendent franco toutes gares.

Remise à nos Adhérents.

Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande.

Nouvelle Veleuse

Cette machine se compose d'un moulinet commandé par une manivelle avec vis sans fin. Sur ce moulinet s'enroule la corde qui aide au vélage. Assise matelassée en arrière. Modèle ordinaire, complet... 275 fr. Modèle extensible..... 325 —

Les Rétro-Force

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

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



Prix DES APPAREILS COMPLETS

Pour betteraves et plantes sarclées en grande culture..... 327 fr. Pour vigneron et pépiniéristes..... 361 » Pour maraîchers ou amateurs..... 499 » Pour grande culture maraîchère..... 719 »

Prix départ lieu de fabrication. Nous consulter pour conditions et autres combinaisons de ces appareils. Modèle visible au Syndicat.

Hache-Paille

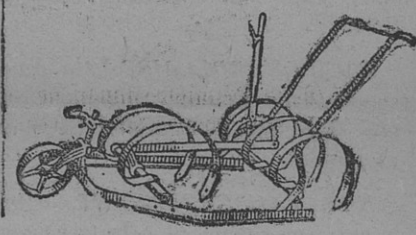
Montés avec bouche mobile. Vis sans fin double, permettant de couper à deux longueurs. Prix départ.

Grand volant 1m20 155 kil. 550 fr. Moyen — 1m — 125 — 450 fr. Petit — 0m85 100 — 380 fr.

Prix départ usine. — Remise à nos adhérents.

Herses Canadiennes

à patins, simples, robustes, à dents renforcées et élargies ;



Nombre Largeur de dent de travail sans mancherons avec mancherons

5	0.60	171 fr.	197 fr.
7	0.70	241 »	267 »
9	0.90	279 »	307 »
10	1.00	298 »	326 »
12	1.20	353 »	382 »

Supplément pour 1 roue : 12 fr. Prix départ ; remise à nos adhérents.

Pommes de Terre de Semences

Il y a grand intérêt à changer chaque année ses semences, ou partie des semences. C'est ce que font, du reste, les bons cultivateurs, soucieux d'obtenir de hauts rendements et des tubercules sains.

Pour éviter des frais de transport assez élevés il y a lieu de grouper les commandes. Que nos Agents et membres dirigeants de nos syndicats et sections prennent cette initiative et que nos syndiqués leur remettent dès maintenant leurs commandes, pour recevoir ces pommes de terre avant les gelées et bénéficier de conditions meilleures.

Voici les principales variétés que nous pouvons fournir, des meilleurs centres de Bretagne :

(Prix sauf variations)

Eerstelingen — Belle de Juillet.....	98 fr.
Early-Rose.....	94 »
Jaune de Hollande — Abondance de Montivilliers.....	90 »
Flucke géante de St-Malo — Saucisse de Bretagne — Fin de siècle.....	88 »
Etoile du Nord.....	84 »
Institut de Beauvais.....	78 »
Ronde jaune — Andrieu — Géante sans pareille — Populaire — Industrie — Chardon — Professeur Maercker.....	74 »
Géante blanche.....	64 »
Géante bleue.....	58 »

Toutes autres variétés sur demande. Ces prix s'entendent les 100 kilos logés, sur wagon départ Bretagne. Prix spéciaux par wagons complets. Nous consulter.

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

MARCHES DE LA VILLETTE
Du lundi 8 Décembre 1930
Table with 4 main sections: ANIMAUX, COURS OFFICIELS, PRIX APPROXIMATIFS, and a summary table for various animal products.

La Vie Syndicale
Saint-Viaud
Dimanche 14 décembre, à 15 h. 30, à l'Orphelinat Leray, conférence agricole sur l'élevage du bétail normand, par M. Raymond Lefevre, ingénieur-agronome.
Tous les cultivateurs de la région sont cordialement invités.

Saint-Géréon
Lundi 15 décembre, à 8 heures du soir, Salle du Patronage, à Saint-Géréon, grande réunion syndicale. Conférence agricole et viticole par MM. Faivre, directeur technique du Syndicat Central; Cormier, ingénieur agronome, et Andouard, directeur de la Station agronomique de la Loire-Inférieure.
Une séance cinématographique sur la culture de la vigne clôturera la réunion. Entrée gratuite et réservée à tous les viticulteurs de la région.

Maumussou
Lundi 22 décembre, à 7 heures du soir, à Maumussou, sous les auspices du Syndicat Agricole du canton de Saint-Mar-la-Taille, conférence agricole par MM. Faivre, Le Gouais et Cormier, ingénieurs agronomes.
Séance cinématographique instructive et gratuite. Tous les agriculteurs de la région sont cordialement invités.

UNION NATIONALE DES COOPERATIVES AGRICOLES
L'Union Nationale des Coopératives agricoles de production, de vente et de transformation, malgré toutes les démarches qu'elle a faites en accord avec toutes les organisations coopératives en faveur de l'établissement d'un statut fiscal équitable des coopératives agricoles, n'a pu faire discuter par le Parlement le projet déposé par le Gouvernement ni obtenir de celui-ci les modifications qu'elle a demandées.

LA SEMAINE PROCHAINE: UN ARTICLE SUR LA SITUATION DU MARCHÉ LAITIÈRE ET LES PRIX DE DÉTAIL
CADEAUX DE NOËL ET DU PREMIER DE L'AN
Ne soyez pas embarrassés par le choix du cadeau que vous avez à offrir à l'occasion de Noël ou du Premier de l'An.

L'Amélioration laitière du Bétail
Comment améliorer la race par les taureaux. — Le livre d'élite de la race normande?
« On garde volontiers dans beaucoup d'étables les génisses les meilleures laitières (ou de celles que l'on croit telles), car l'on sait depuis longtemps que les caractères laitières sont héréditaires.
Partout il n'est pas rare d'entendre l'observation suivante: « C'est étonnant, ces vaches sont beaucoup moins bonnes que leurs mères. Ça dégénère! »

COOPERATIVE
Huiles de Table
Extra « Calvé », par 15 litres, 8 fr. 50 le litre franc, verre facturé 1 fr. et repris au même prix.
Extra « La Délicate », 10 lit., 75 fr. franc; 5 lit., 38 fr. franco.
Savons
Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur... 355 »
Savon blanc extra silicaté... 325 »
Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes.

Offres et Demandes
Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes. Service réservé à nos Adhérents, à 1 franc par annonce paraissant 2 fois.
OFFRES
206. — A vendre, plants de vignes (racinés et boutures). Bertille Seye 450 (blanc), Bertille Seye 2862 (rouge). S'adresser à Pierre Grimaud, Le Plessis, Oudon.
207. — A vendre, 6 barriques Muscadet vieux et 7 barriques Muscadet et Gros-Plants nouveaux.
208. — A louer pour la Toussaint prochaine, à 1/2 fruits, 2 bonnes fermes de 20 hectares chacune. S'adresser à M. Clouet, expert, à La Chapelle-sur-Erdre.

HERNIE
CHUTES DE LA MATRICE
CLIG MÉDECINE CHIRURGIC
DÉPLACEMENTS DES ORGANES PAR LA MÉTHODE LEROY
Combien nombreux, hélas ! sont ceux qui, aujourd'hui, portent encore de vulgaires bandages. PLUS D'ANGÈRES pour eux que leur propre infirmité.
Et cependant, un TRAITEMENT RATIONNEL appliqué par les soins d'un spécialiste a toujours raison de cette infirmité GRAVE ET TROP SOUVENT MORTELLE.



PRODUITS DIVERS
Les prix que nous donnons ci-dessous s'entendent pour le détail par quantité de 100 kilos, minimum
RIZ et ISSUES
Riz Saigon Importation N° 1... 135 »
Issues de riz... 90 »
Farine de Manioc... 140 »
Remoulage de fèves... 78 »
Mais pour volailles... 91 »
Les 100 kilos logés sur wagon 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... 120 »
Sorgho logé dép. Nantes... 108 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.
Aliments pour Volailles et Lapins
Granulé condensé... 116 »
Grande Pondeuse... 121 »
Farine de viande... 172 »
Poudre d'os alimentaire... 86 »
Farine d'os alimentaire... 91 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.
Aviculture de l'Ouest
Boulettes « OVOX » pour pondeuses... 130 »
Provende « LAPOX » pour lapins... 115 »
Farine de Poisson supérieure... 200 »
Viande extra... 190 »
Coquilles huîtres... 50 »
Sur wagon départ Nantes

Aliments mélassés
Mélasse Say, 80 % mélassée... 86 »
Son mélassé Say, 50 %... 103 »
Paille mélassée Say, 50 %... 72 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelin et Pont-d'Ardes.
Provendeine
Infaillible pour l'élevage des porcs.

FEUILLETON DU « SYNDICAT DES AGRICULTEURS »
L'Inutile Mensonge
PAR Valentine DESMOULIEZ
— Pas plus que bien d'autres sans doute, mais je l'aime, ma chère femme, autant et plus encore peut-être que le premier jour et je crois être payé de retour. Il n'y a pas de mérite à n'être pas méchant quand on est heureux et nous avons possédé, nous possédons le bonheur. C'est pourquoi, vois-tu, je voudrais que notre fille connût aussi ce foyer où l'amour est le premier de tous les biens.

— Je l'en prie, répondit Mme Olivier, assombrie de nouveau, laissons en ce moment cette question, ainsi que tu viens de le dire toi-même.
— C'est vrai, pardonne-moi Isabelle. Presque au même instant, Rose toute bouleversée encore de plaisir, les yeux plus veloutés dans son teint avivé et les lèvres semblant aspirer la vie, s'approcha de sa robe blanche de tulle, rentrait accompagnée de son amie, Marie-Thérèse et de Félicien Musart.
Depuis que mille raisons lui prouvaient qu'il n'avait pas lieu d'être jaloux du che-

VI
C'était une radieuse journée du mois d'août dans toute l'ultime splendeur d'un été qui touchait à son déclin, les heures accablantes étaient passées et le soleil moins ardent se tamisait en une poussière d'or pâli à travers les voûtes feuillues du jardin un peu sauvage qui enveloppait d'ombre la maison de Félicien Musart.
Celui-ci attendait en s'y promenant distraitement la visite de ses amis, car il avait enfin gagné une cause chaudière plaquée auprès de Mme Olivier dont les vagues excuses devenaient difficiles.
Le professeur, qui l'amour des lettres n'excluait pas un vif intérêt pour les arts, se réjouissait à la pensée d'admirer dans l'atelier du peintre, les dernières ébauches qui, sur leur chevalet, semblaient attendre la main devant achever de leur donner la vie. Un album retrouvé par hasard, avec une pieuse et heureuse surprise par le fils, devait également offrir à la curiosité fervente de ses amis, les premiers essais d'un talent devenu célèbre.
Cependant, las de rêver solitairement sous les arbres, le jeune homme impatient se décida à se rendre à la rencontre de ses invités.

et blanches, il ne tarda pas à reconnaître de loins les silhouettes de M. et de Mme Olivier.
Il n'aperçut pas celle de Mme Olivier et il serait mensonger de dire qu'il en ressentit un vif désappointement, une reconnaissance envers le ciel lui en fut plutôt venue. Cette satisfaction intime ne l'empêcha pas de témoigner courtoisement, son regret de cette absence, tandis qu'il se rendait la main des arrivants et que ses yeux, plus sincères que ses paroles, exprimaient une joie dépourvue de toute restriction.
Sans qu'il s'en doutât, il avait d'ailleurs failli attendre en vain cette visite tant souhaitée, car au moment du départ, Mme Olivier, prise soudain d'une violente migraine, s'était déclarée incapable de quitter sa chaise longue, ses traits défaits attestaient, en effet, qu'elle souffrait et M. Olivier lui proposa d'ajourner leur sortie.
Mais devant la déception qui n'était pas éloignée des larmes de la jeune fille, il n'insista pas; de son côté, la mère, d'un air résigné, engagea son mari et Rose à ne pas se préoccuper d'un malaise qu'un peu de repos ne tarderait sans doute pas à soulager.
En d'autres circonstances, Rose eût spontanément sacrifié quelque plaisir, mais cette fois, c'était un sentiment tout puissant qui commandait. Certes la présence de Félicien Musart était, dans cette maison, l'irrésistible attrait, mais elle y éprouvait, en dehors du sortilège de l'amour,

Mais et engraissement des porcs, 35 fr. la boîte, pris au bureau du Syndicat.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES CHEVAUX
Aliment complet N° 1, 40 %
avoine, 35 % mélasse, 99 %

Aliment « Le Picotin », pour
chevaux de campagne (suc-
cédané, avoine tourteaux), 109 %
ALIMENTATION DES BŒUFS
ET VACHES

Optima :
p^r engraissement laitier, (en cub.) 120 %
p^r engraissement d. bœufs 129 %
p^r veaux (le sac de 5 k.), 150 %

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.

Mais pour Volailles

Nous avons pu nous assurer une
nouvelle quantité de maïs pour vo-
lailles, dans les mêmes conditions
que le marché précédent, soit 91 fr.
les 100 kilos sur wagon ou pris à
Nantes, et invitions nos adhérents à
nous transmettre leurs ordres au
plus tôt, le prix étant très intéres-
sant.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Durant le cours de la semaine der-
nière, notre COOPERATIVE a payé
les blés entre :
132 à 156

suivant qualité et poids spécifique,
départ gares grands réseaux.

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

Nantes, le 10 décembre,	
Farine	228
Blé en disponible, base	74 k ^m moralement sans
ail	154
Sans ail, 1 à 2 fr. de plus.	
Avoines grises ou noires.	77
Avoines bigarrées.	66
Sarrasin (Bretagne).	75
Sarrasin (Loire-Inf.).	77
Orge	incoté.
Son	60
Seigle	70
Mais Plata.	83
Mais Indo-Chine.	78

Fourrages

On cote lieux de produc-
tion, les 1.000 kilos :
Paille de blé bottée... 255 à 260

Paille de blé pressée... 245 à 245
Paille d'avoine pressée... 235 à 240
Paille d'orge pressée... 230 à 235
Foin... 240 à 245

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS
10 décembre

Oignons, le kilo, 0,70 ; carottes,
les 20, 4 ; scarole, les 12, 3 ; chicorée,
les 12, 3 ; radis, les 12 paquets,
4 ; poireaux, les 30, 4,50 ; choux-
pommés, les 16, 7 ; choux-fleurs,
l'unité, 1,50 ; choux veris, les 12 pa-
quets, 2 ; choux navets, les 5 pa-
quets, 3 ; choux de Bruxelles, le kilo,
2 ; petits navets, la boîte, 0,70 ; cre-
son, les 12 paquets, 6 ; céleri bran-
che, les 6, 3 ; céleri rave, les 6, 4 ;
salsifis, la boîte, 2 ; châtaignes, le
boisseau, 12

Cours du Bétail

MARCHE AUX BESTIAUX

Syndicat de la Boucherie de Nantes
Cours du 5 décembre 1930

On cote le demi-kilo :
VEAUX : 380, — 1^{re} qual., 8,25 à
9,25 ; 2^e qual., 7,25 à 8,25 ; 3^e qual.,
6,25 à 7,25
BŒUFS : 6, — Devant : 1^{re} qual.,
5 fr. à 5,25 ; 2^e qual., 3,75 à 4,25 ;
3^e qual., 2,75 à 3,25. — Derrière : 1^{re}
qual., 5 fr. à 5,75 ; 2^e qual., 4 fr. à
4,50 ; 3^e qual., 2,50 à 3,50.
MOUTONS : 214, — 1^{re} qual., 9 à
10 fr.

PRIX DU KILO SUR PIED
BŒUFS. — Plus bas, 2,50 ; plus
haut, 5,75 ; prix moyen, 4,12.
VACHES. — Prix moyen, 4 fr.
VEAUX (suivant qualité). — Plus
bas, 6,25 ; plus haut, 9,25 ; prix
moyen, 7,75.
MOUTONS. — Plus bas, 9 fr. ; plus
haut, 10 fr. ; prix moyen, 9,50.

Cours des Vins

Muscadet 1930 1^{er} choix... 750 à 850
Muscadet — 2^e — ... 650 à 750
Gros-Plant 1930... 375 à 450
Noah... 250 à 325

SULFATE DE CUIVRE

Nous cotons actuellement et sauf
variations :
Anglais... 264 fr.
Français ou Belge... 250 %
les 100 k^m sur wagon ou pris à Nantes

Farine de Maïs

Nous pouvons mettre à la disposi-
tion de nos adhérents une assez gros-
se quantité de farine de maïs proven-
ant des maïs pour semences de
1930, Ruffec, Carcassonne, Landes,
qui n'ont pu être livrés comme tels.
Nous les avons fait moulinier afin de
les livrer à la consommation pour la
nourriture du bétail et, en particu-
lier, des vaches laitières et des porcs.
En faisant un gros sacrifice, nous
la vendons 120 francs les 100 kilos,
logés et franco toutes gares Loire-
Inférieure.

MARCHÉS RÉGIONAUX

JANTES (Talensac)

Beur. — Le demi-kilo : 1^{re} caté-
g., 6-12 fr. ; 2^e caté., 5,50-6,50 ; 3^e caté-
g., 2-3 fr.
Veu. — Le demi-kilo : 1^{re} caté-
g., 7,50-10 fr. ; 2^e caté., 7-7,50 ; 3^e caté-
g., 1-6 fr.
Mouton. — Le demi-kilo : 1^{re} caté-
g., 9-10 fr. ; 2^e caté., 8-9 fr. ; 3^e caté-
g., 5-5,50.
Porcs. — Le demi-kilo : 7,25-8,75.
Beurre en lait avec veaux ou porcs,
12-14 fr. ; la douzaine : 12,50-13 fr.
Lapin. — Le demi-kilo, 6,50-7 fr.
Poulets. — Le demi-kilo : 8-9 fr.

ANCIENS

Blé, 132 à 155 fr. ; avoine, 80 à 95 fr. ;
trèfle incarnat, 270 à 295 fr. ; foin, les
500 kilos, 120 à 150 fr. ; paille, 120 à
140 fr. ; beurre, la livre, 9 à 9,50 ; œufs,
15 à 16 fr. ; poulets et poullets, 25 à 50 fr.
la couple ; lapins, 12 à 20 fr. pièce.
Bœufs de travail, entre 5.000 et 6.000
la paire, les quatre dents 6.000 à 7.000,
les six dents 7.000 et 9.000 fr.
Vaches en lait avec veaux ou porcs,
3.000 à 4.000 fr. ; de quatre et six dents,
4.000 à 5.500 fr. ; vaches et génisses
pour engraisser, 2.000 à 3.500 fr. ; petits
veaux de 8 à 15 jours, 200 à 450 fr.
Porcs gras, 1^{re} qualité 7 fr., 2^e qual.,
6,50 ; 3^e qual., 6 fr. le kilo sur pied ;
porcs maigres, 220 à 300 fr. ; porcelets,
120 à 200 fr. pièce.

CANDE

Marché du 8 décembre. — Blé, 150-
152 fr. ; orge, 85-90 fr. ; sarrasin, 90-
100 fr. ; avoine, 85-90 fr. ; seigle, 90-
100 fr. ; pommes de terre, 60-65 fr.
Paille, les 1.000 kilos, 280 à 300 fr. ;
foin, 350 à 400 fr. ; beurre, le demi-kilo,
7,75 à 8 fr. ; œufs, la douzaine, 12,50
à 13 fr. ; poulets, la paire, 28-38 fr.

canards, la paire, 20-36 fr. ; oies, la
pièce, 30-35 fr. ; lapins, la pièce, 12-
18 fr. ; lapins de garenne, la pièce, 7
à 7,50 ; pigeons, la paire, 10 à 11 fr.
Porcs gras : amenés 35, vendus 35,
le kilo 6,50 à 7 fr. Porcs maigres :
amenés 100, vendus 100, de 280 à 350 fr.
pièce. Porcelets, amenés 300, vendus
280, de 80 à 140 fr. pièce.

CHATEAUBRIANT

Farine, 230 fr. ; blé, 150 fr. ; avoine,
75 fr. ; blé noir, 75 fr. ; seigle, 100 fr. ;
orge, 80 fr. ; son, 62 fr.
Œufs, la douzaine, 10 à 11 fr. ;
beurre, le demi-kilo, 6 à 6,50.
Cidre nouveau, la barrique, 250 fr. ;
vieux, 210 fr.
Bœufs gras, le kilo sur pied, 4,75
à 5,25 ; bœufs de travail, la paire, 5.000
à 10.000 fr. ; vaches grasses, le kilo,
4,25 à 4,75 ; vaches laitières, jusqu'à
4.000 fr. ; veaux le kilo, 7,25 à 7,50 ;
génisses, 2.000 à 2.500 fr. ; porcs, le
kilo, 6 à 6,20 ; porcs de lait, 90 à 130.

ARTHON-EN-REIZ

Poulets, la couple, gros 145 à 50 fr. ;
petits 40 à 45 fr. ; canards, la pièce, 25 fr. ; pigeons, la cou-
ple, 12 fr. ; lapins, 18 à 25 fr. ; œufs,
12,50 ; beurre, le demi-kilo, 7,25.
Bœufs gras, le kilo sur pied, 5,25 ;
bœufs de travail, la paire, 4 à 9.000 fr. ;
vaches grasses, le kilo, 5,25 ; laitières,
2.500 fr. ; taureaux, le kilo, 5 fr. ; veaux,
6,50 ; veaux de lait, 6 fr. ; génisses, 1.800
à 2.000 fr. ; moutons, 7 fr. ; porcs, 4,75 ;
porcs de lait, 200 à 350 fr.

CLISSON

Blé, 145 fr. ; avoine, 85 à 90 fr. ; blé
noir, 80 fr. ; foin, les 500 kilos, 120 à
125 fr. ; paille, 150 à 160 fr. ; poulets,
la couple, gros 40 à 45 fr. ; moyens 35
à 39 fr. ; petits 30 à 35 fr. ; lapins, la
pièce, 15 à 20 fr. ; œufs, la douzaine,
10 à 13,75 ; beurre, le demi-kilo, 8 à
8,50 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 5 à
6 fr. ; bœufs de travail, la paire, 7.000
à 10.000 fr. ; vaches grasses, le kilo, 4
à 5 fr. ; laitières, 2.500 à 4.000 fr. ; veaux,
le kilo, 8 fr. ; porcs, 6,90 ; porcs de lait,
180 à 240 fr.

L'imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

OSSATINE

Aliment complémentaire idéal
pour l'élevage et l'engraissement
des PORCS. Infaillible contre le
mal des Pâtes.
Quoique moins cher ne craint pas
la comparaison avec nos produits
similaires.
Dépôts pour le gros et renseigne-
ments :
H. PARPOIL
Nueil-sur-Layon, (Maine-et-Loire)
Echantillon sera adressé contre
1 fr. en timbres-poste.

CIDRE

COLORE - BONIFIÉ
CONSERVÉ - CLARIFIÉ
MALADIES GUÉRIES
PAR LES
PRODUITS GATÉ
TRAICER LA VRAIE MARQUE
1^{re} PH^{ie} E. GAILLIERE - St-Lô
Dépôts : Pharmacies Orion, à Nozay ;
Prevost, à Héric ; Sicaud, à Fay-de-Bre-
tagne ; Garnier, à Pont-Château ; Alain
Lagat, à Savenay ; Thibault, à St-
-la-Jaille ; Turpin, à Nort-sur-Erdre ; Le-
roux, à Plessé.

La RAPIDE

MACHINES
GREFFER
RENDANT
PRÉCISION
RÉSULTATS
A. LOZEY, Ing^{enieur} Const^{ru}cteur, Place Pelletan, AGEN

BANQUE CHANGE NANTES

6, Pl. du Commerce
BOURSE
ACHATS DE TOUTS TITRES, BONS DE LA DÉFENSE
PAYABLES IMMÉDIATEMENT
TOUS PLACEMENTS
Paiements Coupons sans frais - Opérations de Bourse
Vérification Gratuite de Tirages

AGRICULTEURS !!

faites vos peintures
VOUS - MEMES
avec le
PHILOFER
qui s'emploie sans préparation
sur tous matériaux (fer, bois, etc.)
TOUTES NUANCES
Références : trente ans de succès
dans les applications les plus
diverses.
En vente au Syndicat

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE NÉGOCIATIONS

21, Rue Auber, PARIS (IX^e)
Fondée en 1873
sous toutes les
formes possibles
à Commerçants, Industriels
Agriculteurs propriétaires
Chiffre réalisé et
déclaré depuis 1927
37 millions
VENTES de Fonds de Commerce
Emplois intéressés

Pépinières Américaines

DE L'OUEST
Eugène GIRAULT
Pépiniériste Viticoleur
JAUNAY-CLAN (Vienne)
— Tél. 3 et 75 —
Expositions Nationales
Paris, 1904 ;
Paris, 1906 ;
Paris, 1910 ;
Paris, 1914 ;
Paris, 1925 ;
Paris, 1930 ;
Paris, 1935 ;
Paris, 1937 ;
Paris, 1939 ;
Paris, 1940 ;
Paris, 1941 ;
Paris, 1942 ;
Paris, 1943 ;
Paris, 1944 ;
Paris, 1945 ;
Paris, 1946 ;
Paris, 1947 ;
Paris, 1948 ;
Paris, 1949 ;
Paris, 1950 ;
Paris, 1951 ;
Paris, 1952 ;
Paris, 1953 ;
Paris, 1954 ;
Paris, 1955 ;
Paris, 1956 ;
Paris, 1957 ;
Paris, 1958 ;
Paris, 1959 ;
Paris, 1960 ;
Paris, 1961 ;
Paris, 1962 ;
Paris, 1963 ;
Paris, 1964 ;
Paris, 1965 ;
Paris, 1966 ;
Paris, 1967 ;
Paris, 1968 ;
Paris, 1969 ;
Paris, 1970 ;
Paris, 1971 ;
Paris, 1972 ;
Paris, 1973 ;
Paris, 1974 ;
Paris, 1975 ;
Paris, 1976 ;
Paris, 1977 ;
Paris, 1978 ;
Paris, 1979 ;
Paris, 1980 ;
Paris, 1981 ;
Paris, 1982 ;
Paris, 1983 ;
Paris, 1984 ;
Paris, 1985 ;
Paris, 1986 ;
Paris, 1987 ;
Paris, 1988 ;
Paris, 1989 ;
Paris, 1990 ;
Paris, 1991 ;
Paris, 1992 ;
Paris, 1993 ;
Paris, 1994 ;
Paris, 1995 ;
Paris, 1996 ;
Paris, 1997 ;
Paris, 1998 ;
Paris, 1999 ;
Paris, 2000 ;
Paris, 2001 ;
Paris, 2002 ;
Paris, 2003 ;
Paris, 2004 ;
Paris, 2005 ;
Paris, 2006 ;
Paris, 2007 ;
Paris, 2008 ;
Paris, 2009 ;
Paris, 2010 ;
Paris, 2011 ;
Paris, 2012 ;
Paris, 2013 ;
Paris, 2014 ;
Paris, 2015 ;
Paris, 2016 ;
Paris, 2017 ;
Paris, 2018 ;
Paris, 2019 ;
Paris, 2020 ;
Paris, 2021 ;
Paris, 2022 ;
Paris, 2023 ;
Paris, 2024 ;
Paris, 2025 ;
Paris, 2026 ;
Paris, 2027 ;
Paris, 2028 ;
Paris, 2029 ;
Paris, 2030 ;
Paris, 2031 ;
Paris, 2032 ;
Paris, 2033 ;
Paris, 2034 ;
Paris, 2035 ;
Paris, 2036 ;
Paris, 2037 ;
Paris, 2038 ;
Paris, 2039 ;
Paris, 2040 ;
Paris, 2041 ;
Paris, 2042 ;
Paris, 2043 ;
Paris, 2044 ;
Paris, 2045 ;
Paris, 2046 ;
Paris, 2047 ;
Paris, 2048 ;
Paris, 2049 ;
Paris, 2050 ;
Paris, 2051 ;
Paris, 2052 ;
Paris, 2053 ;
Paris, 2054 ;
Paris, 2055 ;
Paris, 2056 ;
Paris, 2057 ;
Paris, 2058 ;
Paris, 2059 ;
Paris, 2060 ;
Paris, 2061 ;
Paris, 2062 ;
Paris, 2063 ;
Paris, 2064 ;
Paris, 2065 ;
Paris, 2066 ;
Paris, 2067 ;
Paris, 2068 ;
Paris, 2069 ;
Paris, 2070 ;
Paris, 2071 ;
Paris, 2072 ;
Paris, 2073 ;
Paris, 2074 ;
Paris, 2075 ;
Paris, 2076 ;
Paris, 2077 ;
Paris, 2078 ;
Paris, 2079 ;
Paris, 2080 ;
Paris, 2081 ;
Paris, 2082 ;
Paris, 2083 ;
Paris, 2084 ;
Paris, 2085 ;
Paris, 2086 ;
Paris, 2087 ;
Paris, 2088 ;
Paris, 2089 ;
Paris, 2090 ;
Paris, 2091 ;
Paris, 2092 ;
Paris, 2093 ;
Paris, 2094 ;
Paris, 2095 ;
Paris, 2096 ;
Paris, 2097 ;
Paris, 2098 ;
Paris, 2099 ;
Paris, 2100 ;
Paris, 2101 ;
Paris, 2102 ;
Paris, 2103 ;
Paris, 2104 ;
Paris, 2105 ;
Paris, 2106 ;
Paris, 2107 ;
Paris, 2108 ;
Paris, 2109 ;
Paris, 2110 ;
Paris, 2111 ;
Paris, 2112 ;
Paris, 2113 ;
Paris, 2114 ;
Paris, 2115 ;
Paris, 2116 ;
Paris, 2117 ;
Paris, 2118 ;
Paris, 2119 ;
Paris, 2120 ;
Paris, 2121 ;
Paris, 2122 ;
Paris, 2123 ;
Paris, 2124 ;
Paris, 2125 ;
Paris, 2126 ;
Paris, 2127 ;
Paris, 2128 ;
Paris, 2129 ;
Paris, 2130 ;
Paris, 2131 ;
Paris, 2132 ;
Paris, 2133 ;
Paris, 2134 ;
Paris, 2135 ;
Paris, 2136 ;
Paris, 2137 ;
Paris, 2138 ;
Paris, 2139 ;
Paris, 2140 ;
Paris, 2141 ;
Paris, 2142 ;
Paris, 2143 ;
Paris, 2144 ;
Paris, 2145 ;
Paris, 2146 ;
Paris, 2147 ;
Paris, 2148 ;
Paris, 2149 ;
Paris, 2150 ;
Paris, 2151 ;
Paris, 2152 ;
Paris, 2153 ;
Paris, 2154 ;
Paris, 2155 ;
Paris, 2156 ;
Paris, 2157 ;
Paris, 2158 ;
Paris, 2159 ;
Paris, 2160 ;
Paris, 2161 ;
Paris, 2162 ;
Paris, 2163 ;
Paris, 2164 ;
Paris, 2165 ;
Paris, 2166 ;
Paris, 2167 ;
Paris, 2168 ;
Paris, 2169 ;
Paris, 2170 ;
Paris, 2171 ;
Paris, 2172 ;
Paris, 2173 ;
Paris, 2174 ;
Paris, 2175 ;
Paris, 2176 ;
Paris, 2177 ;
Paris, 2178 ;
Paris, 2179 ;
Paris, 2180 ;
Paris, 2181 ;
Paris, 2182 ;
Paris, 2183 ;
Paris, 2184 ;
Paris, 2185 ;
Paris, 2186 ;
Paris, 2187 ;
Paris, 2188 ;
Paris, 2189 ;
Paris, 2190 ;
Paris, 2191 ;
Paris, 2192 ;
Paris, 2193 ;
Paris, 2194 ;
Paris, 2195 ;
Paris, 2196 ;
Paris, 2197 ;
Paris, 2198 ;
Paris, 2199 ;
Paris, 2200 ;
Paris, 2201 ;
Paris, 2202 ;
Paris, 2203 ;
Paris, 2204 ;
Paris, 2205 ;
Paris, 2206 ;
Paris, 2207 ;
Paris, 2208 ;
Paris, 2209 ;
Paris, 2210 ;
Paris, 2211 ;
Paris, 2212 ;
Paris, 2213 ;
Paris, 2214 ;
Paris, 2215 ;
Paris, 2216 ;
Paris, 2217 ;
Paris, 2218 ;
Paris, 2219 ;
Paris, 2220 ;
Paris, 2221 ;
Paris, 2222 ;
Paris, 2223 ;
Paris, 2224 ;
Paris, 2225 ;
Paris, 2226 ;
Paris, 2227 ;
Paris, 2228 ;
Paris, 2229 ;
Paris, 2230 ;
Paris, 2231 ;
Paris, 2232 ;
Paris, 2233 ;
Paris, 2234 ;
Paris, 2235 ;
Paris, 2236 ;
Paris, 2237 ;
Paris, 2238 ;
Paris, 2239 ;
Paris, 2240 ;
Paris, 2241 ;
Paris, 2242 ;
Paris, 2243 ;
Paris, 2244 ;
Paris, 2245 ;
Paris, 2246 ;
Paris, 2247 ;
Paris, 2248 ;
Paris, 2249 ;
Paris, 2250 ;
Paris, 2251 ;
Paris, 2252 ;
Paris, 2253 ;
Paris, 2254 ;
Paris, 2255 ;
Paris, 2256 ;
Paris, 2257 ;
Paris, 2258 ;
Paris, 2259 ;
Paris, 2260 ;
Paris, 2261 ;
Paris, 2262 ;
Paris, 2263 ;
Paris, 2264 ;
Paris, 2265 ;
Paris, 2266 ;
Paris, 2267 ;
Paris, 2268 ;
Paris, 2269 ;
Paris, 2270 ;
Paris, 2271 ;
Paris, 2272 ;
Paris, 2273 ;
Paris, 2274 ;
Paris, 2275 ;
Paris, 2276 ;
Paris, 2277 ;
Paris, 2278 ;
Paris, 2279 ;
Paris, 2280 ;
Paris, 2281 ;
Paris, 2282 ;
Paris, 2283 ;
Paris, 2284 ;
Paris, 2285 ;
Paris, 2286 ;
Paris, 2287 ;
Paris, 2288 ;
Paris, 2289 ;
Paris, 2290 ;
Paris, 2291 ;
Paris, 2292 ;
Paris, 2293 ;
Paris, 2294 ;
Paris, 2295 ;
Paris, 2296 ;
Paris, 2297 ;
Paris, 2298 ;
Paris, 2299 ;
Paris, 2300 ;
Paris, 2301 ;
Paris, 2302 ;
Paris, 2303 ;
Paris, 2304 ;
Paris, 2305 ;
Paris, 2306 ;
Paris, 2307 ;
Paris, 2308 ;
Paris, 2309 ;
Paris, 2310 ;
Paris, 2311 ;
Paris, 2312 ;
Paris, 2313 ;
Paris, 2314 ;
Paris, 2315 ;
Paris, 2316 ;
Paris, 2317 ;
Paris, 2318 ;
Paris, 2319 ;
Paris, 2320 ;
Paris, 2321 ;
Paris, 2322 ;
Paris, 2323 ;
Paris, 2324 ;
Paris, 2325 ;
Paris, 2326 ;
Paris, 2327 ;
Paris, 2328 ;
Paris, 2329 ;
Paris, 2330 ;
Paris, 2331 ;
Paris, 2332 ;
Paris, 2333 ;
Paris, 2334 ;
Paris, 2335 ;
Paris, 2336 ;
Paris, 2337 ;
Paris, 2338 ;
Paris, 2339 ;
Paris, 2340 ;
Paris, 2341 ;
Paris, 2342 ;
Paris, 2343 ;
Paris, 2344 ;
Paris, 2345 ;
Paris, 2346 ;
Paris, 2347 ;
Paris, 2348 ;
Paris, 2349 ;
Paris, 2350 ;
Paris, 2351 ;
Paris, 2352 ;
Paris, 2353 ;
Paris, 2354 ;
Paris, 2355 ;
Paris, 2356 ;
Paris, 2357 ;
Paris, 2358 ;
Paris, 2359 ;
Paris, 2360 ;
Paris, 2361 ;
Paris, 2362 ;
Paris, 2363 ;
Paris, 2364 ;
Paris, 2365 ;
Paris, 2366 ;
Paris, 2367 ;
Paris, 2368 ;
Paris, 2369 ;
Paris, 2370 ;
Paris, 2371 ;
Paris, 2372 ;
Paris, 2373 ;
Paris, 2374 ;
Paris, 2375 ;
Paris, 2376 ;
Paris, 2377 ;
Paris, 2378 ;
Paris, 2379 ;
Paris, 2380 ;
Paris, 2381 ;
Paris, 2382 ;
Paris, 2383 ;
Paris, 2384 ;
Paris, 2385 ;
Paris, 2386 ;
Paris, 2387 ;
Paris, 2388 ;
Paris, 2389 ;
Paris, 2390 ;
Paris, 2391 ;
Paris, 2392 ;
Paris, 2393 ;
Paris, 2394 ;
Paris, 2395 ;
Paris, 2396 ;
Paris, 2397 ;
Paris, 2398 ;
Paris, 2399 ;
Paris, 2400 ;
Paris, 2401 ;
Paris, 2402 ;
Paris, 2403 ;
Paris, 2404 ;
Paris, 2405 ;
Paris, 2406 ;
Paris, 2407 ;
Paris, 2408 ;
Paris, 2409 ;
Paris, 2410 ;
Paris, 2411 ;
Paris, 2412 ;
Paris, 2413 ;
Paris, 2414 ;
Paris, 2415 ;
Paris, 2416 ;
Paris, 2417 ;
Paris, 2418 ;
Paris, 2419 ;
Paris, 2420 ;
Paris, 2421 ;
Paris, 2422 ;
Paris, 2423 ;
Paris, 2424 ;
Paris, 2425 ;
Paris, 2426 ;
Paris, 2427 ;
Paris, 2428 ;
Paris, 2429 ;
Paris, 2430 ;
Paris, 2431 ;
Paris, 2432 ;
Paris, 2433 ;
Paris, 2434 ;
Paris, 2435 ;
Paris, 2436 ;
Paris, 2437 ;
Paris, 2438 ;
Paris, 2439 ;
Paris, 2440 ;
Paris, 2441 ;
Paris, 2442 ;
Paris, 2443 ;
Paris, 2444 ;
Paris, 2445 ;
Paris, 2446 ;
Paris, 2447 ;
Paris, 2448 ;
Paris, 2449 ;
Paris, 2450 ;
Paris, 2451 ;
Paris, 2452 ;
Paris, 2453 ;
Paris, 2454 ;
Paris, 2455 ;
Paris, 2456 ;
Paris, 2457 ;
Paris, 2458 ;
Paris, 2459 ;
Paris, 2460 ;
Paris, 2461 ;
Paris, 2462 ;
Paris, 2463 ;
Paris, 2464 ;
Paris, 2465 ;
Paris, 2466 ;
Paris, 2467 ;
Paris, 2468