



et des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

JOURNAL HEBDOMADAIRE
paraissant le Samedi - Tirage 21.000ADM N STRATION : 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 à : PUBLICITE DE L'OUEST ET DU CENTRE, 11, Rue de la Fosse — NANTESTELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015

La Femme au Village

A BRIARE (Loiret) aura lieu, le 9 août, le Concours agricole départemental, comprenant expositions d'animaux, matériel agricole, etc...

CULTURE MECANIQUE : L'Exposition internationale de culture mécanique aura lieu cette année du 25 au 30 septembre, au domaine de la Minière, près Versailles.

CONSUMMATION DES ŒUFS : La consommation annuelle des œufs serait, par tête d'habitant, de 136 en Allemagne, 133 en France, 130 en Angleterre, 86 en Suède, 75 au Danemark et 61 en Norvège.

EXPORTATION DE NOIX : D'après les statistiques officielles, nos exportations de noix en Allemagne, de novembre 1930 à mars 1931, se sont élevées à 26.983 quintaux, soit une diminution de 32.100 quintaux sur la période correspondante de 1929-1930.

HUILES D'OLIVES : Le directeur général de l'Agriculture, en Tunisie, a été nommé par arrêté, la classification des huiles d'olives tunisiennes ; cinq qualités ont été définies.

L'EXPOSITION COLONIALE internationale de Paris représente, comme aménagement et construction, un ensemble de dépenses d'environ 350 millions, indépendamment du coût des pavillons construits par les 500 exposants.

AVORTEMENT EPIZOOTIQUE : En Angleterre, les services vétérinaires ont organisé un contrôle officiel des vaccinations contre l'avortement des bovins. Le nombre des cas a sérieusement diminué en ce pays.

AU TONKIN : Les plantations de café, atteintes par le déficit de leur récolte et la baisse des prix, ont dû, avec les exploitations caoutchoutières, demander l'appui du gouvernement.

Quand on parle de la désertion des campagnes, c'est surtout l'exode des jeunes paysans que l'on a en vue, et pourtant c'est davantage encore que les jeunes paysannes ont pris l'habitude de quitter le village pour la ville.

Celles qui partent appartiennent à deux catégories : les filles de petits propriétaires et de fermiers aisés qui veulent aller faire la dame au bourg ou au chef-lieu, en épousant un commerçant de la localité, un clerc en quête d'une charge, ou un fonctionnaire subalterne ; et, d'autre part, et en plus grand nombre, les filles de modestes journaliers.

Ces dernières partent appelées par une parente, une amie ou un bureau de placement. Chez elles, elles ne pourraient être que journalières ou servantes de ferme. Elles préfèrent devenir filles d'auberges, servantes dans des maisons bourgeoises, bonnes d'enfants, bonnes à tout faire. Elles commencent dans la petite ville voisine, avec l'espoir de trouver à se placer dans la grande ville où, d'après les commérages locaux, les gages atteignent des chiffres fantastiques. On ment et les jeunes filles désorientées, qui croient à ces mensonges, se font cultivateurs de situation moyenne, qui trouvent une occupation au foyer ou les parents emploient toute leur autorité à les retenir parce qu'elles y sont nécessaires au travail commun et que c'est souvent sur elles que retombent les travaux les plus pénibles et les plus rebutants.

La jeune paysanne est, quelle que soit sa condition de famille, rarement contente de son sort présent et appréhende celui qui lui est réservé par la suite. Elle n'aime pas la vie des champs et vraiment qu'a-t-on fait pour la lui faire aimer et l'y préparer avec une perspective agréable ?

L'école, a fait justement remarquer un président de syndicat agricole, ne prépare pas les jeunes filles de la campagne au rôle de fermières. Ouvrez les livres de lectures courantes, même ceux qui portent le titre pompeux d'enseignement ménager, tous parlent de la tenue d'une maison... à la ville, du costume... à la ville, de la cuisine... à la ville. Sans doute il y a des pages pour chanter

le charme des arbres verts et l'air pur des champs, mais ce n'est que de la littérature.

Est-il, sur vingt écoles de villages, une classe où l'on apprenne aux fillettes la manière de tenir agréablement, suivant les ressources du milieu, le foyer familial, de lui donner, non seulement dans l'intérieur, mais jusque dans ses abords, une hygiène de bien-être ? Une éducation bien dirigée, ferait, au contraire, entrevoir les moyens de vivre à la campagne avec une élégance relative, cette élégance dont toute femme a le goût inné, mais un goût instinctif qui ne tarde pas, qu'on nous passe le mot, à s'engraver dans la négligence des soins les plus rudimentaires de soi et de l'habitation.

La tenue du ménage est une science qui ne s'improvise pas. Beaucoup de femmes, à la campagne, plus encore peut-être qu'à la ville, ne savent ni cuire, ni faire la cuisine, et cette ignorance a sur les destinées de la famille les plus lamentables conséquences. Faute d'être préparé à temps, un accroc fait du vêtement une loque. La tenue morale de la famille baisse avec le délabrement de sa tenue à sanctionner ce désordre. Que se passe-t-il également de gaspillage et de souffrances n'est pas pour la famille rurale cette ignorance de la cuisine, cette inaptitude à tirer parti des ressources si variées qu'offrent à l'envi le champ, le jardin, la basse-cour, la laiterie, le rucher de la ferme dont tant de ménagères à la manœuvre sont affligées ! Aussi incapables de préparer une soupe que de raccommode une culotte, elles ruinent à la fois, comme à plaisir, la bourse, l'estomac et le bonheur de la maison.

C'est la ferme qui est la providence ou la ruine du ménage, qui peut en être le sourire ou la grimace, son bon ange ou son mauvais génie ; c'est elle, d'après le mot de Fénelon, « qui fait ou défait la maison ».

Prenez deux ménages côte à côte, de ressources identiques, mais étant conduits l'un par une véritable ménagère, l'autre par une soubrette. Dans le premier, tout est propre, reluisant, les enfants respirent la santé, ils ont déjà dans les yeux comme le sentiment de la dignité humaine. Dans le second on est, dès le seuil, repoussé par des odeurs nauséabondes, tout est en désordre et répugnant de saleté ; les enfants en haillons s'ébattent, comme de petites brutes, au milieu de détritus infects. Cependant, donnez à la femme qui tient le second ménage un cottage villageois confortable et ensoleillé, elle aura tôt fait de le transformer en bouge ; sa voisine, au contraire, saura s'ingénier pour faire d'une chaumière un logement attrayant ; par un miracle d'industrie, elle aura réussi à l'assainir, à l'embellir, à la fleurir.

Et cela peut s'obtenir par l'école ; qu'on apprenne à nos jeunes paysannes l'hygiène de l'habitation, la propreté d'une cour, le tassage des fumiers, l'entretien des étables, les produits de la laiterie, les soins et revenus d'une basse-cour, d'un rucher, l'ordonnance d'un petit jardin avec des fleurs vivaces et à bon marché à profusion, et on leur aura donné le goût du « home » champêtre, où elles vivront avec plaisir parce que son entretien confortable et gai sera leur œuvre pour laquelle elles auront obtenu sans peine, de leurs parents ou de leurs maris, la contribution de menus travaux nécessaires. Et tous, avec elle, s'y plairont davantage. Les voyant sous ce jour de rayonnement, les hommes les apprécieront davantage, ils ne leur laisseront pas les charges des plus lourdes et des plus rebutantes besognes.

Les jeunes paysannes se fixeraient à la terre et elles y fixeraient à côté d'elles, par leur propre attrait, les jeunes paysans, et les uns et les au-

Un Brin de Causette...



— Ah ! père Jean, not, tant qu'on est seul dans un patelin à faire son p'tit métier ou son commerce, ça va tout seul...

— Pardi, puis, qu'on est seul ! — Oui, mais dès qu'il vient un autre confrère, ou qui s'en établit plusieurs, ça gaze pu si ben ; on les relègue d'un mauvais œil. Qu'est-ce qui vient faire encore ceux-là ? y aurions ben mieux fait de rester où qu'ils étaient !

— Mon pauvre Bourriand, le soleil luit pour tout le monde... sauf quand il est caché. Depuis que la terre tourne y a la concurrence dans tous les métiers ; mais qu'à nuit avec leurs inventions et leur chimie, on fabrique, on imite tout plein de choses.

— Dame oui, y font des colliers de belles perles artificielles, qu'imitent les vrais, c'est à s'y méprendre.

— Et qui coûtent pas cher ! Mais tenez, père Bourriand, le cuir, qui vient de la peau de nos bêtes, et ben y se vend moins qu'avant, rapport aux imitations. On a fabriqué d'abord du carton bouilli, pour faire des fantaisies, des sacs de dames, des portefeuilles et tout le bazar. Depuis quelque temps, on n'entend pu parler que des crêpes — point des crêpes de Chine, ben sûr, ni des crêpes de la Chandeleur, — mais des semelles crêpes « qui envahissent le monde » à ce qu'on dit.

— On est monté là-dessus comme sur des pneus ballon.

— C'est une grosse concurrence pour les tanneurs, père Bourriand. Mais tenez, la soye, la vraie soye, eh ben, on en voit presque pu, ça coûte trop cher ; surtout qu'à présent y a la concurrence de la soye artificielle, et tout les demoiselles veulent des bas, des corsages... tout en soye ! elles se jettent là-dessus comme la misère sur le pauvre monde et pendant ce temps les sérieux tisseurs font faillite.

— Ça sera comme pour nos osiers, père Jeannot ; à l'heure y sont remplacés par du bois, du rotin, ou des fils de fer, qui coûtent moins cher pour faire des paniers ou des emballages.

— Mais le beurre, mon pauvre Bourriand, regardez un peu si qu'on cherche partout à le remplacer par des graisses végétales : margarine, végétaline, kikié ou noix de coco. Pour sûr c'est point le même goût ; seulement c'est toujours le porte-monnaie qui guide la ménagère et dame, pour la cuisine, elle va souvent au meilleur marché. Et pis on leur en met plein la vue avec la réclame et des bons-primés.

— En attendant, c'est nous qui sommes refaits avec tout ça.

— C'est la concurrence, mon vieux ! Les eaux minérales, les marchands de bière et limonades disent que le vin ne vaut point chipette, qui détruit la santé... tout ça pour mieux liquider leurs bouteilles. Les nouvelles inventions de « cocktails », sous prétexte que c'est la mode, font la nique à nos vins apéritifs. Les bananes empêchent de bien vendre nos pommes, nos poires, sans compter tous les produits qui venons de l'étranger. Concurrence, concurrence ! « Struggle for life », c'est la lutte pour la vie, comme disent les Américains ; y a lutte partout... jusqu'en amour. On pousse point dormir sur ses deux oreilles !

MAITRE JEANNOT.

Chambres d'Agriculture

Lundi 27 juillet a eu lieu à Rennes, en l'hôtel de la Préfecture, la première réunion de la Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne. Elle intéresse les cinq départements bretons. La Loire-Inférieure qui depuis toujours est à cheval sur deux régions économiques, doit être intéressée à la fois à la Chambre d'Agriculture de Bretagne et à celle du Centre-Ouest.

Le 27 juillet, nous y étions représentés par MM. de Sesmaisons, de Camiran et Raymond Lefebvre, de la Chambre départementale d'Agriculture de la Loire-Inférieure.

M. de la Bourdonnaye (Ille-et-Vilaine) a été nommé président de la Chambre régionale.

Deux importantes questions ont été traitées par l'Assemblée constituée :

1^{re} La création d'une marque régionale « Bretagne » pour les expéditions standardisées des produits de nos régions vers l'étranger, en particulier vers l'Angleterre. Cette création doit être faite conjointement et solidairement avec les Chambres de Commerce de la V^e et de la VI^e Région économique.

Le rapporteur, M. de Guébriant, le très distingué président de l'Union, a présenté un projet de règlement qui a été adopté à l'unanimité.

2^{de} La lutte contre le doryphore de la pomme de terre a donné lieu à une étude parfaite de M. de la Bourdonnaye. Elle est le résultat d'un voyage d'étude que venait de faire dans les 27 départements contaminés les délégués de l'Ille-et-Vilaine. Le danger est grand, l'Angleterre fermant hermétiquement la porte de ses frontières à toute salanée provenant d'une région déclarée doryphorée.

Le Droit des Voisins en matière d'Elagage

L'article 673 du Code civil règle la question d'elagage des arbres en bordure des propriétés voisines. Voici le texte de cet article :

« Celui sur la propriété duquel avancent les branches des arbres, arbustes ou arbrisseaux du voisin, peut contraindre celui-ci à les couper. Les fruits tombés naturellement de ces branches lui appartiennent. »

Si ce sont des racines, ronces ou brindilles qui avancent sur son héritage, il a le droit de les couper lui-même à la limite de la ligne séparative.

Le droit de couper les racines, ronces et brindilles, ou de faire couper les branches des arbres, arbustes et arbrisseaux, est imprescriptible. »

Mettez donc en demeure votre voisin de procéder à l'elagage et, s'il s'y refuse, la question devrait être portée devant le juge de paix.

Marius, Marius... quel est le véritable Marius, héritier des millions de l'Oncle Capoulade ? Il en surgit de toutes parts ! Vous suivez Marius en Amérique et vous vous divertirez pendant plusieurs mois en lisant le passionnant roman de JEAN DE BARASC :

Les Millions de l'Oncle Capoulade

Nous le commencerons dans notre numéro du 15 août. Qu'on se le dise ! Et que vos amis, vos voisins ne recevant pas encore notre Bulletin, s'empresent de s'inscrire... ils ne le regretteront pas !

Cidricerie

Le Chancre du Pommier

Le chancre des arbres fruitiers est une plaie cancéreuse qui atteint tous les arbres en général, mais principalement les arbutus de nos pépinières.

La peau du jeune sujet se dessèche, forme plaie et met l'arbre à nu.

La tige en cet endroit meurt au tiers environ de son diamètre. L'arbre est frappé à mort. Il peut végéter quelques années encore, mais sa vie sera brève et improductive.

C'est un arbre de médiocre qualité qu'un propriétaire consciencieux évitera de planter.

Nature du mal. — Le chancre n'est jamais superficiel, il atteint l'aubier ; le cœur même de l'arbre et la racine portent les traces du mal. On ne peut mieux le comparer qu'à la tuberculose.

Causes. — Le chancre est la conséquence d'un coup, d'une plaie profonde, d'une meurtrissure ou parfois d'une piqûre d'insecte ayant perforé l'écorce et atteint l'aubier.

Fait observé. — Des moutons, ayant par mégarde, un jour de mars, pénétré dans une pépinière de quatre-vingt ans, ont causé de graves dommages. Sur six observés, quatre dont l'écorce seule était atteinte se cicatrisèrent dans l'année et au mois de novembre suivant il ne restait des plaies qu'une cicatrice saine et normale. Les deux autres sujets, plus profondément lésés, étaient nettement chancreux.

Emplacement du chancre. — Les trois quarts des sujets chancreux le sont vers la base au tiers environ de la hauteur ou en tête.

a) Chancre à la base : Le chancre est dans ce cas le résultat des atteintes, coupures et meurtrissures des outils de nettoyage : binette, sarcloir.

b) En tête : C'est souvent la conséquence d'un frottement de la tige contre l'arbutus voisin au cours d'une tempête.

Arbustes prédisposés au chancre. — Les arbres à pousse vigoureuse, à végétation hâtive, à bois tendre semblent particulièrement prédisposés au chancre. Leur écorce lisse, l'abondance de leur sève les rendent

beaucoup plus vulnérables. L'aubier mis à nu sur une surface, si infime soit-elle, provoque un afflux de sève qui écarte les rebords de l'écorce. Voilà l'origine d'un chancre.

Les pépinières au sol trop riche en azote, soumises à l'action d'un engrais chaud, fumier par exemple, à décomposition rapide, présentent toujours des sujets chancreux.

Une mauvaise taille, hors saison, par exemple avant l'arrêt complet de la végétation estivale, peut également et souvent même provoquer un chancre à l'emplacement de la branche enlevée.

Le chancre est-il transmissible ? — Beaucoup de pépiniéristes affirment que le chancre est transmissible de l'arbre au piquet et du piquet au jeune sujet.

L'un d'eux affirmait qu'il y a vingt ans, alors qu'on ne semait que des pépins de variétés saines et robustes récoltées et triées à la ferme, le nombre des sujets chancreux était bien inférieur à ce qu'il est aujourd'hui. C'est un fait constaté. D'autre part, ce progrès du mal peut avoir une autre cause. Le manque de main-d'œuvre oblige souvent nos planteurs à utiliser dans les pépinières tous les bras qui se présentent, parmi lesquels beaucoup ne sont pas ou peu qualifiés, ou sans scrupule. Les outils divers ont remplacé le minutieux sarclage à la main d'autan. Il en est résulté une plus grande fréquence dans les blessures faites aux jeunes arbres.

Le mal a-t-il un remède ? — Assurément non. Aussi devons-nous le prévenir par tous les moyens possibles.

Comment prévenir le chancre du pommier ? — a) Semer des variétés de pommiers en général rebelles au chancre. Les variétés sont assez nombreuses dans chacune de nos régions cidricoles ;

b) Circuler le moins possible dans les pépinières et avec la plus grande précaution. N'y jamais passer avec des brouettes ou charreues. Eviter les meurtrissures des outils et, pour cela, autant que possible, confier l'entretien des pépinières à des personnes consciencieuses ;

c) En cas d'atteinte portée à un

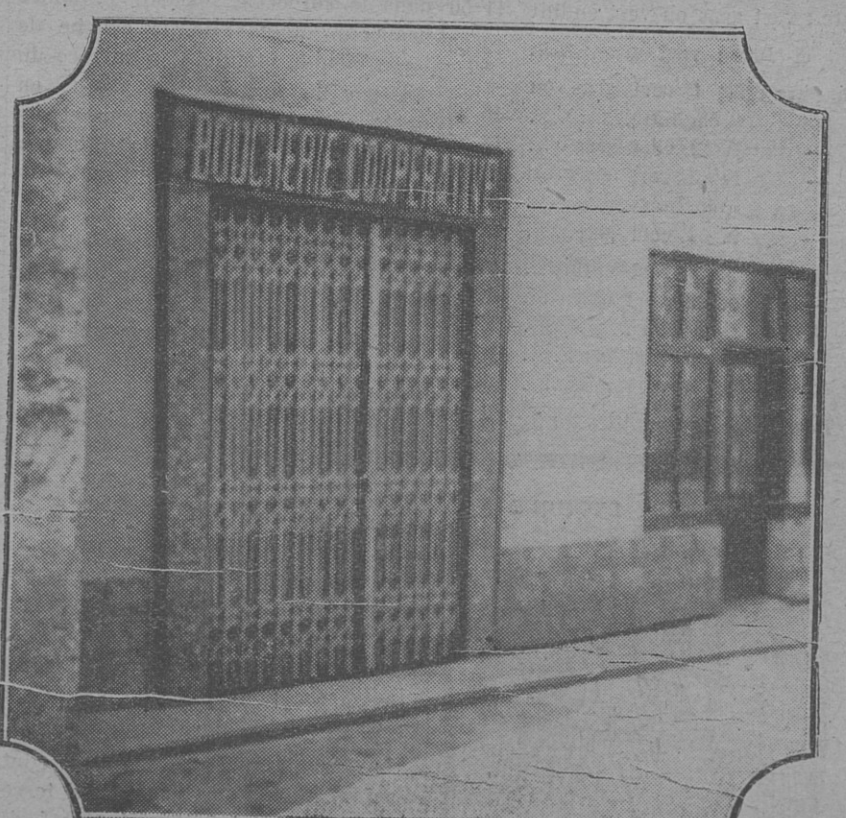
Abattoir de la Boucherie Coopérative du Landreau



A gauche, la salle d'abattage des animaux, construite suivant les prescriptions de l'hygiène et pour la rapidité du travail. A droite, des chambres fraîches pour la viande.

Cet abattoir-coopératif est sans doute le premier créé dans nos campagnes, en Loire-Inférieure.

Magasin de Vente au détail de la Boucherie Coopérative du Landreau



Cette Boucherie-Coopérative a été fondée au Landreau en 1929 et ouverte le 1^{er} juillet de la même année. Elle groupe de nombreux adhérents-coopérateurs, qui se félicitent des résultats très satisfaisants donnés par leur Association. On voit ici le magasin de vente au détail, installé dans un bâtiment neuf, à la porte du bourg.

Pour vos Machines agricoles, vos Moteurs, vos Autos, vos Locomobiles, vos Ecrèmeuses :
utilisez nos Huiles spéciales de 1^{re} qualité. — Voyez les prix en ce Bulletin.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 27 Juillet 1931

ANIMAUX	Amenés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.918	1.906	11 20	9 80	8 50	12 »	6 72	5 40	4 25	7 43
Vaches.....	945	930	11 20	9 50	8 10	12 30	6 72	5 24	4 05	7 86
Taureaux.....	302	302	9 20	8 20	7 80	9 70	5 52	4 57	3 90	6 01
Veaux.....	2.137	1.932	12 50	10 60	9 60	14 »	7 50	6 04	5 28	8 68
Moutons.....	12.565	11.385	18 60	15 70	11 80	20 »	9 30	6 44	5 14	10 »
Porcs.....	2.116	2.116	11 42	9 86	7 58	11 70	8 »	6 90	5 30	8 20

Du Jeudi 30 Juillet 1931

ANIMAUX	Amenés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.233	1.195	11 40	10 »	8 70	12 20	7 44	5 50	4 35	7 56
Vaches.....	616	602	11 40	9 70	8 30	12 50	7 44	5 33	4 15	8 »
Taureaux.....	185	136	9 40	8 90	8 »	9 90	5 64	4 67	4 »	6 13
Veaux.....	1.842	1.780	12 70	10 80	9 80	14 20	7 62	6 15	5 40	8 80
Moutons.....	5.094	4.560	18 60	13 70	11 80	20 »	9 30	6 43	5 19	10 »
Porcs.....	2.235	2.235	11 42	9 86	7 58	11 70	8 »	6 90	5 30	8 70

Le meilleur Porc pour le boucher et l'éleveur

Pendant l'année 1930, deux circonstances spéciales ont caractérisé le marché aux porcs : d'une part, un prix maximum de la viande qui n'avait encore pas été atteint jusque là et qui a dépassé en janvier et février 10 fr. le kilo, pour tomber à 6 fr. vers la fin de l'année ; d'autre part, une importation en masses de porcs d'Allemagne, de Hollande, de Danemark et d'Italie ; ces animaux furent importés en partie vivants, en partie déjà saignés et ils avaient dépassé un demi-million en décembre.

A quoi faut-il attribuer cette importation extraordinaire en France ? La cause principale est sans doute à chercher dans le fait que les années précédentes avaient été favorables à la production des fourrages concentrés de toutes sortes qui faisaient espérer une utilisation rémunératrice dans l'élevage porcin. Aussi nos producteurs se livrèrent-ils sur une plus grande échelle à l'élevage de porcs.

D'autre part, cet excédent de fourrages qui provoqua une certaine stagnation dans le commerce, n'a pas été constaté en France, mais dans tous les Etats européens. Une intensification de la production de porcs dans tous les pays en résulta inévitablement, ce qui a nécessairement entraîné une baisse de prix produite.

effectifs porcins ont, par exemple, augmenté de 17 % en l'année 1931.

A cela venait encore s'ajouter la récolte de pommes de terre de 1930 qui battait le record. Le quintal de ces tubercules ne valait en avril, que 30 Pfg, dans certaines régions, ainsi que le manque d'argent de cinq millions de chômeurs (sans leurs familles), tout cela nous explique une surproduction d'environ deux millions de porcs en Allemagne. Cette formidable surproduction et l'impossibilité d'écouler la marchandise au pays même, ont induit le gouvernement allemand à accorder des primes d'exportation, au détriment de nos éleveurs, comme nous l'avons déjà souvent signalé dans ce journal.

Les conditions sont les mêmes pour la Hollande, le Danemark et l'Italie, qui par suite de circonstances économiques survenues et de crises intérieures étaient de même forcés d'exporter des porcs à n'importe quel prix (et ces crises continuent).

Même des conserves de viande de porcs russes ont été importées chez nous, en quantités importantes. Voici la situation du marché de porcs international. Abstraction faite de la question de prix, il nous reste maintenant à examiner pourquoi on préfère très souvent les porcs étrangers à ceux du pays ? Souvent nos porcs ne répondent pas aux exigences de la consommation.

Comme dans tous les domaines, la crise de la qualité en est donc le principal motif. Les exigences de la consommation devront entrer davantage en ligne de compte. Le consommateur demande aujourd'hui plus que jamais de la viande maigre.

Le prix de la viande de porc est aujourd'hui tombé énormément, pour les raisons suivantes : surproduction de graisse dans tous les pays, consommation insuffisante causée en partie par le manque d'argent (Allemagne), en partie par suite de la meilleure alimentation des ouvriers qui ne mangent plus de lard ; concurrence énorme faite avec la végétaline, l'huile d'arachides ; emploi exclusif du beurre (causé par l'intensification de la production de bétail dans toutes les exploitations) dans les familles bourgeoises et celles qui sont plus aisées.

Il est donc tout naturel que les porcs gras trouvent peu d'amateurs. Les porcs à bas prix. Pour commander aujourd'hui que des porcs maigres bien en chair, d'un poids vif de 90 à 100 kg., ayant le moins de graisse possible. Sans ce rapport le porc Craonnais et le porc de Vendée sont les plus recherchés à la Villette. En présence de ces faits il est absolument nécessaire d'orienter l'élevage porcin de façon à satisfaire les exigences des consommateurs.

En ce qui concerne spécialement notre élevage de porcs mosellans, dans la plupart des localités où la mise au pâturage n'est plus de coutume, la vieille race lorraine du pays n'est plus à sa place, à cause de son développement lent, son grand poids et son dos ensellé. Les travaux des éleveurs devront tendre à obtenir une race porcine qui atteigne en peu de temps un poids d'environ 100 kg., qui produise un maximum de lard et un maximum de viande maigre (car seulement les côtelettes, les filets, les jambons ont pour le

charcutier une bonne valeur marchande).

En présence des bas prix des porcs, il est d'une importance capitale d'arriver à une rationalisation de cet élevage en tenant compte des facteurs énumérés. Le quintal de viande devra être produit avec une quantité aussi petite que possible de fourrages pour éviter autant que possible des pertes dans le cas où les prix des porcs seraient bas. Autrefois l'élevage de porcs était considéré comme rémunérateur, lorsque le quintal de poids vif valait 6 à 7 fois autant que le prix d'orge. Dans nos petites exploitations agricoles, environ 5 à 6 quintaux d'orge ou autres fourrages contenant une quantité équivalente de matière protéique suffiront pour produire un quintal de poids vif chez nos porcs. Les intéressantes études de Lehmann ont cependant trouvé qu'en veillant que le rapport entre les matières protéiques et les matières non azotées contenues dans les rations des animaux soit juste, des quantités d'aliments moins importantes sont nécessaires. La faute principale commise dans l'élevage des porcs est une alimentation contenant trop peu de matières protéiques. Lehmann a établi des formules d'enrichissement dans lesquelles n'entrent que des céréales avec une addition de farine de poisson et de farine de viande, que nous allons indiquer sur le tableau suivant :

Pour produire une augmentation d'un kilogramme, de poids vif il faut :

	Org. et nut. céréales	Farine de poisson	Farine de viande	Poids vif au début de l'engraissement	Augmentation
1 ^{re} mois.....	2,2	0,52	33,63	12,99	
2 ^e mois.....	2,58	0,40	49,29	15,66	
3 ^e mois.....	3,20	0,27	70,63	21,54	
4 ^e mois.....	4,16	0,14	90,81	20,18	
5 ^e mois.....	3,88	0,12	114,12	23,31	
Moyenne.....	3,35	0,27	Total : 93,48		

L'emploi de cette formule a donné dans la pratique maintes fois de bons résultats, et nous prouvons qu'il est possible d'obtenir avec 3,35 d'orge et de maïs concassés, dans l'espace de cinq mois près de 100 kg. de poids vif. Les essais ont été également effectués sur l'engraissement des porcs au moyen de pommes de terre. Pour obtenir 100 kg. de poids vif il fallait 882 kg. de pommes de terre, 116 kg. et 30 kg. de farine de viande, nous pourrions donc être remplacés par 360 kg. de pommes de terre et 8 kg. de farine de viande. Ces formules d'enrichissement montrent aussi que les chiffres d'utilisation des fourrages diminuent à mesure que l'engraissement progresse, c'est-à-dire que plus que l'engraissement est avancé l'augmentation en poids vif devient plus faible par rapport aux rations employées. Lorsque le chiffre d'utilisation est 500, il faut 500 parties de fourrage pour obtenir 100 parties de poids vif. D'après Lehmann, les chiffres d'utilisation sont les suivants :

1 ^{re} semaine.....	211	5 ^e semaine.....	327
2 ^e semaine.....	226	6 ^e semaine.....	350
3 ^e semaine.....	261	7 ^e semaine.....	400
4 ^e semaine.....	295	8 ^e semaine.....	416

Du point de vue de l'éleveur, il est donc nécessaire d'élever des races porcines à développement rapide et

produisant beaucoup de viande et d'autre part il est peu rémunérateur d'engraisser les porcs jusqu'à ce qu'ils aient atteint un poids élevé, étant donné que durant les derniers mois d'engraissement il se forme plus de graisse qui exige pour sa production plus de matières nutritives. Dans la plupart des petites exploitations agricoles les chiffres d'utilisation se trouvent bien au-dessous de 500, c'est-à-dire que 50 % des fourrages sont gaspillés inutilement, parce que tout l'élevage de porcs est basé sur l'emploi de fourrages pauvres en matières protéiques de leur propre production. L'agriculteur manquant de formation professionnelle, parce qu'il n'a reçu aucun enseignement agricole, n'attache aucune importance à un affouragement rationnel des animaux. Alors que la diminution du poids vif se produira relativement vite par suite de la demande en ce qui concerne la question des races et les méthodes d'alimentation pour la rationalisation de l'élevage de porcs il faudra malheureusement beaucoup de temps pour résoudre cette question. L'agriculteur qui emploie la nouvelle méthode d'engraissement ne fait pas seulement des économies de fourrages, mais aussi de temps, de travail, de frais de location pour la porcherie et il encourt moins de risque. Il peut compter sur une nouvelle entrée en possession plus rapide du capital investi et sur des intérêts plus élevés de celui-ci.

Le boucher y trouve aussi son avantage, il peut satisfaire aux exigences de ses clients. Bien que pour la fabrication des saucisses ou des conserves, des porcs gras sont employés, les porcs maigres seront encore toujours demandés à l'avenir, car avec le coût de la vie qui augmente la consommation d'aliments préparés sans graisse animale va de pair avec une nourriture comportant beaucoup de viande.

Il est évident que la question de l'emploi des fourrages pour obtenir des porcs qui fournissent surtout de la viande est aussi importante que celle de la race. Les pommes de terre permettent d'obtenir de bons animaux pour la charcuterie, à la condition qu'on leur serve des aliments riches en matière protéique, tels que farine de viande, un peu de céréale concassée ou des tourteaux d'arachides. On obtient les meilleurs porcs, en donnant aux animaux de l'orge et des pois concassés. En leur servant seulement de la céréale concassée il se forme trop de graisse dans les muscles, il faut leur donner aussi une ration sèche, tourteaux d'arachides, etc.). Les résidus des laiteries, beurrieres et fromageries peuvent très bien être employés avec mesure dans l'engraissement des porcs, en les mélangeant à des pommes de terre et des farines fourragères. On peut tout au plus utiliser 1/3 de maïs dans la ration des porcs concassés, parce qu'il produit facilement de la graisse et de la viande trop tendre. Voilà quelques directives à suivre par les éleveurs de porcs et les engraisseurs. Renseignés sur les besoins du commerce et de la consommation il ne leur reste qu'à s'adapter aussi vite que possible aux nouvelles exigences des consommateurs, pour pouvoir concourir au point de vue de la qualité avec l'étranger et en devenir, de cette façon, tout à fait indépendants.

M. BRAUN,
Professeur d'agriculture à Sarreguemines (Journal Agricole d'Alsace-Lorraine)



Les Défauts de l'Enfant : La Vanité

Bien peu d'enfants ne sont pas vaniteux. Tout petits, on les voit déjà faire la roue devant leurs petits compagnons : « Moi j'ai un beau chemin de fer, pas toi. — Moi, je sais très bien grimper aux arbres, tu vas voir. — Ma maman m'a donné une belle robe, regarde comme je suis jolie !... » Et tandis que la petite fille fait des mines devant l'admiration à glace, tourne ses boucles sur ses doigts, le petit garçon plastronne, et pour un peu mettrait les pouces dans les emmanchures de son gilet ! Plus tard, les succès scolaires entrent en jeu, puis les supériorités de tous genres qu'ils ont ou croient avoir.

Et non contents de mettre en valeur leurs propres qualités, réelles ou imaginaires, ils se font valoir en développant les défauts des autres. Par comparaison, ils se trouvent nimbés d'une auréole angélique. La vanité peut alors se doubler de médisances, parfois même de calomnies ; si les autres, en effet, sont aussi sages qu'eux, rien n'est plus facile de leur prêter très généreusement quelques défauts qu'ils n'ont pas. Et sur ce point, bien des grandes personnes restent enfants toute leur vie !

Ce défaut est une des formes de l'orgueil. Et là encore, il faut beaucoup de doigté pour lutter contre cette tendance.

D'abord, il faut le reconnaître, les parents sont toujours portés eux-mêmes à trouver chez leurs enfants toutes les qualités et à estomper leurs défauts. Qu'ils fassent donc sur ce point leur propre examen de conscience et s'efforcent de distinguer chez leurs enfants ce qui doit être corrigé, et qu'ils n'aient pas, avec une admiration béate, les encourager dans leur vantardise et leur désir de paraître. Il arrive parfois que les parents renchérisent encore sur les compliments que se sont faits les enfants. Même sans aller jusque-là, certains reproches sont faits de telle sorte que l'enfant sent très bien qu'il n'est pas parfait, mais il est bien évident que, dans ces conditions, il ne tiendra aucun compte du reproche. Que les parents se gardent aussi de flatter l'enfant, surtout en présence d'autres personnes.

Ensuite, il est vrai que nos petits, au milieu de bien des défauts, ont pourtant des qualités, physiques, intellectuelles, morales. On ne peut les passer entièrement ni toujours sous silence, ce serait même jusqu'à un certain point fausser le jugement de l'enfant.

On peut pourtant lui rabattre le caquet.

Comme pour toutes les questions d'éducation, le mieux est de saisir une bonne occasion. L'enfant s'est vanté, peut-être à juste titre, de bien réussir tel ou tel travail ; à coup sûr, un jour ou l'autre, il fera quelque maladresse ; ce sera le cas de

lui montrer, en insistant au besoin, qu'il n'est pas encore bien habile, ni très savant ; si on a un exemple frappant à lui donner tout de suite, c'est excellent. « Tu as bien réussi ta dictée, c'est vrai, il n'y avait que trois fautes ; mais hier, tu en as fait dix, et ce matin, ton camarade n'en avait pas du tout. » Etre sévères, surtout si leur petite vanité les porte à mépriser leurs camarades, et à leur faire de la peine ; cela devient de l'injustice, une véritable méchanceté ; inculquer à ces petits cœurs tout neufs qu'il n'y a pas à se prévaloir de ce qu'on a reçu, et qu'il n'y a pas grand mérite à mieux faire que les autres, lorsque le Bon Dieu leur a donné une meilleure mémoire, ou que les parents ont su mieux les préparer ; leur faire comprendre que souvent des enfants qui semblent moins bien doués, en réalité font plus d'efforts, ont plus de vraie mérite, et même pourront réussir mieux plus tard, par l'habitude de l'effort qu'ils auront prise.

Enfin, il faut pourtant prendre garde de ne pas exagérer ; on voit des parents, sous prétexte d'éducation, passer leur temps à répéter à leurs enfants qu'ils sont bêtes, qu'ils ne sont bons à rien. « Eh ! elle a besoin d'être formée ! » disait un jour une maman qui avait ce travers et gourmandait sa fille sans arrêt. Grave erreur : ce n'est nullement une formation de procéder ainsi. Pour certaines natures craintives, on peut même arriver à les paralyser, à leur ôter tout esprit d'initiative. On a besoin, pour oser agir, de savoir que l'on est capable de quelque chose.

C'est un sujet très important que celui-là ; car si on laisse se développer l'orgueil des tout petits, cela peut avoir des conséquences très graves.

F. FLEURY.
(Extrait de La Femme à la Campagne)

AOUT. — Le temps est sec ; les CHOUX et les RUTABAGAS végètent difficilement ; assurez leur réussite en leur donnant, au fond, une pincée de NITRATE DE CHAUX que la rosée ou le brouillard suffiront à dissoudre.

PRODUITS VITICOLES

Nous colons actuellement et sauf variations :

Sulfate de cuivre	au cours
Soufre.....	150 »
Sulfostéatite.....	155 »
Bouillie Azur.....	250 »

les 100 kg sur wagon ou pris à Nantes Colosseure, le flacon de 500 grammes, 15 fr. 50, pris dans nos bureaux.

Vitisoufre, le flacon de 200 grammes, 6 fr., pris dans nos bureaux.

Poisson, le kilo logé, 5 fr. 50.

Adhésif, 3 fr. 50 le flacon dose, ou 11 fr. le kilo.

Remise à nos adhérents, nous consulter.

COOPERATIVE

Huiles de Table

Extra « Calvé », par 15 litres, 7 fr. 50 le litre franco, verre facturé 1 fr. et repris au même prix.

Huile comestible

Etablissements H. de la Tuillaye

HUILE D'OLIVE

Par estagnon de 5 litres..... 59 » (logés franco gare).

Par estagnon de 10 litres..... 113 » (logés franco gare).

HUILE « LA DELICATE »

Pour Nantes :

5 90 le litre nu par estagnon de 5 et 10 litres.

5 50 le litre nu, par bidon de 28 litres, Emballages à rendre complets.

Pour hors Nantes :

Par estagnon de 5 litres..... 42 » (logés franco gare).

Par estagnon de 10 litres..... 78 » (logés franco gare).

Par bidon de 28 litres. 5 50 le litre. (Nu, départ gare Nantes ; fût à rendre franco).

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur..... 320 »

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

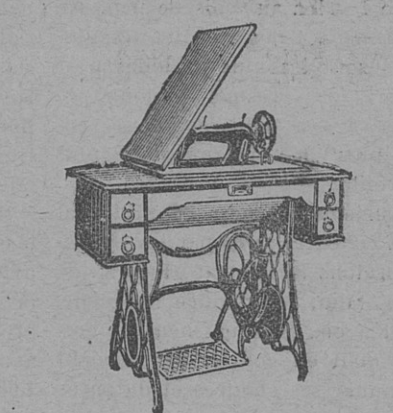
Savon blanc extra, 72 %..... 330 »

Savon Croix d'Or..... 345 »

en morceaux de 500 gram. 345 »

Les 100 kg, départ Nantes.

Machines à Coudre



Notre Cooperative 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.

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 2 août. — Le Croisic, Frossay.

Lundi 3. — Montoir-de-Bretagne, Saint-Colombin, Nozay, Pontchâteau, Varades.

Mardi 4. — Blain, St-Etienne-de-Montluc, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 5. — Machecoul, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 6. — Basse-Goulaine, Nort-sur-Erdre, La Chapelle-Heulin, Ancenis, Cordemais, Saint-Jean-de-Corcoué.

Vendredi 7. — Clisson, Nort-sur-Erdre, Paulx, Saint-Nazaire.

Samedi 8. — Nantes.

COFFRES-FORTS BAUCHE

53, rue de Richelieu - PARIS
21, Place de Bretagne, NANTES
LAVOISIERE-BLANCHET

Feuilleton du « Syndicat des Agriculteurs » N° 11

Le Meunier du Moulin-Joli

Par H.-A. DOURLIAC

Très troublée, elle essayait de se rappeler leur entretien ; dans son affolement, elle n'avait pas mesuré la portée de ses paroles imprudentes et les menaces de son cousin lui revenaient vaguement à la mémoire. La venger... la débarrasser de Jeannette... séparer à jamais les deux amoureux...

Mais comment ?

Le moyen était trop facile !

Une dénonciation ?

Effrayée de tout ce qu'elle avait fait, elle oublia tout le reste.

— Vite, monsieur l'abbé, courons prévenir Jeannette ; j'ai peur...

Elle l'entraînait vers la porte, mais elle s'arrêta, saisie...

A l'oreille du petit bois, apparaissait un être difforme précédant des uniformes bleus ; il désigna le moulin et rentra prudemment dans le fourré.

Sans doute, il avait vu entrer Jeannette et avait été aussitôt prévenu les autorités pensant que les deux femmes étaient encore ensemble.

Le détachement se déployait en éventail pour gravir le mamelon...

Perrine tombe à genoux.

— Monsieur l'abbé, je suis une malheureuse !

— Voyons, mon enfant, ne vous effrayez pas.

— C'est ma faute ! Vous êtes perdu !

Kado a parlé...

— Mon enfant relevez-vous...

Mais déjà les soldats faisaient irruption dans la salle...

— Cette fois inutile de nier, on vous y prend pénitente et confesseur. Au nom de la loi, vous êtes mes prisonniers, dit l'officier qui commandait.

— Cette enfant n'est pas celle que vous cherchez, protesta l'abbé.

— Ta, ta, ta ! et tu n'es pas non plus aumônier des Chouans ?

— Pour moi, je l'avoue, mais pour elle, c'est une méprise...

— A quoi bon nous défendre, mon oncle, nous avons été dénoncés, intervint bravement Perrine avec un regard expressif ; ce n'est pas la peine de nier.

— Cette fille a plus de bon sens que le vieux. Allons, en route !

— Non, je ne peux pas permettre...

— Tu discuteras avec le bourreau.

Perrine ne sourcilla pas, et prenant le bras de l'abbé bouleversé :

— Allons, mon oncle, faisons bonne figure et n'oublions pas qu'à cette heure c'est moi qui suis la marquise, ajouta-t-elle tout bas en découvrant ses dents blanches dans un large sourire.

XV

Le moulin resta vide, silencieux ; puis un léger bruit se fit entendre à l'étage supérieur, un pas lourd ébranla les solives ; une échelle glissa par l'étroite ouverture ; un homme descendit lentement les degrés... C'était Renaud.

Il siffla son chien qui le rejoignit en deux bonds ; puis il retira l'échelle, ouvrit le coffre, prit sous ses habits un fusil qu'il chargea avec soin, revint à la table et s'assit à la place de Perrine encore toute humide de larmes.

La tête dans ses mains, il songeait...

Surpris par la visite de sa fiancée, comme il terminait ses préparatifs, il n'avait pas osé affronter sa présence et s'était ré-

fugié dans le grenier. De là, il avait tout vu, tout entendu ; le désespoir de la pauvre fille, la joie méchante de Kado, la scène entre les deux femmes, la révélation de la marquise...

Marquise de Lescure !

Ce n'était pas seulement une de ces créatures lointaines entrevues parfois à l'église, sous un dais armorié, la vitre d'un carrosse, sur la terrasse de quelque château...

C'était une de ces figures hiératiques auxquelles on peut élever un autel dans son cœur, mais qui ne doivent jamais descendre de leur piédestal...

Marquise de Lescure !

Dans ces campagnes bretonnes et vendéennes, refuge du bon sens de Jacques Bonhomme, les théories égalitaires et les déclamations à la Jean-Jacques n'avaient pas ébranlé le respect héréditaire de toutes les hiérarchies sociales, et Renaud était trop raisonnable pour s'imaginer que son idole put s'abaisser jusqu'à lui, ni

Le Chou Brocoli

aux environs d'Angers

La culture du chou brocoli se pratique dans la plaine de Saint-Laud, au sud d'Angers, sur des alluvions anciennes de nature silico-argileuse ou argilo-siliceuse reposant sur des schistes ardaisiens peu perméables.

La profondeur de la couche arable, assez variable d'un point à un autre, exerce une influence sensible sur la fertilité du sol ; toutefois cette influence est moins accentuée sur cette culture d'hiver que sur des plantes végétales pendant la saison sèche.

Choix des semences. — La première condition pour réussir la culture du chou brocoli est de posséder de bonnes semences.

Or, rien n'est plus difficile à se procurer, car chaque producteur de choux brocolis fait soigneusement chaque année ses sélections et récolte habituellement pour lui seul les graines qui en résultent. Les mai-sons de graines les plus sérieuses ne peuvent généralement obtenir des semences de même choix que le maraîcher qui ne travaille que pour lui-même.

Il existe plusieurs variétés de choux brocolis qui diffèrent d'après leur plus ou moins grande précocité. C'est ainsi qu'on distingue le plus généralement les variétés très précoces, précoces, tardives, très tardives. Grâce à cette gamme, l'Anjou obtient une production qui s'échelonne du mois de février au mois de mai.

Les semences des variétés les plus tardives sont les plus difficiles à se procurer ; or, presque toujours ce sont ces variétés tardives qui se vendent le plus cher et donnent les plus gros profits.

Les variétés précoces en effet sont souvent concurrencées par les choux-fleurs bretons tardifs ou par ceux de Barileur, qui, en année normale, donnent à peu près en même temps. Quoi qu'il en soit, il est prudent d'échelonner ses chances et de parer aux fluctuations toujours imprévisibles des cours des Halles en recourant à la fois aux variétés tardives. Cet échelonnement facilite en outre grandement la récolte.

Préparation du plant. — Le semis se pratique le plus souvent à la volée, à partir de la fin du mois de juin, au jardin généralement, ou du moins sur un sol suffisamment meuble et frais, facile à arroser.

Les variétés tardives sont semées d'abord, les tardives un peu plus tard. Le semis de ces dernières n'a généralement pas lieu avant le 10 juillet.

La levée s'effectue assez rapidement s'il ne fait pas trop sec. En cas de sécheresse, on pratique des arrosages en ayant soin au préalable de recouvrir la pépinière d'une mince couche de sable, afin d'éviter que le sol ne forme une croûte à sa surface.

Le plant est maintenu aussi propre que possible au moyen de sarclages à la main. En outre plusieurs arrosages sont presque toujours nécessaires pour assurer un développement vigoureux des plants.

Au moment du repiquage, qui s'effectue « entre les deux Notre-Dame », c'est-à-dire entre le 15 août et le 8 septembre, le jeune plant a une dizaine de centimètres. On le choisit aussi trapu que possible, court plutôt qu'éfilé, et bien garni de feuilles avec un œil au centre. Comme pour les choux fourragers et plus impitoyablement encore, on a bien soin de rejeter les plants « borgnes ». Pour l'arrachage, on a la précaution d'arroser suffisamment la pépinière afin de briser le moins possible de racines.

Préparation du terrain. — La préparation du sol ou à lieu la mise en place définitive exige d'être faite avec le plus grand soin.

Remarquons à ce sujet que, pour permettre précisément de faire au mieux cette préparation, les maraîchers de la plaine Saint-Laud ont coutume de cultiver leurs choux brocolis plusieurs années de suite sur le même terrain. Cette pratique, contraire aux règles habituelles de la rotation des cultures, ne semble pas présenter d'inconvénient sérieux pour le chou brocoli, à condition qu'on n'y recourt pas indéfiniment ; en revanche elle présente l'avantage de permettre la préparation de la terre dès la fin de la coupe de la précédente.

On peut dire sans exagération que depuis le mois de mai jusqu'au mois d'août, le producteur de brocoli travaille son sol sans arrêt, en profondeur et en surface, de façon à obtenir un parfait ameublissement sur 35 centimètres de profondeur environ. Il y parvient au moyen de passages croisés de la herse canadienne et de labours de plus en plus profonds suivis de coups de rouleau ; pour achever l'émiettement superficiel, il a coutume d'employer un instrument spécial à l'Anjou : « la traine ». C'est une sorte de herse aux

dents très longues et très rapprochées de plus en plus recourbées sur elles-mêmes, qui travaillent à la fois en hersant et en plombant et qui donne de bons résultats.

Fumure. — La fumure, si elle est abondante, n'est cependant pas aussi rationnelle et parlant pas aussi judicieuse que la préparation du sol. Les maraîchers n'établissent leur fumure sur aucune donnée scientifique et procèdent toujours empiriquement. Habituellement, ils enfouissent 30.000 ou 40.000 kilos de fumier de ferme bien décomposé, ou, à défaut, une quantité égale de gadoues, par l'un des labours préparatoires. Quelquefois fumier et gadoues sont remplacés par du guano de poisson, qui donne aussi de bons résultats comme fumure de fond.

Certains cultivateurs enfouissent aussi, par les façons préparatoires, des engrais phosphatés et potassiques, mais aucune règle fixe ne préside encore à ces épandages, et beaucoup trop nombreux sont encore ceux qui négligent cette opération ou bien se contentent de doses insuffisantes de ces deux sortes d'engrais. Cependant des expériences personnelles nous font penser que l'acide phosphorique et la potasse sont loin d'être à négliger dans la fumure du chou brocoli ; ne prétend-on pas en effet que les choux-fleurs italiens qui concurrencent si sérieusement les nôtres sur l'important marché de Cologne, doivent leur excellente conservation, qui est la cause de leur succès, à ce que les producteurs italiens font dans leur fumure une part très large aux deux éléments précités.

Si l'acide phosphorique et la potasse sont trop souvent employées avec parcimonie, il n'en est pas de même pour l'azote, dont l'usage est presque toujours considérable : nous avons vu par exemple employer 1.000 kilos de nitrate à l'hectare.

Aussi, par suite de l'insuffisance des deux autres éléments fertilisants, la fumure est-elle fréquemment mal équilibrée. Il en résulte des pertes presque inévitables d'azote nitrique et souvent une accentuation de la sensibilité du chou au froid outre sa moins bonne conservation pendant le transport au lieu de vente, comme nous l'avons dit plus haut.

Pour nous résumer sur cette importante question de la fumure, nous croyons bien faire en indiquant ci-après une formule dont nous nous sommes bien trouvés dans nos cultures :

Fumier de ferme, 30.000 kilos à l'hectare.
Superphosphate, 600 kilos ; chlorure de potassium, 500 kilos (en mélange épandu un mois au moins avant la plantation).

Sulfate d'ammoniaque, 150 kilos (en janvier ou février).
Nitrate de soude, 200 kilos (après l'épandage du sulfate d'ammoniaque).
Plantation. — La terre où doit se faire la mise en place ayant été rendue bien souple et meuble, on procède à la plantation en lignes parallèles au plus grand sens du champ et espacées généralement de 90 cm., les plants étant placés à 50 cm. d'intervalle sur la ligne.

Afin d'obtenir une très grande régularité dans la plantation, les lignes sont toutes tracées au cordeau. Le plant est le plus souvent porté dans un panier par un aide qui présente chaque chou au planteur, lequel est armé d'une pelle ; celui-ci a bien soin de ne pas enterrer le jeune plant au-dessus du collet et effectue le « bornage » avec le dos de la pelle, de manière à assurer le meilleur contact possible des racines avec la terre.

A moins qu'à la suite de pluies, rares à cette époque, le sol ne soit suffisamment humide, il faut arroser chaque chou dès sa plantation.

Entretien de la plante. — Si la sécheresse persiste après la plantation, on répète l'arrosage aussi souvent qu'il est nécessaire pour assurer une bonne reprise, puis on pratique l'échenillage s'il y a lieu.

Des binages à la houe à cheval, entre les rangs, et des binages à la main sur les rangs permettent de maintenir une propreté et un ameublissement parfaits.

Lorsque l'époque des pluies abondantes approche, il faut butter soigneusement les rangs. L'opération consiste à tracer de véritables fossés profonds et très réguliers entre les rangs ; ces fossés aboutissent à des collecteurs placés généralement aux extrémités des champs, de façon à drainer aussi parfaitement que possible le sol pendant l'hiver. On agit en effet que le chou redoute l'eau stagnante. Le buttage a en outre pour but de protéger les choux contre le froid.

A partir de janvier on détruit le buttage des variétés les plus précoces après avoir fait un épandage d'un engrais azoté soluble (nitrate de

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 futailles, tous genres. S'adresser à M. Charon-Jaques, 140, rue du Vinaigrier, Nantes.
140. — Le bon vinaigre naturel, qui ne brûle pas l'estomac, se fait rapidement dans le Vinaigrier Familial. Médaille d'or, Paris, Breveté S. G. D. G. S'adresser à M. A. Piffeteau, tonnelier, St-Lumaine-de-Clisson.
148. — A vendre, une carriole, bon état. S'adresser à M. Francis Pageot, au Landreau, Sainte-Luce-sur-Loire.
149. — A affermer à moitié fruits ou à prix d'argent, métairie de 15 à 20 hectares et petite bordière de 4 à 6 hectares.

150. — A vendre, moteur « Ballot », 10 C. V., état neuf, installation complète pour tous travaux de ferme, battage ou autres. S'adresser Maison Cassaigne, Conserves, Nantes.
151. — A vendre, coquelet Leghorn, pure race, 20 fr. S'adresser à Mlle Surer, Château de Souche, Saint-Aignan-de-Grand-Lieu.

152. — A vendre : 1° un distributeur d'engrais très bon état ; 2° une charrette forte, parfait état ; 3° une charrette, force moyenne, usagée ; 4° un camion usagé. S'adresser au Syndicat.
153. — A louer, pour la Toussaint prochaine, ferme de 7 hectares environ, terre et prés, 80 ares de vigne à moitié fruits. Située commune de Vallée.

154. — A vendre : 15 barriques Muscadet 1^{er} choix, 11 degrés ; 15 barriques gros plant 9 à 10 degrés.

155. — A louer, tenue maraîchère de 2 ou 3 hectares, avec cave, convenant pour chassais, à Sainte-Luce. Conditions à débattre.

156. — A vendre, génisses et vaches Normandes pleines. S'adresser M. L. Fairand, Cordemais.

157. — Pores Large White Yorkshire, race pure ou croisement Craonnais, venue permanente de reproducteurs d'élite. S'adresser M. J. Gardé, propriétaire-éleveur, Saint-Aubin-des-Châteaux.

158. — A vendre, chienne courante 16 mois, bien déclarée, très ardente, sujet d'avenir, taille 40 cm. S'adresser M. J. Gardé, Saint-Aubin-des-Châteaux.

159. — A vendre, en Lot-et-Garonne : 1° Une propriété de 16 hectares, hangar, grange, puits, matériel agricole important compris dans le prix de vente. Prix, 80.000 fr. ; 2° Une propriété de 11 hectares, comprenant : Maison, étable, hangar, grange, matériel compris, 20.000 fr. S'adresser à M. Denis Blin, au bourg, Le Coudray-Plessé (L.-Inf.).

DEMANDES

77. — On demande pour 15 octobre, ménage pour tenir basse-cour. Sérieuses références exigées. S'adresser à vicomtesse de Pontbriand, La Haye-Besnon, Erbray.

79. — On demande jeune homme, aide-jardinier. Bonnes références.

80. — On demande, soit un ménage, le mari pour s'occuper d'un jardin et susceptible d'apprendre à conduire une auto, femme cuisinière ; soit jeune homme ou veuf.

81. — On demande ménage sérieux, pour prendre à moitié fruits propriété de 20 hectares dont 5 en vignes en plein rapport, le reste en prés et terres labourables, le tout d'un seul tenant, pour la Toussaint prochaine.

82. — On demande un ouvrier tonnelier. S'adresser à M. Loyer, Le Cellier (L.-Inf.).

soude le plus souvent). Pour les variétés plus tardives, on opère de même mais un peu plus tard.

Récolte. — La récolte se fait de très bonne heure le matin. Les choux sont transportés en vrac à la ferme dans des tonneaux spéciaux, à voie très large, permettant aux roues de passer dans les intervalles entre les rangs.

On procède alors au triage et à l'emballage, travaux qui réclament beaucoup de soins. Les choux sont triés d'après leur grosseur et classés en 1^{er}, 2^e, 3^e choix. L'emballage se fait dans des paniers ou des caissettes appropriées. Enfin les dernières opérations sont le transport à la gare et l'expédition, généralement vers les Halles Centrales.

Pour la vente, le maraîcher passe par l'intermédiaire d'un mandataire, à moins qu'il ne fasse partie d'un Syndicat expédiant à Paris, en province ou à l'étranger, selon la demande.

La culture du chou brocoli laisse habituellement de gros bénéfices, ce qui explique pourquoi beaucoup d'une année à l'autre et même d'une semaine à l'autre au cours de la saison.

G. MARLE,
Ingénieur agronome.



PRODUITS DIVERS

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

RIZ et ISSUES

Riz Saigon n° 1 en disponible (rare) par 100 kilos..... 130 »
Issues de riz..... 90 »
Remouillage de fèves..... 78 »
Mais pour volailles..... 105 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes, Chantenay ou Saint-Mars-du-Désert.
« 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.

Tourteaux en farine et divers

Arachide et Coprah (au cours)
Sorgho..... 90 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé..... 116 »
Grand Pondeuse..... 121 »
Farine de viande..... 176 »
Farine d'os alimentaire..... 88 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » pour pondeuses..... 130 »
Provenir « LAPOX » pour lapins..... 120 »
Farine de Poisson supérieure 210 »
Viande extra..... 185 »
Coquilles huîtres..... 60 »
Sur wagon départ Nantes.

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélasse..... 86 »
Son mélassé Say, 50 %..... 103 »
Paille mélassée Say, 50 %..... 72 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Andres.

Produits des Etablissements Arsène Berin

ALIMENTATION DES CHEVAUX
Aliment complet N° 1, 40 %
avoine, 35 % mélasse..... 95 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (suc-cédané, avoine tourteaux) 103 »

ALIMENTATION DES BOEUFs ET VACHES

« Optima » :
« Optima » Lait..... 112 »
p^r engraissement d. boeufs 129 »
p^r veaux (le sac de 5 k.), 15 50

Certains produits sont toujours à plat, je sortais rarement en ville

68.



depuis que madame a fait passer
DES INCREVABLES BAUDOU
je fais tous mes courses en vélo

LES ECHOS (GIRONDE)
EN VENTE CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE CYCLES



PAR LES PRODUITS GATE

EXIGER LA VRAIE MARQUE

Ph^{ie} et E. GALICHÈRE - St-L.

Dépôts : Pharmacies Orion, à Nozay ; Prevost, à Héric ; Sicard, à Fay-de-Bretagne ; Garnier, à Pont-Château ; Alain Laget, à Savenay ; Thibault, à St-Jeannet ; Turpin, à Nort-sur-Erdre ; Leroux, à Plessé.

DRAPEAUX POUR SOCIÉTÉS

BANNIÈRES - INSIGNES
ECHARPES POUR MAIRES ET ADJOINTS

A. CHAPEAU

Fabricant
8, Rue Malherbe-Rodier NANTES
Remise de 10 % aux sociétés

Il faut s'adapter aux circonstances

« A temps nouveaux, prix nouveaux »
c'est la devise du

Grand Comptoir Vélocipédique Nantais

Tél. 125-51 - 1, Place Bretagne - NANTES - Tél. 125-51

qui Une Bicyclette routière de grande marque d'une valeur de 500 fr. vendue..... 350 fr.

Cadre brisé et forcé - Jante 34 nickel - Moyeux bain huile - Rayons inoxydables - Emali à 4 couches - Nickel sur cadre à épaisseur - Garde-boue - Roue libre, Frein, Sacoche garnie - Pompe cuivre grand modèle, Pneus de marque : l'envolée, 12 fr. ; la chambre, 7 fr.

PROFITEZ DE CETTE OCCASION UNIQUE

ALIMENTATION DES PORCS

« Optima » :
p^r engraissement des porcs 109 »
pour porcelets et truies... 172 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION GÉNÉRALE

Provenir « Sucraff » N° 1... 75 »
« Sucraff » N° 2... 72 »

Provenir

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

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Durant le cours de la semaine dernière, notre COOPÉRATIVE a payé les blés entre :
150 à 153
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 30 juillet

Blé moralement sans all. 117 à 150

Blé sans all. 150

Avoines grises ou noires, nouvelles récolte crayon

Vitré..... 85

Sarrasin (Bretagne)..... 122

(Loire-Inférieure)..... 123

Orge Maroc (wagon Nantes)..... 69

Son (Paris)..... 43

Son Plata disponible (logé wagon Saint-Nazaire)..... 68

Seigle (Morbihan)..... 86

Mais Indochine flottant (wagon Nantes)..... 82

Mais (Bordeaux)..... 80

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

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Cours du 29 juillet

Anthracites, les 12 fr. — Artichauts, les 12, 15 fr. — Betteraves, les 12, 8 fr.

Carottes, la botte, 2 fr. — Céleri rave, la botte, 6 fr. — Céleri blanc, la botte, 5 fr. — Choux pommes, les 16, 20 fr. — Choux-fleurs, les 12, 18 fr.

Cresson, les 12, 6 fr. — Escalotes, les 12, 3 fr. — Epinards, le kilo, 2 fr. — Haricots verts, le kilo, 2 fr. — Laitues, le cent, 25 fr. — Melons, les 11, 50 fr. — Navets, la botte, 1.50.

Oignons, la botte, 1.50. — Poireaux, la botte, 4 fr. — Poires, le kilo, 3 fr. — Pêches, le kilo, 4.50. — Radis, les 12, 5 fr. — Raisin, le kilo, 6 fr. — Salsifis, la botte, 2.50. — Salsifis, la botte, 2.50. — Tomates, le kilo, 2 fr.

Fourrages

On cote suivant lieu de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé bottée..... 215 à 220

Paille de blé pressée..... 175 à 180

Paille avoines bottée..... 195 à 200

Paille avoines pressée..... 170 à 175

Fabrique de Meubles

A. FOURNIER-GUERIN

4, Place Duchesne-Arnaud - NANTES

MEUBLES, LITERIE, TENTURES

SIÈGES, TAPIS

Remise 5 % aux sociétaires

STOCKS AMÉRICAINS

Articles sacrifiés entièrement neufs et de 1^{re} qualité, à 50 % au-dessous des cours

BRODEQUINS extra solides, ferrés, triple semelle cousue..... 69 »

Veritables BRODEQUINS de CHASSE, cuir 1^{er} choix. Val. 145-80 »

BRODEQUINS imperméables, cuir tannage spécial, triple semelle, cousue

genre cuir phoque, brun foncé. Val. 185 fr. — 109 »

CHAUSSETTES FANTAISIE, en Richelieu ou montant à lacets Balmoral ou Derby, en cuir box-calf 1^{er} choix, noires, jaunes ou saumon..... 89 »

CHAUSSETTES DE REPOS, semelles, talons et claque-cuir, tige toile, avec ou sans clous, cuir très souple, fabrication soignée pour pieds sensibles..... 49 »

BOTTES caoutchouc, semelles renforcées, tiges caoutch. p. lavage autos, pêche, etc..... 49 »

VESTES ou COTTE BLEUE de travail, en croisé, élastique résistant..... 19 »

COMBINAISONS de travail bleues ou kaki, en tissu extra..... 39 »

ESPADRILLES très fortes, kaki ou blanches, gris foncé, entrecroisées d'une bande de cuir chromé inusables. Article de tout premier choix. Enfants, 5.50 ; femmes, 5.25 ; hommes..... 8.50 »

(Ne pas confondre avec les espadrilles en simples semelles de corde.)

COUVERTURE laine grise, grand mod. p. voit., voyage, liter., 29 »

Envoi contre remboursement, mandat ou chèque postal (Nantes 52-29)

88, rue Gambetta

E^e GALLIEN LE MARIS Tél. 9-80

Demandez le catalogue général envoyé franco

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 21 juillet

On cote le demi-kilo :

VEAUX : 889. — 1^{re} qualité, 7 fr. 75 à 8 fr. 25 ; 2^e qualité, 6 fr. 25 à 7 fr. 25 ; 3^e qualité, 5 fr. 25 à 6 fr. 25.

BOEUFs : 6. — Devant : 1^{re} qualité, 3.25 à 4.50 ; 2^e qual., 2.25 à 2.75 ; 3^e qual., 1.25 à 2.25. — Derrière : 1^{re} qual., 6.75 à 7.75 ; 2^e qual., 5.75 à 6.75 ; 3^e qual., 4.25 à 5.25.

MOUTONS : 246. — 1^{re} qualité, 9 à 10 fr. — Agneaux sans tarif.

PRIX DU KILO SUR PIED

BOEUFs. — Plus bas, 1.25 ; plus haut, 7.75 ; prix moyen, 4.50.

VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 5.25 ; plus haut, 8.25 ; prix moyen, 6.75.

MOUTONS. — Plus bas, 9 fr. ; plus haut, 10 fr. ; prix moyen, 9.50.

Cours des Vins

VINS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Muscadet 1930 1^{er} choix..... 750 à 800

Muscadet — 2^e —..... 675 à 750

Gros-Plant 1930..... 325 à 400

Noah..... 200 à 250

MARCHÉS RÉGIONAUX

MARCHE NANTES-TALENSAC

Beufs. — 1^{re} qualité, 9 à 17 fr. ; 2^e qualité, 3 à 4 fr. ; 3^e catéq., 1.50 à 2.50.

On cote, le demi-kilo :