

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 21.000

ADMINISTRATION : 2, Rue Scribe, Nantes (à l'angle de la Rue Beauvau) — 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



Sur le Marché mondial du Blé

LES DROITS DE DOUANE SUR LES PORCS et leurs dérivés viennent d'être enfin relevés. Sur les porcs vivants, ils passent de 100 à 150 francs les 100 kilos vifs ; sur les cochons de lait, de 15 à 22 fr. 50 par tête ; sur les viandes fraîches de 175 à 250 francs les 100 kilos, ainsi que sur les viandes congelées, salées et tous produits dérivés.

A CRAON (Mayenne) se tiendra les 26 et 27 Avril le Concours spécial de la race porcine Craonnaise. Peuvent y prendre part tous les éleveurs, présentant des sujets conformes à la race.

A TUNIS se tiendra, du 27 au 30 avril, un Congrès d'Agronomie, sur la culture des céréales, le travail du sol, la motoculture, l'élevage, la mutualité, etc.

A LAVAL aura lieu, les 29, 30 et 31 Mai, le Concours spécial de la race bovine Maine-Anjou.

MANQUE D'ORGANISATION : Nos producteurs de lait souffrent de la mévente et nos colonies achètent à l'étranger pour 30 millions de francs de lait concentré. Nous souffrons d'une mévente du blé et nos colonies achètent à l'étranger pour 124 millions de farines.

EXODE RURAL : En cinq ans, l'industrie accuse un accroissement de 615.735 travailleurs et le commerce 195.563 nouveaux venus. A contrario, la population agricole a perdu 821.275 paires de bras durant ce temps.

CHEVAUX POUR L'ARMÉE : Un crédit de 3 millions a été consacré à l'attribution de primes aux naisseurs de chevaux de selle, acquis en 1930 pour la remonte de l'Armée. Le taux est fixé à 612 francs par animal né et acheté en France dont le certificat d'origine émane des Haras.

EXPORTATIONS DE FLEURS : Nice et Antibes ont expédié, en 1930, 1.170 tonnes, contre 875 en 1929. Dans la région de la Ciotat, à Hyères, le tonnage a atteint 2.990 tonnes, contre 2.305 précédemment. Les envois sont faits sur Paris, l'Angleterre, la Suisse et l'Allemagne.

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

Les Amériques nous fournissent en ce moment un exemple qu'il est bien utile de méditer. Celui du résultat qu'elles ont obtenu par leur système de financement des récoltes excédentaires de blé. Grandes productrices, elles ont voulu maintenir le prix de cette marchandise qui courait vers la surproduction en finançant les récoltes par des procédés coopératifs ou bancaires ; ce système a fait faillite. Ce sont les vieilles théories économiques, filles du bon sens français, qui ont eu raison.

Et maintenant la crise est double, ruine des silos coopératifs (Wheat Pool Canadien) ou des banques (Farm Board United States) d'une part, descente verticale des prix sous l'influence des récoltes additionnelles d'autre part. La réalisation du moyen qui aurait pu amener une amélioration certaine a été écartée, car toutes les manifestations en faveur d'une réduction des emplacements ont été vaines. Illusionnés, les fermiers américains, ne sentant pas directement les effets de la surproduction, n'ont pas réduit leurs arachées en blé. Il faudra qu'ils y arrivent. Et voici que la situation est de plus en plus sombre, du fait que la Russie cherche à reprendre sa place d'exportatrice.

La production des Etats-Unis, Canada, Argentine, Australie, augmentée des excédents russes et danois, a laissé sur le marché :

1.400 millions de boisseaux en 1928-29	910	—	1929-30
1.300	—	—	1930-31

C'est donc dès 1929 que la crise aurait dû éclater. Elle n'est apparue que l'année suivante. Pendant un an, par des moyens artificiels, on a, à l'intérieur, soutenu les cours. Maintenant Pool, Farm board, banques de crédit sont épuisées, il faut aborder la réalité. Et l'on a l'inconvénient d'avoir immobilisé d'énormes sommes d'argent, argent investi dont le manque ailleurs augmente l'incertitude de la crise financière générale.

Seule la réduction massive des embavements, ou bien une mauvaise récolte peuvent ramener une situation économique normale.

C'est exactement ce que nous écrivions en 1929, en un article de ce bulletin. Il fut du reste violemment attaqué. Nous ne croyions pas que les événements allaient aussi rapidement nous donner raison.

La France avait à ce moment une grosse récolte. Qu'en faire ? Certains préconisaient de la stocker dans d'énormes silos coopératifs. Considérant que nous pouvions, par les douanes, vivre en vase clos, nous préconisons ce qui a été réalisé : exportation coûte que coûte des excédents pour les faire disparaître. Nous export-

âmes à 80-90 francs départ, nous pouvons aujourd'hui racheter à 60-70 rendu, si le blé parti nous devient indispensable pour faire la soudre. Cette manœuvre économique s'alliait à une augmentation des droits d'entrée, elle a été faite. Et nous voici, en France, à 175 francs le quintal avec un marché assaini.

Nous ne condamnons du reste pas les silos de réserve, mais nous leur assignons un rôle limité de « greniers pour ceux qui n'en ont pas ». Ils ne devaient avoir pour but que d'éviter les offres trop nombreuses au moment des battages. Cette idée va être probablement mise à exécution. M. Tardieu, sous l'inspiration de l'A.G.P.B., préconisait le 17 mars, à l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, un programme fort sage de mise en réserve, temporairement et chaque année, d'un certain nombre de quintaux, afin de régulariser les cours d'un bout de l'année à l'autre.

Et pendant ce temps là on palabre à Rome. Une conférence internationale du blé y a été ouverte par M. Mussolini en personne. La France y est bien représentée par l'honorable M. François Poncet et par M. Hallé. Comme de juste, jusqu'ici on n'est arrivé à rien. Ceux qui ont trop de blé veulent le vendre aux autres. Ceux-ci achètent déjà ce dont ils ont besoin naturellement, ne voulant pas leur agriculture nationale, et se refusent à ouvrir leurs portes toutes grandes. Personne ne veut se suicider pour le voisin. Ce sera simplifier la même chose. Pour découvrir cela pas besoin d'aller en la Ville Eternelle.

On parle beaucoup de nombreux humains qui conviennent de faire sur la machine ronde, en Chine et ailleurs. Leur envoyer du blé, voici un programme. Mais s'ils n'en ont pas déjà par le jeu du libre commerce, c'est qu'ils n'ont pas le sou pour le payer. Reste à leur avancer de l'argent ! Comme c'est simple ; il faut et il suffit de trouver des prêteurs à fonds perdus ! On les cherche.

Mon Dieu, à Rome, les Espagnols auraient dû envoyer le vieux Sancho Pança, l'immortel gouverneur de l'île de Barataria. Quelle lumière il eût apporté aux congressistes ! Quant à nous, nous aurions payé le voyage au bon Père La Fontaine. A ces Messieurs de Genève, en guise de clôture de leurs travaux il aurait lu sa fable « Conseil tenu par les rats ».

« S'agit-il de délibérer, la cour en [conseillers] foisonne : S'agit-il d'exécuter on ne rencontre [plus personne]. »

DE CAMIRAN,
Président du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

Un Brin de Gaussette...



La France c'est le pays où qu'on mange et où qu'on boit le mieux et les étrangers le savent bien, puisqu'ils viennent chez nous exprès pour ça. C'est que nous sommes un peu dans un pays de cocagne, sans qu'on s'en doute, qui produit tout les meilleures choses pour faire de la bonne cuisine et les meilleurs crus, pour l'arrosage... et comment !

C'est l'art des maîtres-queux, d'accommoder les sauces, les plats et les grands vins ; nos fines ménagères et les maîtres de maison se creusent le ciboulot, pour flatter le palais de leurs invités, point faire d'hérétiques culinaires. Le Français est né gourmet et la Française bonne cuisinière ; c'est comme ça, parce que nos ancêtres nous ont fait à leur image et ça ne pouvions mieux tomber pour faire bon ménage.

Vous voyez des étrangers manger des plats épicés avec des vins sucrés ; des volailles rôties avec la gelée de grosseille ; des fromages avec la salade ; des poissons avec des vins de dessert ; des crèmes au chocolat avec la bière et toutes sortes de salades russes de « l'encabrit » ! Chez nous, au moins, on a le sens unique... point pour circuler, mais pour déguster et savourer : c'est le bon sens, qui donne la joie, la santé.

Qui connaît point nos délicieuses fritures, nos brochettes beurre blanc, nos anguilles tartares, nos grenouilles, les poulettes, tertous nos bons plats Nantais qui vont si bien avec notre vieux Muscadet. Chaque patelin, chaque région en France, a comme ça ses p'tites recettes, ses spécialités qui s'arrosent avec les meilleurs crus du pays et qui causent des jouissances aux touristes. Des menus ? des recettes ? vous voudriez tout d'même point que le père Jeannot vous en donne ! V'là pourtant là sous mes yeux un de ces vieux menus d'un repas en Anjou, qui vous en fait lécher les babines rien qu'à y penser :

« Soupe à la queue de bœuf choletais. — Rillands d'Anjou. — Bouillotte d'anguille. — Ris de veau à l'Angévine. — Dindonneau aux marons. — Crevettes d'Anjou. — Corbelle de fruits. — Café et liqueurs. »

Le tout, comme de juste, avec des rosés de Cabernet, des Bonnezeaux, des quarts de Chaume et le reste.

Pour bien tater le vin, faut du fromage ; mais encore faut pas s'importer le quel fromage, ben que chaque région se vante d'en posséder le meilleur. Les gars du ch'Nord aiment le maroilles ; les Normands, le camembert, le bondon, le Pont-Lévéque ; les Auvergnats, le bleu ; les Savoyards, la tomme et le roblochon ; les Parisiens, le Brie, le Melun, le Coulommiers, le roquefort ; les Poitevins préfèrent le chabichou, fromage de bique, égalant pour respecter le goût du vin ; d'autres préfèrent le gruyère, le Hollande, la tête de mort ou l'Emmental, comme les Anglais. Les Nantais, eux, aiment les crèmes de gruyères, les Ringaillou et leur fameux lait-cuit. Comme vous voyez y en a pour tous les goûts, tous les âges et tout les bourses.

Un gros quignon de pain, un bon morceau de fromage, y a rien de tel pour se préparer la bouche à recevoir le nectar d'un délicieux pinard... mais y en a qui ne préparent rien et qui boivent tout d'même !

MAITRE JEANNOT.

Eleveurs !

Tous à la FOIRE DE NANTES, Samedi 11 et Dimanche 12 Avril, pour le GRAND CONCOURS DES BOVINS.

FAIRE LIRE CE BULLETIN AUTOUR DE VOUS C'EST RENDRE SERVICE A VOS VOISINS.

La Race bovine Maine-Anjou

Ses origines — Son développement dans notre Région (SUITE)

On avait oublié, sans doute, que l'amélioration du bétail, par quelque procédé que ce soit, est en fonction directe des améliorations culturelles, comme des pâturages et des prairies. L'éleveur qui travaille son troupeau doit lui fournir une nourriture appropriée, d'où nécessité d'intensifier les cultures fourragères, d'où nécessité, aussi, d'assainir les terres par des drainages, d'amender par des chaulages, d'apporter des engrais chimiques (principalement des scories) pour transformer les prairies, trop souvent marécageuses, en pâturages où les animaux puissent trouver autre chose que des joncs, des genêts, et une herbe rude et grossière. Peut-être aussi, avait-on perdu de vue que notre critérium comme viande diffère de celui de nos voisins anglais. Chez nous, on porte surtout attention sur l'écartement des hanches, sur la plus grande distance entre la hanche et la pointe de la fesse, l'épaisseur et la largeur de la cuisse ; toutes parties fournissant le meilleur bœuf et le meilleur mouton.

Malgré ces critiques justifiées, quelque chose d'importance capitale restait acquies ; c'est que là où l'apport de sang Durham avait été logiquement dosé, là où les qualités de la race mancelle avaient été soigneusement conservées, l'engraissement était plus facile, la précocité indéniable. Les expériences faites n'avaient pas été inutiles. On avait une base de départ pour une amélioration certaine des Mancaux.

C'est alors qu'on estima que les animaux issus de ces croisements judicieux avaient derrière eux des ascendances suffisantes pour être les pères et les mères d'une race nouvelle. Donc, au lieu de chercher ailleurs des éléments d'amélioration, pourquoi ne pas les choisir sur place ? On y avait, en outre, tout avantage financier : l'acclimation était

facile, les habitudes locales d'alimentation et d'hygiène (trop souvent rudimentaire) étaient réalisées. On produirait, tout aussi bien, la plus grande quantité de viande de première qualité, et dans le moindre temps. Les bœufs travailleraient le sol comme on l'exigeait d'eux. En supprimant l'importation de sujets appartenant à des familles bovines où la production poussée à tout prix vers la viande avait diminué le rendement laitier, on produirait, autant qu'autrefois, de cet excellent beurre, dont nous ne pouvons nous passer. Là était bien la solution, il fallait opérer par sélection, la race pouvait être considérée comme fixée, les caractères acquis étant héréditaires ; et pour éliminer tout retour en arrière, il fallait n'inscrire que des animaux contrôlés par une commission, donc instaurer des livres généalogiques.

Ici, il faut rendre hommage à ces éleveurs Maine-Anjou des temps héroïques qui, malgré les critiques et les difficultés du début, s'acharnaient à cette tâche. Vers 1908, les agriculteurs de la Région du Bas-Maine et du Haut-Anjou fondèrent une société qui donna des directives à l'élevage de ces régions. Parmi les chefs de ce mouvement, comment ne pas citer M. le Comte de Rougé, M. Chesneau, comment oublier M. Delhommeau. Ces organisateurs, très sagement, surent s'opposer à toute infusion de sang nouveau, normand, charolais ou autre ; ils établirent un Herd-Book de la race Maine-Anjou, dont les caractéristiques furent déterminées par l'Assemblée générale du 30 Août 1909 et auxquelles on décida de s'en tenir.

Tête : courte, front large, joues fortes, muque clair ; cornage moyen arqué en avant et clair ;

Cou : épais, bref, gorge réduite ; Corps : ample et long ; poitrine large et profonde ; épaules pas trop proéminentes, bien musclées, compactes, larges au sommet ; dessus droit ; côtes relevées ; rein très large, épais et court ; hanches développées, peu saillantes ; grande longueur de croupe. Ligne de dessous à peu près parallèle à celle du dos et se prolongeant jusqu'en bas de la culotte ; cuisses épaisses et descendues ; queue grosse, bien attachée ;

Membres : avant-bras puissants, jarrets larges, membres bien proportionnés ;

Peau : souple, poil fourni ;

Contour : rouge, rouge et blanc, ou rouan. La robe noire ou marquée de noir est exclue, ainsi que la robe entièrement blanche. De préférence, il est conseillé de se rapprocher du rouge.

Dès cette date, les résultats furent splendides :

En 1920, 2.000 animaux étaient inscrits déjà au Herd-Book.

En 1914, la société comprenait 2.000 membres (actifs et honoraires). Son esprit d'initiative, son activité ne furent paralysés que par la grande guerre ; dès la cessation des hostilités, aidée par les Offices agricoles, elle se remit à l'œuvre dans tous les départements de l'Ouest. Aujourd'hui, elle a inscrit plus de 18.000 animaux sur ses tables généalogiques.

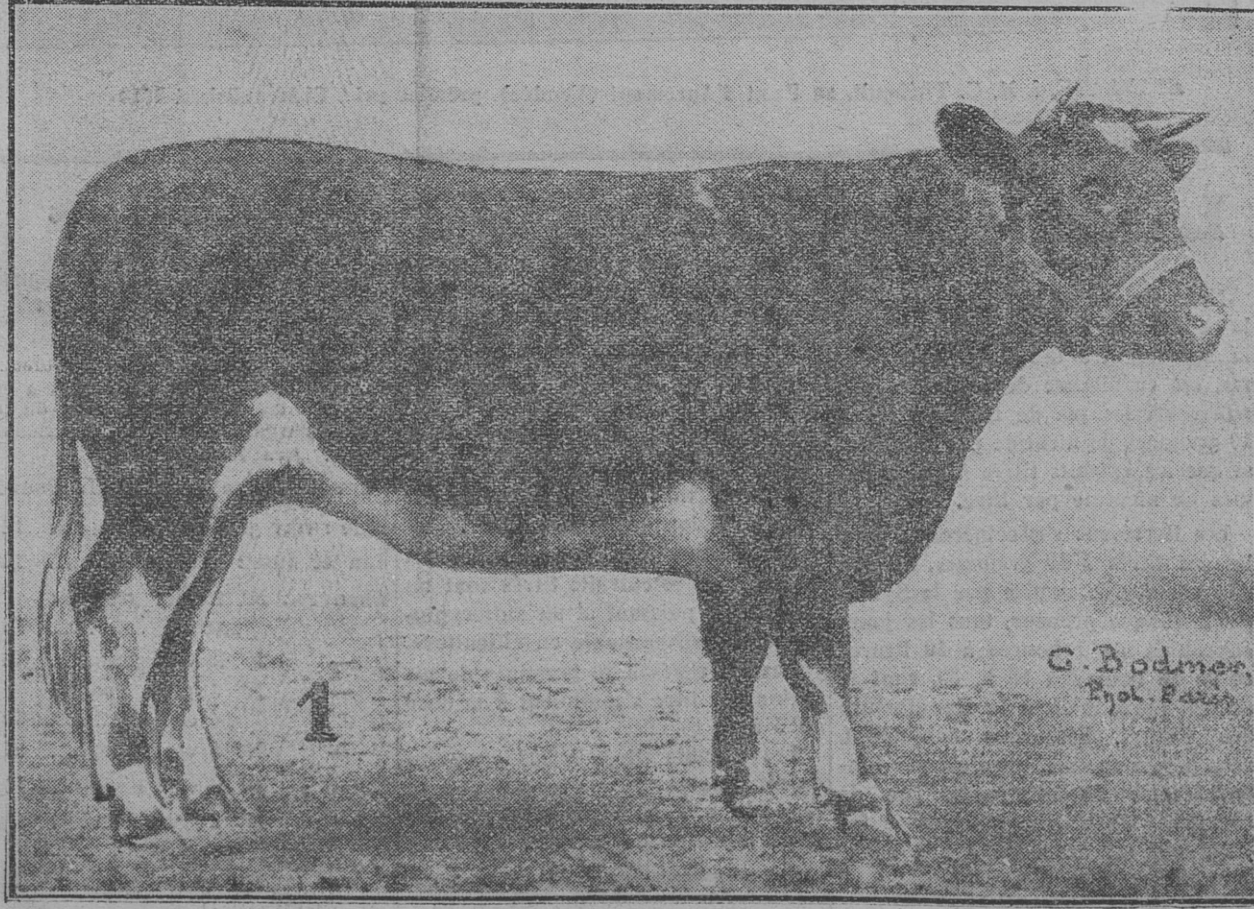
Tandis que la société des Eleveurs de la race Maine-Anjou se fondait à Château-Gontier, en Vendée, nous n'avions pas encore su nous grouper. Certes, on trouvait des éleveurs qui savaient choisir leurs reproducteurs avec discernement, mais on ne trouvait que des initiatives isolées, sans coordination, sans directives fixes. On faisait « des bêtes d'espèce », on était content de produire « des Mancaux-Anglais », mais on ignorait qu'à côté, dans les départements voisins, existait la race bien définie, déjà enracinée de Maine-Anjou.

Il n'est agréable de citer parmi les plus anciens éleveurs de notre Vendée, mon grand-père qui, à Chambréland, améliorait son cheptel par des reproducteurs achetés à M. de Falloux, donc par des demi-sang Durham, mon père a poursuivi son œuvre. D'autres noms, à juste titre, doivent ici trouver leur place : MM. de Beauregard, Lefevre, de Carheil, Proust Manceau, Hérald (un de nos vice-présidents), Sorin et tous les éleveurs du Haut-Bocage qui, de père en fils, ont sélectionné leur cheptel dans toute la mesure de leurs possibilités. En Loire-Inférieure : MM. de la Ferrière, Péquin, Manjouan du Gasset, de la Prévote, Gauthier, de Grandmaison, Cerisier, etc.

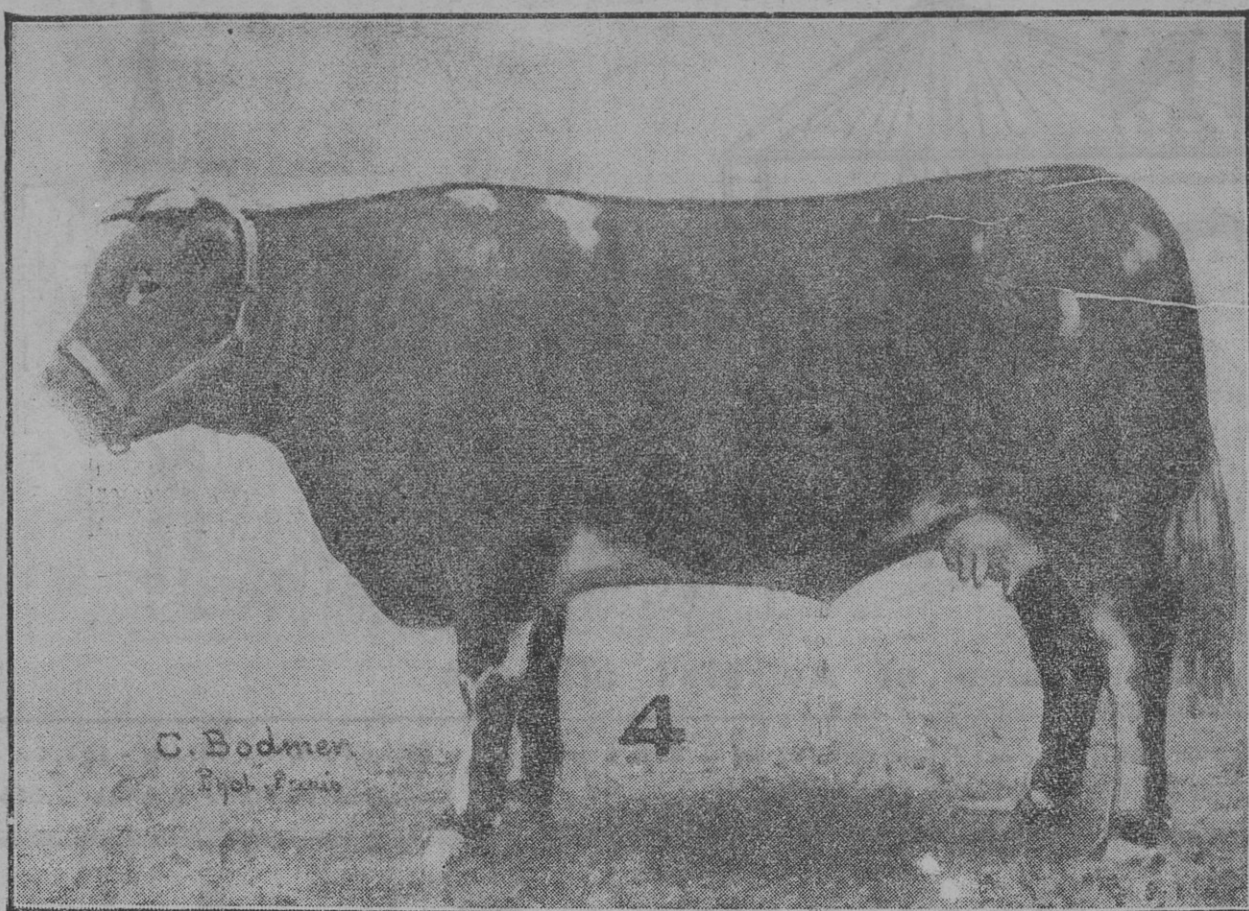
En 1911, sous la présidence du Comte de Landemont, une réunion eut lieu pour l'inscription au Herd-Book des animaux de Clisson et des communes voisines. Dès cette époque, le regretté commandant Candau, dont le zèle ne se ralentit jamais, convoquait à cette réunion les éleveurs du canton de Montaigu ; il



MACHINE A DECORTIQUER L'OSIER, DANS LA VALLEE DE LA LOIRE



TELLO, 3 ans 5 mois, à M. Choleau, la Moirerie de Saint-Denis d'Anjou (Mayenne), championne à Paris



UNCIALE, 3 ans 10 mois, à M. Bry René, à Anvers-le-Hamon (Sarthe), championne à Paris

L'Aviculture dans l'Ouest

La moyenne propriété domine dans tous les départements de l'Ouest, ce qui explique sans doute le petit nombre de gros élevages avicoles. Il existe quelques élevages industriels moyens pour la production de l'œuf et beaucoup de moyens et petits élevages dans toutes les branches avicoles.

Pour notre département de la Loire-Inférieure et les départements limitrophes, voici comment se chiffre la production avicole :

Loire-Inférieure : 766.000 poules, 65.000 canards, 56.000 lapins, 56.000 oies, 2.400 dindons, 2.000 pintades, 32.000 pigeons.

Vendée : 850.000 poules, 165.000 canards, 72.000 lapins, 40.000 oies, 18.000 dindons, 1.000 pintades, 50.000 pigeons.

Maine-et-Loire : 700.000 poules, 78.000 canards, 185.000 lapins, 94.000 oies, 5.500 dindons, 3.100 pintades, 47.000 pigeons.

Ille-et-Vilaine : 757.000 poules, 37.000 canards, 50.000 lapins, 18.000 oies, 1.700 dindons, 800 pintades, 53.000 pigeons.

Morbihan : 540.000 poules, 20.000 canards, 11.000 lapins, 8.500 oies, 6.000 dindons, 500 pintades, 24.000 pigeons.

Il ressort de ce tableau que la Bretagne pratique assez peu l'élevage, le Maine-et-Loire, la Vendée et la Loire-Inférieure davantage.

La moyenne par exploitation pour notre département ressort à 11 poules environ.

Quoique cette moyenne soit inférieure à celle d'autres départements et au-dessous de la moyenne générale, l'effectif avicole pourrait être plus élevé, de nombreux débouchés facilitant l'écoulement des produits à des prix rémunérateurs.

Notre région Ouest, Vendée et Sud de la Loire-Inférieure tient le record en France pour la production du CANARD. Les marais nombreux où barbotent les bandes innombrables de canetons sont en effet un terrain idéal pour l'élevage de ces animaux. Depuis plusieurs années d'ailleurs, avec le « Canard Nantais », la région de Thouais s'est spécialisée et est devenue une grosse région d'exportation pour le canard. Elle expédie un peu partout mais surtout en Angleterre où notre « Canard Nantais » est très estimé. Les canetons élevés dans les marais jusqu'à 4 semaines sont ensuite parqués dans des enclos et gâvés au sarrazin jusqu'à 7 semaines. C'est la grosse production de la région.

Les races de POULES les plus nombreuses sont celles grosses productrices d'œufs, car aucun élevage ne s'occupe de la production du poulet de consommation et pourtant il y aurait là aussi des débouchés aussi intéressants que pour les canards. Seule la Faverolles serait capable de donner des résultats intéressants dans ce sens.

On a bien essayé de la volaille de « Challans » et la « Nantaise » mais seuls quelques amateurs ont tenté l'expérience et les résultats sont maigres. D'autant que là on fait fausse

route, tout au moins pour l'exportation, les anglais en particulier aimant les œufs rous et les poulets à pattes blanches.

Les efforts devraient alors se tourner vers la « Marandaise » élevée dans la Vendée et les Charentes, qui réunit cette double condition et les caractères de cette race devant être définitivement fixés, il y aurait dans son élevage un avenir intéressant. Les races de poules les plus nombreuses sont les « Leghorn » et les « Wyandottes », véritables machines à pondre et qui sont adoptées par les élevages qui se destinent à la production de l'œuf. Les « Bresses » et les « Faverolles » en races françaises sont en infériorité notable sur leurs concurrents étrangers tout en étant parmi les plus nombreuses.

Il s'est créé depuis un an, dans le but de développer la production de l'œuf et surtout de l'œuf du jour, un « Syndicat des Aviculteurs » dont le double but est d'offrir aux producteurs des débouchés pour les œufs frais à des prix rémunérateurs, et aux consommateurs l'assurance d'avoir à des prix raisonnables, suivant les saisons, des œufs garantis frais puisque la date doit être indiquée sur l'œuf, au moyen d'un cachet.

Un projet de loi doit du reste être voté prochainement concernant le marquage obligatoire des œufs de consommation, ce qui sera une garantie indiscutable pour l'acheteur.

Pour les PIGEONS, c'est aussi vers les « pigeons de rapport » que l'effort s'intensifie. Ce sont les « Mondains », les « Carneau », les « Romains », les plus nombreux parce qu'ils fournissent de gros pigeonceaux.

Les volières des amateurs sont toutefois souvent gâchées par des pigeons de fantaisie dont les races pullulent mais qui ne constituent pas un élevage productif. Certaines volières sont aussi agrémentées de petits oiseaux mais évidemment cet élevage ne peut être que restreint. Seul l'élevage des « Perruches ondulées » a une importance assez grande.

Le « Voyageur » est en honneur dans l'Ouest, malheureusement on n'en tire pas tout le parti qu'il serait possible d'en tirer et ce par suite du manque d'entente entre les différentes sociétés colombophiles. Le « Voyageur » est un pigeon de « sport » et le sport colombophile subit en ce moment une crise presque analogue au « sport » tout court. Là où une ou deux sociétés pourraient être prospères, créer des concours intéressants, faire des efforts plus importants et tenir tête aux représentants colombophiles les plus cotés, il en existe une bonne dizaine qui toutes végètent ou à peu près, efforts éparpillés et stériles.

En LAPINS, la vogue des dernières années pour les « Castorex » et « Rex » a déjà diminué, et les fourrures remarquables de ces animaux n'étant pas encore cotées, il y a un arrêt marqué dans leur élevage non seulement dans l'Ouest mais dans toute la France.

Du reste la fourrure ne valant que

très peu en ce moment, l'élevage du lapin est stationnaire et il est à souhaiter pour l'avenir de la cyniculture que cette crise se termine le plus vite possible. Les races les plus nombreuses sont les « Chinchilla » et les « Blancs » (Blancs de Vendée, Géants des Flandres, etc...)

Une seule race a vraiment la cote à l'heure actuelle, et son élevage s'est intensifié d'une façon étonnante depuis quelques années, parce que c'est la seule race vraiment rémunératrice du moment, et qui naturellement à la faveur de tous les éleveurs : l'Angora.

Au cours actuel du poil (350 fr.) un lapin de cette race rapporte annuellement 150 à 175 francs, ce qu'aucun autre lapin n'a jamais rapporté.

Les autres animaux de basse-cour : oies, dindons, pintades, ne constituent pas un cheptel bien remarquable dans l'Ouest et seul l'élevage des oies dont la vente est facile est assez important surtout en Vendée et Maine-et-Loire.

Enfin un seul élevage en Bretagne pour les animaux à fourrure, élevage intéressant mais qui évidemment nécessite de gros capitaux.

Quoiqu'il en soit il y a quelque

chose de changé dans la région depuis quelques années. Les éleveurs ont compris l'importance pour eux d'élever d'une manière rationnelle des animaux de races pures, les débouchés nombreux qui existent leur ont été montrés et l'aviculture s'intensifie sérieusement.

La meilleure propagande d'ailleurs en dehors des conférences qui ont déjà été organisées, est certainement l'Exposition.

Grâce à l'activité de la Société Avicole de l'Ouest, grâce au Syndicat des Aviculteurs, grâce enfin à la Foire Commerciale, ces trois groupements dont les efforts se complètent si harmonieusement, Nantes et sa Région sont maintenant définitivement classés et ce n'est pas sans un certain orgueil que l'on voit l'Exposition internationale de Nantes 1931 classée la première de France, après Paris. Et cette magnifique démonstration de l'aviculture doit contribuer encore au développement de l'élevage dans notre belle région de l'Ouest.

E. ROBIN,
Commissaire général de l'Exposition d'Aviculture.

Société des Courses de Nantes

La Société des Courses de Nantes donnera cette année ses quatre premières réunions de printemps les 12 avril et les 10, 14 et 17 mai.

Voici les principales épreuves inscrites au programme de ces réunions :

1^{re} Journée : Dimanche 12 avril
54.000 francs de prix

Un prix de 15.000 francs : le Prix du Gouvernement, au galop, pour chevaux de trois ans.

Deux prix de 10.000 francs : le Prix de l'Ouest, au galop, handicap, pour chevaux de quatre ans et au-dessus, et le Prix de Lucinière, steeple-chase.

2^e Journée : Dimanche 10 mai
54.000 francs de prix

Le Premier Prix de la Société d'Encouragement, 16.000 francs, au galop.

Le Premier Prix de la Société des Steeple-chases de France, 10.000 fr. Le Prix de Vouant, steeple-chase pour chevaux de demi-sang.

Comme l'année dernière, cette épreuve se courra sur la piste des steeple ordinaires, afin de permettre aux jeunes chevaux de se familiariser avec les gros obstacles.

3^e Journée : Jeudi de l'Ascension, 14 mai
100.000 francs de prix

La grande journée traditionnelle de la Société des Courses de Nantes.

Le Grand Prix de la Société du Demi-Sang, 20.000 francs, pour trotteurs attelés de grande classe, nés et élevés en France.

Le Grand Prix de la Société des

Courses de Nantes, 35.000 francs, au galop.

Le Prix de Jeanne d'Arc, steeple-chase militaire de 1^{re} série et le Prix Barbe-Bleue, steeple-chase, 20.000 francs

4^e Journée : Le 17 mai
57.000 francs de prix

Le Prix du Bois-Rouaud, au galop, 15.000 francs.

Le Prix des Trotteurs, au trot monté, 10.000 francs, réservé aux chevaux de la région de l'Ouest (3 ans).

Le Prix du Plessis, steeple-chase, 10.000 francs, et le Prix de Viozore, cross de 8.500 francs en terrain varié. Tous les départs des courses au galop et au trot seront donnés à la Starting-gate.

Ces épreuves, richement dotées et variées, attireront vraisemblablement beaucoup de chevaux et les nombreux sociétés et amis fidèles de la Société des Courses de Nantes assisteront cette année au Petit-Port à de brillantes luttes sportives.

Les prix des entrées journalières seront les mêmes que ceux de l'année dernière.

La carte d'abonnement, de 100 fr. pour homme, a été maintenue, elle donne droit à l'entrée au pesage pendant toute l'année.

La cotisation des sociétaires est de 120 francs.

Les personnes qui désireraient être Membres de la Société des Courses de Nantes sont priées d'adresser leur demande au siège de la Société, 2, rue de Bréa, avant le 11 avril.



ECARLATE, à M. G. Thébaud, au Pont d'Apremont (Vendée), premier prix Châteaubriant 1930

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 l. 30 centilitres par 100 litres d'eau ou de bouillie.

L'UNION FAIT LA FORCE ET POUR ETRE FORTS, PRESENTEZ-NOUS DE NOUVEAUX MEMBRES.

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie !

Double couture, coins renforcés, câbles en cuivre tous les mètres, 1^{er} 50 de corde à chaque coin, ou cordes à crochets 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 40

Lin et Jute : vert gras..... 13 65

Chanvre : N° 1 vert gras ou cachou..... 16 80

— N° 2 vert gras..... 18 70

— N° 3 gras, cachou ou enduit..... 19 40

— N° 4 vert gras..... 21 20

Coton : N° 1 vert enduit..... 16 50

— N° 2 gras, enduit ou cachou..... 17 50

— N° 3 vert gras..... 19 40

— N° 4 vert gras ou cachou..... 20 50

Passer les commandes au Syndicat.

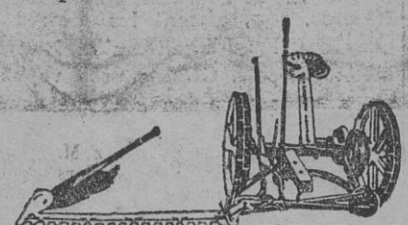
Machines Agricoles

Faucheuses Faneuses

Une des premières et des plus anciennes marques françaises, de supériorité incontestable. Fabriquées avec le nouvel acier électrique, elle comporte des engrenages hélicoïdaux, silencieux, de faible usure, semblables à ceux des différentiels d'automobiles ; cinq coussinets bronze et des roulements à billes, une vitesse de coupe accélérée et des organes très élevés au-dessus du sol.

Grande souplesse d'articulation de l'accouplement et de la barre coupeuse ; tirage direct sur la charnière, avec ressort amortisseur. Long moyen, douceur de traction et grande stabilité.

Nouveau graissage automatique sous pression « Lub ».



Notices et catalogues sur demande. Machines visibles à Nantes. Ces faucheuses se font toutes coupes à droite et sont livrées avec 2 lames, franco de port, et une garantie de 10 ans, contre tous défauts de construction, ou de bon fonctionnement.

Modèles 1931, derniers perfectionnements :

Barre 1 m., att. à 1 cheval, 1.790 fr.

Barre 1 m. 15, att. à bœufs, à chx. ou lim., 1.865 fr.

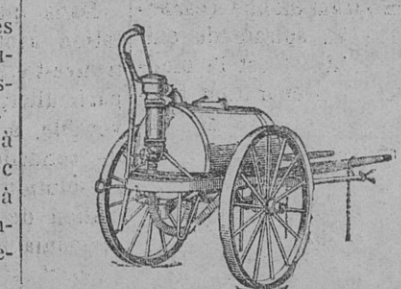
Barre 1 m. 30, att. à bœufs, ou chevaux..... 1.940 fr.

Remise à nos adhérents.

APPAREIL A MOISSONNER, pour ces trois modèles : 210-215 ou 220 fr.

Autres marques, nous consulter.

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.

Prix du Tonneau sans pompe

N° Contenance en litres Point 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 remboursé 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.

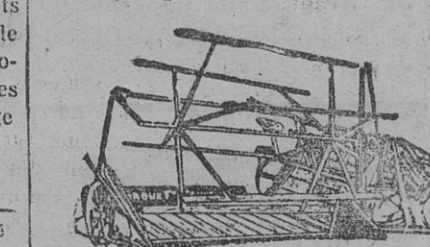
Abreuvoirs

Tous modèles. — Nous consulter.

Lieuses

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

Machine garantie 10 ans.



Dernier modèle tout acier.

Coupe 1^{re} 50 avec chariot... 6.675 fr.

— 1^{re} 80 — ... 6.825 —

— 2^{re} 10 — ... 7.100 —

Grand porte-gerbes..... 220 —

Conditions pour nos adhérents.

FICELLE LIEUSE 1^{re} qualité et MOISSONNEUSES : Nous consulter.

Râteaux-Faneurs

Fonctionnant comme râteau pour la formation des andains et comme faneuse, produisant un fanage énergique.

Largeur 1 m. 80, dents serrées :

Roues basses..... 1.850 fr.

Roues ordinaires..... 1.940 fr.

Largeur 2 m. 10, dents normales : 1.975 fr.

Largeur 2 m. 80, dents normales : 2.020 fr.

Remise à nos adhérents.



Le Concours Hippique de Nantes

Voici un peu plus de quinze jours que le traditionnel Concours Hippique vient de fermer ses portes sur le Cours Saint-Pierre.

Les quotidiens régionaux comme les journaux spéciaux ont, en temps opportun, tenu les lecteurs au courant des nombreux succès des éleveurs de la région, mais le moment semble actuellement venu d'examiner dans leur ensemble les résultats de cette importante manifestation sportive et d'en tirer quelques conclusions intéressantes pour les éleveurs.

Les exposants furent d'abord plus nombreux que les années précédentes et les jeunes chevaux parurent dans leur ensemble mieux amenés et moins hâtivement dressés qu'autrefois... Le bienfait pour les éleveurs de la reconstitution des Ecoles de dressage de La Roche-sur-Yon et de Nantes commença à se faire sentir, grâce à des primes assez importantes accordées pour les chevaux qui ont séjourné pendant un certain temps dans les écoles de dressage, primes qui viennent diminuer d'une façon appréciable les charges des éleveurs, ces derniers n'hésitant plus trop à confier leurs poulains aux écoles de dressage, pendant le temps nécessaire.

Cette année enfin, des transactions assez nombreuses (elles dépassent largement les deux douzaines) eurent lieu à la suite des Concours de Nantes et de La Roche-sur-Yon, le 12 mars.

Deux juments entre autres, l'une de 4 ans et l'autre de 5 ans y furent vendues l'une 25.000 francs et l'autre un peu au-dessus. Quatre chevaux de trois ans trouvèrent preneur de 10 à 15.000 francs et une pouliche de 3 ans fut même achetée pour l'Ecole de Saumur par le Comité de Remonte, au prix de 16.000 francs.

Ces chiffres vont sans doute faire réfléchir quelques éleveurs qui avaient commencé à se décourager il y a cinq ou six ans, au moment où les prix de l'année étaient de véritables prix de famine.

Si dans l'intérêt des éleveurs nous examinons les étalons qui, comme géniteurs de chevaux de selle semblent actuellement réussir le mieux dans la région, nous relevons parmi les plus fréquents lauréats les fils de Sablonnet, Peltik, Seneschal, Luitel et Ignolus parmi les fils de pur-sang, ceux de Jothan, Nord-Ouest, Arcote, Patapan, Vert-de-Gris, Sirop et Matlerand parmi les ½ sang.

Enfin pour terminer sur ces questions, nous ne craignons pas pouvoir mieux faire dans l'intérêt de l'élevage que de donner ici connaissance aux éleveurs de ce qu'écrivent ces jours-ci le *Sport Universel Illustré* au sujet du Concours Hippique de Nantes de 1931. L'article est signé : « THE DOCTOR ».

« Nantes est au centre d'une admirable région d'élevage et les présentations de chevaux de selle permettent d'admirer des animaux bien nés, bien élevés, et amenés devant le Jury dans une condition parfaite ».

« Comme on a pu s'en rendre compte, la descendance d'Ignolus est de plus en plus remarquable. Les classements d'Ebrunes, Frondeur, Doris, Devinette, La Falcon, Esther II, etc., mettent une fois de plus en valeur la haute qualité de reproduction du petit-fils de Flying-Fox. Et pendant que les jeunes brillent au Petit-Port, Unicis enlevait le Prix de la Ville de Nantes (Critérium des chevaux français) et Vol-au-Vent le Championnat des six Barres sur la piste du Cours Saint-Pierre ! »

« Signalons encore la victoire de Frondeur, très bien monté par M. de Villeneuve, dans le prix des Ecoles et félicitons les Directeurs des Ecoles de dressage : MM. Chesné, aidé de M. de Villeneuve, M. Tinel, M. de Royer, MM. Thibault et Pascaud du bel état dans lequel ils ont amené leurs pensionnaires. »

« La région de Nantes est une des plus belles de nos régions d'élevage, elle doit beaucoup des améliorations constantes qu'elle obtient à la peine que se donne le commandant de Bellaing pour lui obtenir tous les encouragements et toutes les facilités possibles en plaçant la cause des éleveurs et des Directeurs d'Ecoles de dressage auprès des Syndicats compétents. Nous nous faisons un plaisir de le remercier ici, au nom de tous les sportsmen, de son dévouement à la cause du cheval et de le féliciter des merveilleux résultats qu'il a su obtenir. »

THE DOCTOR.

Les éleveurs peuvent avoir coura-ge et confiance, il y a encore de beaux jours en perspective pour l'élevage de la Loire-Inférieure et de la Vendée.

H. P.



MON PETIT JARDIN

JARDIN POTAGER

1° Sur couche : semer en pépinière céleri commun et céleri-rave (dernier délai), melon 2° saison, cornichon, concombre, aubergine, cardon, potiron, tomate.

Semer en pots de 0,09 : Tétragone, 3 graines par pot, on dépose et plante les posées en mai, à l'air libre. La tétragone remplace l'épinard inculivable pendant l'été. Il n'y a pas grande différence de goût entre les deux légumes. Les cardons, potirons, cornichons, melons, peuvent se semer de même façon, ce qui simplifie leur plantation, mais on ne met alors qu'une graine par pot.

Planter dès les premiers jours d'avril les racines tubéreuses de patates en les recouvrant de 2 ou 3 cm. de terre seulement (patate douce, à ne pas confondre avec la pomme de terre). La couche doit donner 20 à 22° de chaleur. Dès que les pousses ont quelques feuilles, les bouturer 1 par godet sur la même couche, et fin avril ou commencement de mai, elles sont reprises, planter ces boutures sur couche sourde de 12° à 15° centigrade.

2° En pleine terre : semer en pépinière : Céleri commun, céleri rave, tomate (dernier délai), ces trois légumes gagnent à être semés sur couche, mais on peut les réussir par un semis en plein air sur une costière à bonne exposition. Choux-fleurs tendres et ½ durs, chou de Bruxelles, chou de Milan, laitue pommée d'été et d'automne (Batavia, bruno paretteuse, blonde d'été Palatine), Laitue Romaine (race blonde et race grise). Semer à demeure en planches nouvelle saison de pois, fève, navet hâtif, panais, radis, oignon, scors-nère, cerfeuil, épinard.

Semer en bordure : oseille, persil, pimprenelle, sarriette, dans un endroit bien exposé au soleil. Planter en planches : Poireau, semis de janvier, topinambour, dernier délai, chou de Bruxelles, semis de mars, chou-fleur 2° saison, plant des semis de septembre. Laitue bruno paretteuse, céleri à 0,30x0,30. Pomme de terre, dernier délai. Artichaut : plant provenant de l'écoulement des vieux pieds qu'on fait à cette époque.

Butter les asperges. Ebourner les fraisiers à gros fruits, remonter, enlèvement des fleurs en boutons, pour ceux qu'on destine à donner une récolte plus abondante pendant la période remontante (d'août à octobre).

JARDIN FRUITIER

Achever la taille de certaines vignes très vigoureuses ; pour modérer cette vigueur, elles se taillent dans les premiers jours du mois.

Terminer les labours en s'appliquant à ne pas les faire coïncider avec la floraison des arbres, car il est reconnu que la terre fraîchement remuée favorise l'action des gelées blanches. Greffer en fente et en couronne : Prunier, poirier, pommier, combattre les champignons parasites par l'application préventive des bouillies cupriques ; on peut prévenir ainsi la tavelure des poires, celle des pommes, la cloque du pêcher, du prunier.

La bouillie Bourguignonne (carbone de soude 2 k., sulfate de cuivre 2 k., eau 100 litres) est la meilleure. Appliquer la préparation fraîche, et avant la feuillaison des arbres, faire la chasse aux insectes nuisibles : coupe, bourgeons, charançons. Les boutons fruitiers et perforés contenant la larve de l'anthracnose doivent être recueillis et jetés au feu. Echeniller, brûler les bagues d'œufs du Bombyx.

JARDIN D'AGRÉMENT

Semer à l'air libre : 1° les feuillues amandier (graine stratifiée), ailante charme (graine stratifiée), clématite, coloneaster, cytis, épine-vinette, févier, grainier, liquidambar, platane, poirier, pommier, robinier, faux acacia, spirée, troène, tulipier virgillier. Les résineux tels que le cèdre, genévrier, gingko, mélèze, les pins maritimes, Laricio pin noir d'Austriche, pin Sylvestre, pin du Lord Weymouth, les sapins commun, sapin d'Espagne, du Canada, d'Orient Baumier, les Taxodium, Thuja, Wellingtonia.

En terre de Bruyère : Rhododendron, Kalmia.

Planter les résineux, les arbres verts, les plantes de terre de Bruyère. Greffer en fente et en couronne : cerisier à fleurs doubles, ormes pleureurs, pommiers à fleurs doubles, tilleul argenté.

Fleurs de plein air. — Semer en pépinière sous châssis : Canna, Tabac, Périola, Ageratum, Amarante, Crête de coq, Cobée grimpeante, Coléus, gaillarde peinte hobeila, Crinus, Petunia, Ricin, Zinnia. Semer en pépinière en pleine terre : Reine-Marguerite, Ancolie, Balsamine, Belle de jour, Belle de nuit, Giroflée quar-

taïne, ceillet d'Inde, Souci, Zinnia. Semer à demeure, en pleine terre : Capucine, Coquelicot Eschscholtzia, Haricot d'Espagne, Pois de senteur, Soleil, Volubilis. Planter en pleine terre : Bulbes de Galtonia, Glaiet Tigridia. Plantes de serre : mettre en végétation, rhizomes de Naegelia, Achimènes. Rempoter les plantes qui n'ont pu être rempotées le mois précédent, aérer les serres de plus en plus, ombrer à l'aide de claies, toiles, badigeons, préférer claies et toiles car elles sont mobiles. Seringuer souvent les plantes qui vont entrer en végétation. Augmenter l'humidité de l'air par des épandages d'eau dans les sentiers et sous les tablettes des serres.

Plantes d'appartement. — Exposer les plantes à l'air plus souvent et plus longtemps, les arroser plus souvent, plus copieusement. Rempoter les espèces qui en ont besoin. Semer dès les premiers jours du mois sur les fenêtres, en pots ou caisses : Volubilis, pois de senteur, haricots d'Espagne, Dolique du Soudan, Capucines, Petunia, Réséda. On peut couvrir d'une feuille de verre, ce qui forme châssis, jusqu'à la germination, et arroser.

C. DURIVALLÉ,
Ingénieur horticulteur,
Directeur du Jardin des Plantes

Le lapin CASTOREX
est le lapin de l'avenir
ELEVAGE DE BEL-AIR, Nantes

L'AMMONITRE

ENGRAIS AMMONIACO-NITRIQUE

Après les remarquables recherches de P. Wagner, sur le pourcentage d'effets utiles de l'azote ammoniacal vis-à-vis de celui de l'azote nitrique ; après les études approfondies sur le même sujet, de F. Wohltmann, il est démontré que l'utilisation de ces deux formes d'azote est soumise à des conditions nombreuses et variables, et que d'une manière absolue, on ne peut les considérer comme équivalentes dans la pratique agricole.

Le coefficient d'utilisation varie avec la nature des plantes cultivées, avec les conditions climatiques du lieu, avec le degré respectif d'intensité de l'agriculture et principalement de l'intensité de la fumure, avec le prix des engrais azotés, et enfin, avec le mode d'emploi des engrais et la période de leur application.

Poppelsdorf a trouvé que l'azote ammoniacal apporté à la pomme de terre a atteint un effet utile qui dépasse de 11 % celui de l'azote nitrique. Sur l'avoine, l'effet utile a été de 9 % plus élevé avec l'ammoniac.

Devant ces résultats, on conçoit l'embarras du cultivateur qui désire mettre tout en œuvre pour s'assurer une bonne récolte. En effet, une question reste à élucider, la voici :

Dans quelles conditions l'alimentation azotée de chaque récolte se trouve-t-elle assurée dans chaque cas particulier, de la manière la plus favorable, à l'obtention du maximum de rendement ? Pour s'efforcer de la solutionner, on a envisagé l'association de ces deux formes d'azote ammoniacal et nitrique, dans un rapport susceptible de varier avec les sols, les cultures et les climats. La recherche de cette association a été motivée pour les raisons suivantes :

Dans les pays où les conditions climatiques varient souvent, où les années humides et pauvres en soleil, succèdent à des années sèches et riches en soleil, l'utilisation de ces formes d'azote n'est pas égale dans les deux cas. Dans le premier, la forme ammoniacale est avantageuse ; dans le second, la forme nitrique peut l'emporter. Comme l'on ne connaît pas l'avenir au moment de l'application des engrais azotés, on peut réduire le risque provenant de l'insécurité au sujet des conditions atmosphériques, en employant en même temps de l'azote ammoniacal et de l'azote nitrique.

Avant la guerre, les cultivateurs avisés qui désiraient appliquer cette fumure de prudence, étaient obligés de mélanger le Sulfate d'ammoniac et le Nitrate de soude. Les engrais azotés contenant en même temps de l'azote ammoniacal et de l'azote nitrique, étaient alors inconnus dans la pratique agricole. Ces engrais ont été introduits sur le marché par l'industrie de l'azote synthétique. Un engrais caractéristique de ce genre est l'ammonitre.



Pour obtenir l'Eau à la Campagne

Où trouver l'argent ?

L'Etat accorde, soit sous forme de subvention, soit sous forme de prêts à intérêt réduit, un concours financier important aux communes qui entreprennent des travaux d'adduction d'eau potable.

SUBVENTIONS

Les subventions sont réservées aux communes rurales.

Par communes rurales, il faut entendre « celles dont la population ne dépasse pas 5.000 habitants et dont le centime n'a pas une valeur supérieure à 1.000 francs ».

Les fonds prélevés sur la redevance du Pari mutuel, et les crédits budgétaires sont répartis par une Commission du ministère de l'Agriculture. Ils étaient très insuffisants. Mais, au cours des années 1928 et 1929, des crédits très importants ont été votés par le Parlement et le service des subventions fonctionne maintenant d'une façon normale.

COMMENT OBTENIR LA SUBVENTION

Le Conseil municipal émet un vote de principe.

Aussitôt le maire en avise le préfet qui désigne un géologue et un analyste.

Le géologue étudie le point de captation de l'eau et le débit probable. L'analyste reconnaît que l'eau est

potable et, le cas échéant, indique les moyens de la rendre telle. L'analyse exige un assez long délai.

Le débit et la potabilité ont une importance capitale, les subventions étant réservées exclusivement à l'adduction d'eau potable et pour une moyenne de fourniture de 200 litres par jour et par habitant, compte tenu des prévisions d'accroissement de la population et du cheptel pour une période de 30 ans.

Ces conditions remplies, le Conseil municipal désigne un homme de l'art à son choix, qui établit le dossier technique.

DOSSIER TECHNIQUE

Ce dossier technique devra être ainsi composé :

a) Plan général de l'adduction sur lequel seront figurés les sources, puits, galeries, drains, rivières, etc., d'où proviennent les eaux, le tracé de la conduite d'adduction et l'emplacement des réservoirs.

b) Plan de détail de la distribution sur lequel seront indiqués les conduites de distribution, les branchements, les bornes-fontaines, les bouches d'incendie et d'arrosage, l'emplacement des lavoirs et des abreuvoirs.

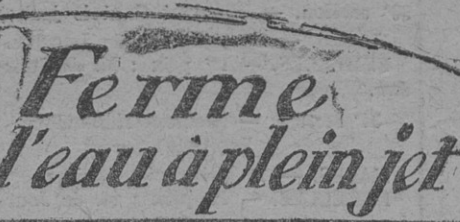
c) Profil en long des conduites.

d) Dessins de détail des ouvrages d'art et des machines élévatoires, des ouvrages divers de captage, des réservoirs, des lavoirs, des abreuvoirs, des bâtiments de machines, des moteurs, des pompes, etc.

e) Cahier des charges

f) Avant-métré.

g) Bordereau des prix et renseignements sur leur composition.



Dans une Ferme l'eau à plein jet

h) Détail estimatif
i) Mémoire à établir conformément aux prescriptions d'une circulaire du ministre de l'Agriculture du 1^{er} octobre 1905.

DOSSIER ADMINISTRATIF

En possession du dossier technique, le Conseil établit le dossier administratif ainsi composé :

a) Délibération du Conseil municipal approuvant le projet votant le principe de la contribution financière de la commune à la réalisation des travaux, contenant engagement d'inscrire au budget annuel les sommes nécessaires pour couvrir les frais d'exploitation et d'entretien de l'installation, ainsi que les frais de contrôle, et sollicitant enfin une subvention sur les fonds du Pari mutuel.

b) Les trois plus récents comptes administratifs du maire.

c) Un résumé de la situation financière de la commune.

A LA PREFECTURE

Le dossier technique et le dossier administratif, réunis par le maire, sont adressés au préfet qui soumet le projet à l'examen de la Commission sanitaire de la circonscription, et au Conseil départemental d'hygiène. Il est, enfin, avant son envoi au ministère de l'Agriculture, vérifié par le service hydraulique départemental, qui l'examine au double point de vue de ses dispositions techniques et de la question de savoir si une déclaration d'utilité publique est nécessaire.

Cette formalité est indispensable pour permettre, soit l'occupation temporaire (un an) des terrains où

doivent se pratiquer les fouilles et sondages, soit l'expropriation de la partie de ces terrains jugée nécessaire pour la captation de l'eau, le périmètre de protection, et la pose des canalisations.

La subvention est ensuite calculée par la Commission du ministère en tenant compte de divers barèmes qui ne s'excluent pas, mais s'ajoutent pour former le pourcentage accordé sur le montant total.

Le maximum est de 50 % du montant des travaux, maximum qui peut être porté à 80 % en cas de subvention supplémentaire pour des motifs exceptionnels si les deux tiers de la Commission en sont partisans, et même à 90 % pour les régions dévastées.

PRETS A INTERET REDUIT

Les articles 142 et 144 de la loi de finances du 30 décembre 1928, ont accordé une avance de 500 millions à intérêt réduit, maximum 3 %, pour aider les communes à refaire leurs chemins vicinaux et ruraux, et à réaliser des travaux d'adduction d'eau potable.

Cette avance de 500 millions sera répartie entre les communes par les soins des Conseils généraux, à raison d'un maximum de 100 millions par an, pendant les années 1929, 1930, 1931, 1932, 1933, et dans les conditions que fixe le décret ci-dessous :

Droit aux prêts

Seules, les communes dont les demandes de subvention auront été retenues par la Commission du Pari mutuel peuvent obtenir un prêt à intérêt réduit.

de la Ferme Expérimentale d'Avrillé (Maine-et-Loire) a récolté 425 kilogr. de grain et 1.525 kilogr. de paille de plus avec l'Ammonitre.

Sur avoine, à Sainte-Verge (Deux-Sèvres), M. Baudouin Roger, a vu sa récolte augmentée de 5 quintaux de grain et 8 quintaux de paille, par l'application de 200 kilogr. d'Ammonitre.

Sur pommes de terre, M. Bard Clément, à Saint-Laurent-de-la-Salle (Vendée), a obtenu une augmentation de 3.000 kilogr. de tubercules avec cet engrais.

Sur betteraves, M. Boursseau, à la Flouillère (Vendée), a en 8.000 kilogr. de supplément de récolte. Enfin, on a pu remarquer que la Foire Commerciale de Nantes au stand du Comptoir Français de l'Azote, des betteraves monstres demi-sucrées, fumées avec l'Ammonitre.

Les attestations des cultivateurs qui ont employé cet engrais ne sont pas moins élogieuses. M. Raveau, de Chambretaud (Vendée), les résume toutes en écrivant : Engrais réellement intéressant par les rendements obtenus.

Excellent sur céréales, remarquable sur plantes sarclées, extraordinaire sur maïs, prairies et vignes, l'Ammonitre est un engrais d'avenir, qui sera bientôt dans toutes les fermes. Il apporte, on le sait, de l'azote mi-ammoniacal mi-nitrique, ce qui permet d'épandre en une seule fois sur les champs, cette association ammoniac-nitrique désormais unanimement prônée pour la culture. En Allemagne, les cultivateurs l'utili-



Cet essai a été effectué sur blé, chez M. Henri RICHARD, à l'Inchiers de Treize-Septiers (Vendée)

Dans la parcelle témoin, sans Ammonitre, le rendement a été de 20 quintaux de grain et de 30 quintaux de paille à l'hectare. Dans la parcelle avec l'Ammonitre, ce rendement est passé à 26 quintaux de grain, et 39 quintaux de paille, donnant une augmentation de 6 quintaux de grain et de 9 quintaux de paille, ce qui prouve la haute valeur fertilisante de cet engrais.

De même, à Fay-de-Bretagne (Loire-Inférieure), M. Elie Joullain a obtenu avec l'Ammonitre, sur le blé, 8 quintaux de grain et 28 quintaux de paille de plus que sur la parcelle témoin.

M. Lavallée, le distingué Directeur

sent de plus en plus. De 1920 à 1927, la consommation annuelle de cet engrais a augmenté de 18.000 tonnes à 110.000 tonnes, en azote pur.

Son prix, en France, est légèrement inférieur à celui du Nitrate de soude.

Devant de telles constatations, nous n'hésitons pas à conseiller vivement aux cultivateurs de l'employer.

Philippe SOURDILLE,
Ingénieur agricole,

POUR DOUBLER NOTRE FORCE, QUE CHAQUE SYNDIQUE NOUS PRESENTE UN NOUVEL ADHÉRENT.



Palmarès du Concours d'Aviculture

COQS ET POULES

Races françaises

1^{re} section. — (Houdan)

PARQUETS. — 2^e prix : M. Chaigneau.

4^e section. — (Faverolles)

PARQUETS. — 1^{er} prix : M. Goujon ; 2^e prix : M. Largeau.

COQS. — P. H., 1^{er} prix : M. Bilette de Villeroche ; 2^e prix : M. Goujon.

COQUELETS. — 2^e prix : M. Goudoud.

POULES. — 1^{er} et 2^e prix : M. Goujon.

POULETTES. — 2^e prix et M. H. ; Mme Robin.

5^e section. — (Bresse noire)

PARQUETS. — 1^{er} et 2^e prix : M. Cibot.

COQS. — 1^{er} prix : M. Cibot ; 2^e prix : Ferme Avicole de Brioux.

POULES. — P. H., 1^{er} et 2^e prix : M. Burgun.

6^e section. — (Bresse blanche)

PARQUETS. — P. H., 1^{er} prix : Mme Pineau.

COQS. — 1^{er} prix : Mme Pineau.

POULES. — 1^{er} prix : Mme Pineau.

7^e section. — (Bresse grise)

Mme Pineau remporte deux seconds prix (Parquets et Coqs).

8^e section. — (Bresse bleue)

COQS. — 1^{er} prix : Mme Pineau.

9^e section. — (Gâtinais)

PARQUETS. — 1^{er} prix : Mme Spork ; 2^e prix : Mme Petitville.

COQS. — 1^{er} et 2^e prix : Mme Spork.

POULES. — 1^{er} prix : M. Goujon ; 2^e prix : Mme Spork.

10^e section. — (Coucou de Rennes)

COQS. — 1^{er} prix : M. Bilette de Villeroche.

POULES. — 1^{er} prix : M. Bilette de Villeroche.

28^e section (Nantaise)

PARQUETS. — 2^e prix : Mme Joyau.

POULES. — 2^e prix : Mme Joyau.

28^e section bis (Noire du Berry)

COQS. — 2^e prix : M. Clément Grand-cour.

COQS ET POULES

Races étrangères

1^{re} section (Cochinchinoise)

PARQUETS. — 2^e prix : M. Darison.

COQS. — 1^{er} et 2^e prix : M. Darison.

POULES. — 1^{er} et 2^e prix : M. Darison.

2^e section (Brahma)

PARQUETS. — 1^{er} prix : M. Goujon.

COQS. — 1^{er} prix : M. Goujon.

POULES. — 1^{er} et 2^e prix : M. Goujon.

3^e section (Langshan noire)

POULES. — 1^{er} et 2^e prix : M. Chaitellier.

3^e section bis (Langshan blanche)

COQS. — 1^{er} prix : Mme Barton.

POULES. — 1^{er} prix : Mme Barton.

4^e section (Maline coucou)

MARCHES DE LA VILLETTE

Du lundi 6 Avril 1931

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.838	1.838	12 30	10 30	9 30	13 60	7 38	5 66	4 50	8 43
Vaches.....	919	919	12 30	10 30	8 60	13 80	7 33	5 50	4 30	8 83
Taureaux.....	314	314	9 60	8 80	8 20	10 40	5 70	4 84	4 10	6 45
Veaux.....	1.641	1.609	15 50	13 50	12 10	17 20	9 30	7 70	6 05	10 68
Moutons.....	7.372	7.372	19 50	15 30	13 50	21 30	9 75	7 19	5 94	10 50
Porcs.....	2.470	2.470	9 72	8 56	6 72	10 30	6 80	6 30	4 70	7 30

Du Jeudi 9 Avril 1931

Bœufs.....	1.489	1.475	12 30	10 30	8 80	13 20	7 20	5 50	4 84	7 92
Vaches.....	594	585	12 30	9 70	8 40	13 40	7 20	5 33	4 62	8 04
Taureaux.....	230	225	9 30	8 60	8 10	10 10	5 11	4 73	4 40	6 05
Veaux.....	1.407	1.365	15 20	13 20	11 70	16 90	9 42	7 22	6 43	10 14
Moutons.....	5.563	5.299	19 50	15 30	13 50	21 30	9 75	7 65	6 75	10 50
Porcs.....	2.206	2.206	9 72	8 56	6 72	10 30	6 80	6 30	4 70	7 30

Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents
Ecrire ou s'adresser au Syndicat,
2, rue Scribe, Nantes
Tarif : 5 francs par annonce et
pour une seule insertion.

OFFRES

56. — A vendre, 1/2 muids, tonnettes-barriques, petites fûtaillies, tous genres. S'adresser à M. Charon-Jaquin, 30, quai Malakoff, Nantes.

59. — A vendre, plants de vigne greffés gros plant, gros lot de Saint-Mars, racinés de producteurs directs des meilleurs plants régionaux. Prix intéressants sur demande. S'adresser à M. F. Chesneau, horticulteur, La Bernerie.

74. — A affermer à prix d'argent pour la Toussaint 1931, une petite ferme de 6 hectares, située sur St-Herblain et Chantenay.

75. — A affermer à moitié fruits pour le 25 avril 1932, la ferme de la Garnaudière, Commune de La Limouzinière, d'une contenance de 15 hectares environ. S'adresser à M. Thébaud, notaire à Saint-Philibert-de-Grand-Lieu.

76. — A affermer pour le 25 avril 1932, ville de St-Philibert de Grand-Lieu, maison, écurie, volaillerie, grenier et 88 ares de terre et 48 ares de prés.

— A louer pour le 24 juin 1931, ville de Saint-Philibert, maison de 2 pièces avec grenier et jardin.

S'adresser à M. Thébaud, notaire à Saint-Philibert-de-Grand-Lieu.

77. — A affermer pour la Toussaint 1931, à proximité du bourg de Vallet, très bonne ferme de 7 hectares en terres et prés, vignes en grands morceaux et en plein rapport, à faire à moitié fruits et à prendre avec cette ferme. S'adresser à M. Emile Bordage, à Vallet.

78. — A louer pour le 23 avril 1932, à prix d'argent, une ferme de 25 hectares située commune de Vieilleville. S'adresser à M. Gaigeard, rue Bonne-Garde, Nantes.

79. — A louer à prix d'argent et pour la Toussaint 1931, ferme de 8 hectares environ, sise commune de Saint-Herblain.

80. — A vendre : 1^{er} une paire de roues et essieu coudé, pour tonneau ou tombereau, 570 francs ; 2^e 1 trieur Marot, 2 m. 30 de long, faisant 6 catégories de graines, 250 francs ; 3^e 1 brabant à 2 ares et mancheron, marque « Universal » poids 150 kilos, 300 fr. ; 4^e 1 faucheuse coupe à droite ; 5^e 1 charrette à roulettes pour 2 bœufs.

81. — A louer pour la Toussaint prochaine ou dès le mois d'août, bordure bord de route 5 kilomètres de Nantes, conditions à débattre. S'adresser à M. des Jamonnières, 14, rue Colbert, Nantes.

82. — A louer le 1^{er} novembre 1931, ou pour avril 1932, cinq hectares environ, terre, prés, vigne, par grands morceaux avec logement en bon état.

83. — A affermer dans la Commune de Bouaye, pour la Toussaint prochaine, une bordure de 3 à 4 hectares avec vignes à façon et à moitié fruits à volonté en plus.

84. — A louer à moitié fruits, ferme de 17 hectares pour Toussaint 1931. S'adresser à M. de Couesboue, La Berthelotière, Orvault.

85. — A vendre pour courant mai, très belles boutures « gommées » de Seibel 5455 et 4643 garantie de pureté à 100 %.

86. — A vendre, superbe basses Vendéen, pure race, parfait chasseur, conviendrait à éleveur.

87. — A louer, commune de Mouzillon, pour la Toussaint 1931, une bordure de 6 hectares environ (2 hectares de vigne, 2 de terres et 2 hectares de prés) avec bons bâtiments et conditions avantageuses.

88. — A vendre, plants de vignes directs, Baco rouge et blanc, Seibel rouge et blanc et autres greffés de Pays, griffes d'asperges. S'adresser à M. Victor Morille, Le Loroux-Botteau (L.-L.).

89. — A louer pour 25 avril 1932, ferme du Marais Mainguy, Le Clion, 70 hectares dont 30 prairie naturelle, peut faire deux exploitations. S'adresser à M. J.-B. Bachelier, Bouaye.

DEMANDES

39. — On demande ménage, homme petite culture et garde-chasse expérimenté, femme basse-cour. Références exigées.

40. — On demande un jardinier, célibataire pour culture légumes. Références exigées.

41. — On demande un domestique, de préférence vigneron, libre de suite, pour région Monnières

Plus de 25.000 personnes lisent chaque semaine ces petites annonces. Sachez vous en servir pour vos achats ou pour vos ventes.

Cultivateurs !

sachez utiliser les différents services que nous mettons à votre disposition :

LE SYNDICAT CENTRAL...

...pour vous fournir tout ce dont vous avez besoin pour votre exploitation.

NOTRE COOPERATIVE...

...pour vous faciliter la vente et un meilleur placement de vos produits du sol.

NOTRE SERVICE TECHNIQUE...

...pour vous renseigner et vous documenter sur tout ce qui touche à votre profession agricole.

NOTRE SOCIÉTÉ MUTUELLE...

...pour vous couvrir de tous les risques des Assurances Sociales.

NOTRE SERVICE MUTUALITÉ...

...pour créer, si vous n'en possédez pas, une mutuelle accident-incendie ou bétail.

NOTRE SERVICE MAIN-D'ŒUVRE...

...pour vous aider à trouver la main-d'œuvre nécessaire, ou l'emploi que vous recherchez.

NOTRE SERVICE D'ANALYSES...

...pour analyser engrais, terres et tous produits.

NOTRE SERVICE D'OFFRES ET DEMANDES...

...pour vous faciliter la vente ou l'échange d'outillages, d'animaux, de fermes, de produits divers.

NOTRE SERVICE JURIDIQUE...

...pour vous renseigner sur toutes questions de droit ou de fiscalité.

Syndiqués !

VOUS POUVEZ RÉALISER D'APPRECIABLES ÉCONOMIES EN EFFECTUANT VOS ACHATS CHEZ LES NOMBREUX COMMERÇANTS, QUI ACCORDENT DES REMISES A NOS ADHÉRENTS.

CULTIVATEURS non encore syndiqués

POUR 10 FRANCS de cotisation annuelle vous recevrez CE JOURNAL chaque semaine et bénéficiez des MULTIPLES AVANTAGES de notre Syndicat et de notre Coopérative.

REMPLISSEZ DES AUJOURD'HUI le Bulletin ci-dessous et adressez-le nous 2, rue Scribe, à Nantes. Vous recevrez votre Carte d'Adhérent pour 1931.

Bulletin de Présentation

Je soussigné, désire adhérer au SYNDICAT CENTRAL DES AGRICULTEURS DE LA

LOIRE-INFÉRIEURE, en qualité de Membre ordinaire, à partir de l'année 1931 et pour le département de

M (1)

Adresse :

Commune :

Bureau de Poste :

(Signature),

(1) Ecrire très lisiblement.



Quelques Recettes de Saison

Épinards au gratin. — Trois livres d'épinards, 50 grammes de beurre, farine, trois quarts de litre de lait, deux œufs, un quart de râpé, sel, poivre, chapelure.

Faites cuire les épinards, hachez-les bien finement et faites-les revenir dans un peu de beurre. Préparez une sauce avec 50 grammes de beurre fondu, de la farine et trois quarts de litre de lait ; versez cette sauce épaisse dans un plat à gratiner ; ajoutez-y deux œufs, du fromage râpé, du sel et du poivre, mélangez bien et incorporez peu à peu les épinards avec une petite quantité de beurre fondu. Remuez bien le tout, saupoudrez de chapelure et de râpé, recouvrez de petits morceaux de beurre et mettez dans un four doux jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

Grenadins de veau à l'italienne. — Quatre grenadins de veau, beurre, spaghetti, sauce hollandaise et béchamel, râpé.

Cuisez les grenadins de veau dans du beurre, mais ne les cuisez qu'à moitié. Prenez un plat long allant au four ; mettez au fond du plat une bonne couche de spaghetti très fins, cuits d'avance à l'eau et bien égouttés. Placez les grenadins sur le lit de spaghetti en les rangeant en longueur sur le milieu du plat.

Versez sur le tout une sauce moitié hollandaise, moitié béchamel au fromage. Saupoudrez le plat de fromage râpé très fin et faites gratiner au four.

Oie à la moutarde. — Une demi-oie, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules, une feuille de thym ou de laurier, beurre sel, poivre, deux cuillerées de moutarde, mie de pain, farine, une cuillerée à café de vinaigre, jus ou bouillon.

Prenez la foie, hachez-le après en avoir enlevé l'amer, et mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil et ciboules bien hachés ; ajoutez une feuille de thym ou de laurier hachée, beurre, sel et poivre. Votre oie ainsi farcie, coulez et cuisez à la broche en arrosant avec du beurre (recueillez ce qui ruisselle dans un plat).

Quand votre oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre de la lèchefrite ; arrosez-en l'oie et passez à mesure jusqu'à ce qu'elle soit toute recouverte de mie de pain. Achevez de cuire et servez avec la sauce suivante : mettez dans la casserole gros comme un demi-cuif de beurre, deux pincées de farine, cuillerée de moutarde, cuillerée à café poivre ; faites lier sur le feu et servez chaud.

Haricots bretons. — 250 grammes de haricots Soissons, deux carottes, quatre oignons, un bouquet garni, beurre, persil.

Mettez à tremper 250 grammes de haricots Soissons la veille, lavez-les, mettez à cuire à l'eau froide légèrement salée, écumez ; ajoutez une ou deux carottes, deux oignons et un bouquet garni. Couvrez et laissez cuire doucement pendant deux heures à deux heures et demie. Hachez finement les oignons, serrez-les dans le coin d'un torchon pour en exprimer le jus, faites-les revenir doucement

et assez longtemps pour qu'ils atteignent leur degré de cuisson. Egouttez bien vos haricots ; faites-les sauter avec les oignons, beurre, assaisonnez, versez dans un légumier, parsemez de persil haché.

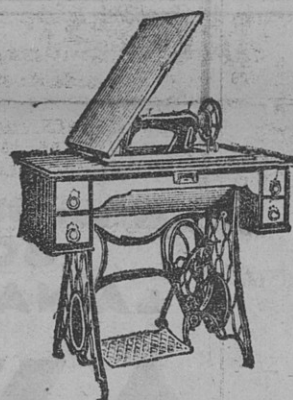
Gâteau Mazarin. — Deux noix de levure très fraîche, deux morceaux de sucre, 60 grammes de raisins de Corinthe, 500 grammes de farine de gruau, six œufs entiers, 250 grammes de beurre, trois petits verres de rhum.

Prenez la levure, délayez-la dans un saladier avec un peu d'eau chaude, en y faisant fondre deux morceaux de sucre pour en ôter l'amertume. Ajoutez 60 grammes de raisins de Corinthe, 500 grammes de farine de gruau, six œufs entiers ; faites fondre 250 grammes de beurre, versez-le dans le saladier et battez le tout pendant un quart d'heure.

Ajoutez trois petits verres de rhum, mettez à lever dans un endroit bien chaud. Quand la pâte est levée, au bout d'une heure ou une heure et demie environ, si on a eu soin de la tenir au chaud et couverte, mettez-la dans un moule beurré, puis cuisez au four pendant une heure. Vous pouvez, une fois que la pâte est travaillée, en remplir une boîte à biscuits de forme oblongue. La pâte ne doit tenir que le quart de la boîte, qui aura été au préalable bien beurrée. Vous posez le couvercle sur la boîte, vous enveloppez le tout dans un morceau de laine ou un vieux châle, vous posez sur un endroit chaud près du fourneau (sur le bain-marie, fermé par exemple). La pâte monte alors très bien et doit remplir la boîte. Il ne reste plus qu'à mettre celle-ci au four, à cuire pendant une heure, comme il est indiqué ci-dessus.

JANTE FANNY.

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 lux. depuis 850 fr.

Remise à nos adhérents.

Maïs pour Semence

Carcaissonne 165 »
départ Pont-Rousseau.

Maïs blanc des Landes..... 120 »
départ Sainte-Pazanne.

Maïs roux des Landes..... 125 »
départ Nort-sur-Erdre.

Maïs Bulgare..... 105 »
départ St-Mars-du-Désert.

Le tout les 100 kilos logés.

La Vie Syndicale

Pontchâteau

Le dimanche 12 avril prochain, à 9 heures du matin, dans une salle de la Mairie de Pont-Château, il sera procédé à la création d'une caisse locale de crédit agricole mutuel. M. SIMON, directeur de la Caisse Régionale y fera connaître les avantages du crédit agricole.

Erbray

M. Raymond LERAT, au Pont-Mabias, à Erbray, est nommé Agent du Syndicat Central et de notre Coopérative. Tous nos adhérents d'Erbray, Saint-Julien-de-Vouvantes et Juigné-les-Montiers sont priés de s'adresser à M. Lerat.

AVRIL - VIGNES. — Pour nous assurer de bonnes vendanges, donnez du NITRATE DE CHAUX à vos vignes affaiblies par les maladies ; son action est immédiate : mettez-en 50 grammes par pied, dès la fin du labour de « déchaussage ».

La Graisse et son Traitement

La graisse sévit, certaines années, avec intensité. Elle rend le vin visqueux, huileux. Les praticiens disent : « Le vin file ». Au microscope, les vins gras présentent des amas de petits corpuscules carrés ou rectangulaires.

Si ces amas sont formés de matière albuminoïde, on peut empêcher la maladie de se développer, en ajoutant aux vins une certaine quantité de tannin.

La pratique consistant à amener aux environs de 1 degré les vins de Champagne trouverait son explication dans le fait que les vins contenant naturellement cette dose d'alcool ne prennent pas la maladie de la graisse.

Les sucres constituent des aliments puissants pour le ferment. D'après Kayser et Maneau, le levulose est indispensable au développement des microbes.

On admet que la maladie préexiste dans le vin et se produit si l'acidité du milieu est insuffisante pour empêcher son développement.

Les vins peu alcooliques, doux, manquant de tannin, sont sujets à la graisse. On voit donc immédiatement qu'on peut prévenir cette affection en chaptalisant les moûts par l'addition légale de sucre au vin et par le tannage au moment de la fermentation.

Curativement et d'après M. J. Ventré, le distingué professeur d'œnologie de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, le seul traitement scientifique à faire subir à un vin gras consiste dans un tannage à environ 10 grammes par hectolitre, suivi d'un collage à 6 ou 8 grammes de gélatine, et le tout complété par une agitation énergique du milieu d'abord, pour aider à la prise de colle, et ensuite pour diviser les masses gélatineuses qui se trouvent dans le vin. C'est là le principe du traitement. Ce principe peut subir de légères modifications si l'on s'adresse à un produit fermentant légèrement. Nous avons fait, en 1922, des essais qui ont porté sur plusieurs centaines d'hectolitres de vins gras : ceux ou louches, essayés qui nous ont donné entière satisfaction.

Le traitement appliqué était le suivant :
1^{er} Bisulfite léger à la dose de 10 grammes par hectolitre (le métabisulfite de potasse garanti pur était dissous dans l'eau tiède et le mélange additionné immédiatement au vin malade) ;
2^{er} Tannage à la dose de 10 grammes par hectolitre (tannin à l'alcool dissous dans de l'eau-de-vie franchie de goût) ;
Ces deux opérations, bisulfite et tannage, peuvent être faites en même temps ;
3^{er} Collage à 10 grammes de gélatine par hectolitre. Après un brassage énergique dans les récipients et un repos de huit jours (nous opérons par un beau temps), le vin a été soutiré dans des fûts légèrement méchés.

Il est bon de pratiquer le soutirage à la « canelle », laquelle permet d'aérer le vin et de recevoir ce dernier dans un entonnoir contenant de la paille de seigle ou toute autre paille de céréale bien lavée.

Comme on le voit, cette maladie, si facile à prévenir, se guérit sans trop de difficultés.

Ajoutons que la législation actuelle sur les vins interdit de traiter les vins atteints de graisse (vins filants) en vue de la vente.

Gabriel BUCHET,

Directeur des Services agricoles.

COFFRES-FORTS BAUCHE

21, Place de Bretagne, NANTES

LE CONCOURS SPÉCIAL DE LA RACE MAINE-ANJOU A LAVAL

Ainsi qu'il a été annoncé précédemment, le Concours spécial des animaux reproducteurs de la race bovine Maine-Anjou aura lieu à Laval les 29, 30 et 31 mai, en même temps que la Foire-Exposition.

Le programme et le règlement de ce Concours arrêtés par M. le Préfet de la Mayenne sont à la disposition des éleveurs qui ne les auraient pas déjà reçus, sur leur demande, adressée au Secrétaire de la Société des Éleveurs de la race Maine-Anjou, 12, avenue Carnot, à Château-Gontier.

Les déclarations devront être adressées avant le 25 avril au secrétaire-trésorier du concours, M. Delhommeau, secrétaire-général de la dite Société, à Château-Gontier.

Les exposants trouveront des formules spéciales pour ces déclarations, à la Préfecture de la Mayenne, dans les Préfectures des départements de la Loire-Inférieure, de la Sarthe, de Maine-et-Loire, de la Vendée, d'Ille-et-Vilaine et des Deux-Sèvres, à la Direction des Services Agricoles, à Laval, et au Secrétaire de la Société des Éleveurs de la race Maine-Anjou, à Château-Gontier.

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 n° 1 en disponible, 128 »
(rare et difficile à trouver)

Issues de riz..... 90 »

Remouillage de fèves..... 78 »

Maïs pour volailles..... 105 »

Les 100 kilos logés sur wagons Nantes ou Chantenay.

« LE TITAN »..... 105 »

Farine alimentaire pour porcs et bovins.

Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay.

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

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé..... 116 »

Grande Pondeuse..... 121 »

Farine de viande..... 176 »

Farine d'os alimentaire..... 88 »

Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVON » pour pondeuses..... 130 »

Provende « LAPOX » pour Lapins..... 120 »

Farine de Poisson supérieure..... 175 »

Viande extra..... 50 »

Coquilles huîtres..... 50 »

Sur wagon départ Nantes.

Tourteaux en farine et divers

Arachide et Coprah (au cours)

Sorgho..... 80 »

Farine de maïs..... 120 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Provendeine

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

Aliments mélassés

Mélasse Say,

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

172 et 175
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 8 avril.
Blé moralement sans ail, base 74 kilos reversibles, 173 à 174
Sans ail, 175 à 176
Avoines grises ou noires, 92
— bigarrées, 82
Sarrasin (Bretagne), 98
Sarrasin (Loire-Inférieure), 99
Orge indigène, 76
Son, 64 à 65
Seigle, 86

Ces cours s'entendent par wagon complet, départ lieux de production.
Mais Plata, 85
Bessarabie-Bulgare, 85 par 5,000 kil.
— 95 par 1,000 kil.
— 100 par 100 kil.
(Livraison courant avril.)

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS
Cours du 8 avril
Artichauts, les 12, 12 fr. — Asperges, la botte, 13 fr. — Betteraves, les 12, 7 fr. — Carottes, le k., 1 fr. — Céleri rave, la b., 12 fr. — Céleri blanc, la b., 6 fr. — Choux pommés, les 16, 16 fr. — Choux-fleurs, les 11, 10 fr. — Cresson, les 12, 8 fr. — Chicorées, les 12,

6 fr. — Endives, le kilo, 3,50. — Escaroles, les 12, 2 fr. — Epinards, le kilo, 3 fr. — Laitues, les 12, 6 fr. — Mâche, le kilo, 3 fr. — Navets, la botte, 1,50. — Oseille, le kilo, 1,50. — Oignons, le kilo, 1,50. — Pommes, le kilo, 3,50. — Pissenlits, le kilo, 2,00. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Radis, les 12, 7 fr. — Salsifis, la botte, 2 fr. — Scorsonères, la botte, 2 fr.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1,000 kilos :
Paille de blé bottée, 245 à 250
Paille de blé pressée, 235 à 240
Foin, 240 à 270

Cours des Vins

VINS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE
Muscadet 1930 1^{er} choix, 800 à 900
Muscadet 2^e, 700 à 800
Gros-Plant 1930, 400 à 475
Noah, 250 à 325

VINS D'ANJOU

Rosés et Rouges 1930 : 23 fr. le degré.
Rosés supérieurs : 23 à 25 fr. le degré.
Blancs ordinaires, 600 à 750 la barrique.
Blancs supérieurs, 750 à 1000
Blancs de têtes, 1200 à 1300

VINS DU MIDI

Nîmes. — Aramon : 15 à 16,50 le degré.
Béziers. — Rouges : 17,50 à 18,50.
Carcassonne. — 16 à 18 fr. le degré.
Narbonne. — 15,50 à 18 fr. le degré.

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes
Cours du 3 Avril

On cote le demi-kilo :
VEAUX : 449. — 1^{re} qual., 7,75 à 8,75 ; 2^e qual., 6,75 à 7,75 ; 3^e qual., 5,75 à 6,75.
BŒUFS : 4. — Devant : 1^{re} qual., 4,25 à 4,50 ; 2^e qual., 3,25 à 3,75 ; 3^e qual., 2,25 à 3,25. — Derrière : 1^{re} qual., 6,25 à 7 fr. ; 2^e qual., 5,25 à 6 fr. ; 3^e qual., 3,75 à 5 fr.

MOULTONS : 226. — 1^{re} qual., 9 à 10 fr.
PRIX DU KILO SUR PIED
BŒUFS. — Plus bas, 2,25 ; plus haut, 7 fr. ; prix moyen, 4,62.
VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 5,75 ; plus haut, 8,75 ; prix moyen, 7,25.
MOULTONS. — Plus bas, 9 fr. ; plus haut, 10 fr. ; prix moyen, 9,50.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talencas)

On cote, le demi-kilo :
Beufs, 1^{re} catégorie, 8 à 15 fr. ; 2^e cat., 3 à 4 fr. ; 3^e cat., 1,75 à 3,50.
Veu. — 1^{re} catégorie, 7 à 11 fr. ; 2^e cat., 7 à 8 fr. ; 3^e cat., 4 à 6,80.
Mouton. — 1^{re} catégorie, 10 à 13 fr. ; 2^e cat., 8 à 9 fr. ; 3^e cat., 5 à 6 fr.
Porc. — 7 à 8,50.
Bœuf. — 9 à 11 fr.
Beurre. — La douzaine, 5 fr.
Lapins. — 10 à 11 fr.
Poulets. — 10 à 11 fr.

CANDE

Marché du 6 avril. — Froment, 170-172 fr. ; orge, 160-165 fr. ; sarrasin, 90 à 100 fr. ; avoine, 85 à 100 fr. ; seigle, 100 à 105 fr. ; pommes de terre, 75 à 80 fr. Paille, les 1,000 kilos, 230 à 250 fr. ; foin, 250 à 300 fr. Beurre, le demi-kilo, 10,50 ; œufs, la douzaine, 4,25 à 4,50.
Poulets, la paire, 38 à 44 fr. ; canards, la paire, 36 à 40 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; Porcs gras : amenés et vendus 40, le kilo 4,75 à 6,50. Porcs maigres : amenés et vendus 100, de 250 à 300 fr. pièce. Porcillons : amenés 350, vendus 230, de 100 à 140 fr. pièce.
Beufs et vaches, amenés 350 ; veaux, amenés 60 ; moutons, amenés 100.
Très bonne vente des bestiaux ; nombreuses transactions.

CHATEAUBRIANT
Blé, 170 fr. ; seigle, 80 fr. ; sarrasin, 80 fr. ; avoine, 90 fr. ; orge, 90 fr. ; son, 84 fr. ; paille, 140 fr. ; foin, 125 fr. ; Cidre, 250 à 270 fr. la barrique.
Beurre : en gros, 14 fr. le kilo ; au détail, 19 à 20 fr. ; œufs, 4 à 5 fr. la douzaine.
Vieilles poules, 35-38 fr. ; gros poulets, 35-40 fr. ; moyens, 28-32 fr. ; petits, 20-25 fr. ; pigeons, 10-12 fr. ; canards, 30-40 fr. ; pintades, 40-45 fr. ; oies grasses, 60-65 fr. la couple. Lapins, 15-17 fr.
Beufs, 4,50 à 5 fr. le kilo ; vaches 4 à 4,50 ; veaux, 7 à 7,50 ; porcs gras, 5,50 à 5,70 ; porcs maigres, 180 à 300 fr. pièce ; porcs de lait, 90 à 150 fr.

NOZAY

Blé, 170 à 172 fr. ; avoine, 86 à 87 fr. ; seigle, 80 à 82 fr. ; orge, 75 à 77 fr. ; sarrasin, 91 à 95 fr. ; son, 70 à 72 fr. ; Foin, 125 à 130 fr. ; paille de pays en vrac, 110 à 115 fr. ; paille pressée, 130 à 135 fr. les 500 kilos.
Cidre, la barrique, 240 à 250 fr. ; qualité ordinaire, droits en sus.
Beurre, le kilo en gros, 14,50 à 15,75 ; au détail, 15 à 15,50 ; œufs, 4 à 4,50.

GRAND-POUGÉRAY

Beurre, 6,50 à 7 fr. la livre ; œufs, 4 fr. Blé, 170 fr. ; avoine, 85 fr. ; sarrasin, 92 fr. ; son, 76 fr. Paille, 150 fr. les 500 kilos ; foin, 130 fr. Veaux, 7,25 à 7,50 le kilo. Porcs gras, 5,50 à 5,60 ; beufs de travail, 4 à 7,000 fr. la couple ; vaches laitières, 1,500 à 2,000 fr. ; porcelets, 30 à 125 fr. ; porcs maigres, 160 à 350 fr. ; porcs gras, 5,50 à 5,60 le kilo. Cidre, 200 fr. la barrique.

LA ROCHE-BERNARD

Farine, 248 à 250 fr. ; blé, 172 à 175 fr. ; seigle, 90 à 95 fr. ; sarrasin, 100 à 105 fr. ; avoine, 98 à 100 fr. ; orge, 85 à 90 fr. ; son, 65 à 70 fr. ; paille, 120 à 130 fr. Foin, 150 à 160 fr.
Cidre, 300 à 350 fr. la barrique.
Beurre : en gros, 12 à 16 fr. ; au détail, 16 à 17 fr. le kilo ; œufs, 4,50 à 5 fr.
Jeunes poulets, 55 à 60 fr. ; vieilles poules et vieux coqs, 35 à 40 fr. ; canards, 35 à 40 fr. la couple ; 1

Beufs, 5 à 5,25 le kilo ; vaches, 4,50 à 4,75 le kilo ; veau, 6,75 à 8 fr. ; moutons, 6 à 6,50.
HERBIGNAC
Beurre, 14 fr. le kilo ; œufs, 4 fr. la douzaine ; pigeons, 10 à 11 fr. la couple ; poulets, 18 à 27 fr.

MONTOIR

Vaches, 1,500 à 3,000 fr. ; cochon de lait, 150 à 200 fr. pièce.
SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC
Poulets, la couple, gros 50 à 60 fr. ; moyens 40 à 45 fr. ; petits 30 à 40 fr. ; canards, la pièce, 18 à 20 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 16 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 3,50 à 4,20 ; beurre, le demi-kilo, 7,50 à 8,50. Veaux, le kilo, 7 à 9 fr.

PAIMBEUF

Farine, 240 à 242 fr. ; blé, 168 à 170 fr. ; avoine, 88 à 90 fr. ; blé noir, 92 fr. ; son, 78 à 80 fr. ; foin, 95 à 100 fr. ; paille, 115 à 120 fr.
Beurre en gros, le kilo, 17,50 à 18 fr. ; la livre, 9 à 9,50 ; œufs, la douzaine, 3,75 à 4 fr.
Beufs gras, 4,20 à 4,70 ; taureaux, 4,40 à 4,60 ; vaches, 4,20 à 4,50 ; veaux, 6,30 à 7,10 ; moutons, 7 à 7,20 ; porcs, 5,60 à 7 fr.

SAINT-PHILBERT-LE-GRAND

Poulets, la couple, gros 55 à 65 fr. ; moyens 45 à 50 fr. ; petits 35 à 40 fr. ; canards, la pièce, 10 à 16 fr. ; pigeons, la couple, 6 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 16 fr. ; œufs, la douzaine, 5 à 5,50 ; beurre, la livre, 8 à 8,25.

SAINT-PAZANNE

Poulets, la couple, gros 55 à 70 fr. ; moyens 40 à 55 fr. ; petits 30 à 40 fr. ; pigeons, la couple, 9 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 26 fr. ; œufs, la douzaine, 4,25.

BOURGNEUF-EN-RETZ

Blé, 165-170 fr. ; avoine, 115 fr. Foin, les 500 kilos, 120 fr. ; paille, 130 fr. Poulets, la couple, gros 50 à 55 fr. ; moyens 40 à 45 fr. ; petits 30 à 38 fr. ; canards, la pièce, 20 à 22 fr. ; pigeons, la couple, 18 à 22 fr. ; lapins, la pièce, 15 à 25 fr. ; œufs, la douzaine, 4 à 5 fr. ; beurre, le demi-kilo, 5 à 6 fr.

MACHECOUL
Farine, 245 à 248 fr. ; froment, 170 à 172 fr. ; avoine, 97 à 105 fr. ; blé noir, 100 à 105 fr. ; son, 60 à 65 fr. Foin, les 500 kilos, 120 à 130 fr. ; paille, 110 à 120 fr. Poulets, la couple, gros 70 à 80 fr. ; moyens 60 à 65 fr. ; petits 54 à 59 fr. ; canards, la pièce, 28 à 33 fr. ; oies, 40 à 45 fr. ; dindes, 62 à 65 fr. ; pigeons, la couple, 13 à 14 fr. ; lapins, la pièce, gros 27 à 32 fr. ; jeunes 22 à 26 fr. ; moyens 18 à 21 fr. ; petits 16 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 4,25 à 4,50 ; beurre, la livre, 7 à 7,50.

CLISSON

Blé, 165 à 168 fr. ; avoine, 100 fr. ; blé noir, 105 fr. ; foin, les 500 kilos, 120 à 125 fr. ; paille, 130 fr. Poulets, la couple, gros 50 à 55 fr. ; moyens 41 à 49 fr. ; petits 35 à 40 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 25 fr. ; œufs, la douzaine, 4,50 à 5 fr. ; beurre, le demi-kilo, 9 à 9,50.
Beufs gras, le kilo sur pied, 4 à 5,50 ; beufs de travail, la paire, 5,000 à 9,000 fr. ; vaches grasses, le kilo, 4 à 5 fr. ; laitières, 2,000 à 3,500 fr. ; veaux, le kilo, 6,50 à 7,25 ; génisses, 5 à 5,50 ; porcs, 6,10 ; porcs de lait, 100 à 190 fr.

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 12 Avril. — La Bernerie.

Lundi 13. — Carquefou, Prinçiau, Touvois, Vertou, Nozay, Pontchâteau, Varades.

Mardi 14. — Boussay, Derval, Fégréac, Le Loroux-Bottereau, Saint-Léger, Vigneux, Montoir-de-Bretagne, Pauls.

Mercredi 15. — Grand-Auverné, Montbéli, La Regrippière, Sévrae, Saint-Herblon, L'Immaculée, Sainte-Pazanne, Vigneux, Châteaubriant, Savenay.

Jeu 16. — Fresnay, Héric, Pauls,

La Chapelle-Heulin, Ancenis, Corde-mais, Saint-Jean-de-Corcoue.
Vendredi 17. — Clisson, Nort-sur-Erdre, Notre-Dame-des-Landes, Varades, Pauls, Saint-Nazaire.
Samedi 18. — Missillac, Les Moutiers, Quilly, Saint-Herblain.

Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

Conservation parfaite des œufs par les excellents et pratiques

COMBINES BARRAL

5 COMBINES BARRAL pour traiter 500 œufs

11 francs franco

Adressez les commandes avec mandat poste dont le teneur sera de 100 francs MM. P. et J. BARRAL, fabricants des COMBINES BARRAL, 2, Villa d'Alésia, PARIS (14^e) (Prospectus gratis)

NOUVEAU TRAITEMENT

pour Faire retentir les Vaches

Préparé par le Docteur DOUTRESSOLLE

Vétérinaire à Mortain (Manche)

Résultats excellents

Envoi franco contre mandat de 20 francs

PAPIERS PRINTS

Léon JAMINAIS

1, Rue des Halles - Nantes

Grand Choix de Nouveautés

Fin de Série à sacrifier

DRAPÉAUX POUR SOCIÉTÉS

BANNIÈRES - INSIGNES

ECHARPES POUR MAIRES ET ADJOINTS

A. CHAPEAU

Fabricant

8, Rue Mathelin-Rodier, NANTES

Remise de 10 % aux sociétés

FABRIQUE DE BOUCHONS

Maison fondée en 1857

Frédéric GUILLON

Successor de G. Riolland

6, Place du Bouffay NANTES

CIDRE

COLORE - BONIFIÉ

CONSERVE-CLARIFIÉ

MALADIES GUÉRIES

PAR LES PRODUITS GATE

EXIGER LE VRAI MARQUE

Les Pharmacies Drouot, à Nantes ;

Prévost, à Brest ; Sicaud, à Fay-de-Bretagne ; Garnier, à Pont-Château ; Alain Legat, à Savenay ; Thibault, à St-Léger ; Jallat, à Turpin ; à Nort-sur-Erdre ; Le Roux, à Plessé.

SOIERIES HAUTE NOUVEAUTÉ

A. WILMART

15, RUE CRÉBILLON - NANTES

— A DES PRIX TRÈS ABORDABLES —

DES TISSUS DE FABRICATION SOIGNEE

ACTUELLEMENT EXPOSITION

Soieries unies Chine et Georgine

QUALITÉ RECOMMANDABLE, PURE SOIE NATURELLE

Le mètre : 29 et 37 fr. 50

Soieries impressions exclusives

POUR CHEMISIERS & ROBES

Le mètre, depuis 29 fr.

Lainages Haute-Couture

POUR MANTEAUX & TAILLEURS

Le mètre : 45, 49, 65 fr.

ENVOI FRANCO et par retour

de toutes demandes d'échantillons

MIRANDA

BOUCHONS EN LIÈGE D'ESPAGNE

Tout pour la Cave — Tout pour le Vin

chez Marcel NORMAND

2, Rue Guépin - 7, Chaussée de la Madeleine - Tél. 115.80

BOISSON de MÉNAGE

BOISSEAU-DAYRE

Constructeur-Balancier

8, rue Cacault - NANTES - Téléphone 144-07

Instruments de Pesage pour Animaux, Engrais, Céréales, etc.

La Maison effectue la remise en état, contrôle, de tous instruments et poids

POUR REMPLACER LE VIN TROP CHER

FAITES VOUS-MÊME, AVEC

L'EXTRAIT PICARD

(à base d'extraits de plantes)

VOTRE

BOISSON de MÉNAGE

Agréable à boire, Saine et Economique

Ayant le goût du cidre et revenant à

25 centimes le litre

Le flac., 10 fr. ; franco contre mandat 11 fr. ; éco. cont. remb. 12 fr.

Les 3 flacons — 30 fr. — — 32 fr.

PHARMACIE, 12, Boulevard Saint-Martin, PARIS (X^e)

BOISSON de MÉNAGE

Agréable à boire, Saine et Economique

Ayant le goût du cidre et revenant à

25 centimes le litre

Le flac., 10 fr. ; franco contre mandat 11 fr. ; éco. cont. remb. 12 fr.

Les 3 flacons — 30 fr. — — 32 fr.

PHARMACIE, 12, Boulevard Saint-Martin, PARIS (X^e)

BOISSON de MÉNAGE

Agréable à boire, Saine et Economique

Ayant le goût du cidre et revenant à

25 centimes le litre

Le flac., 10 fr. ; franco contre mandat 11 fr. ; éco. cont. remb. 12 fr.

Les 3 flacons — 30 fr. — — 32 fr.

PHARMACIE, 12, Boulevard Saint-Martin, PARIS (X^e)

BOISSON de MÉNAGE

Agréable à boire, Saine et Economique

Ayant le goût du cidre et revenant à

25 centimes le litre

Le flac., 10 fr. ; franco contre mandat 11 fr. ; éco. cont. remb. 12 fr.

Les 3 flacons — 30 fr. — — 32 fr.

PHARMACIE, 12, Boulevard Saint-Martin, PARIS (X^e)

BOISSON de MÉNAGE

Agréable à boire, Saine et Economique

Ayant le goût du cidre et revenant à

25 centimes le litre

Le flac., 10 fr. ; franco contre mandat 11 fr. ; éco. cont. remb. 12 fr.

Les 3 flacons — 30 fr. — — 32 fr.

PHARMACIE, 12, Boulevard Saint-Martin, PARIS (X^e)