

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 Boileau) — BUREAUX ouverts tous les jours, de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h.
Pour toute la Publicité, s'adresser : PUBLICITE DE L'OUEST ET DU CENTRE, 11, Rue de la Fosse — NANTES

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015



EN ESPAGNE : Séville. On mande de Dos Hermanas que 3.000 ouvriers agricoles, qui procédaient à la récolte des olives, se sont mis en grève.

EN ALLEMAGNE : l'élevage des porcs est en progression. Il y avait, au 1^{er} juin dernier, 22 millions 1/2 de porcs, soit près de 2 millions 700.000 de plus que l'an dernier.

AU MAROC : Sur les 3.200.000 hectares actuellement cultivés, près de 2.900.000 hectares sont consacrés aux céréales, soit plus de 97 % des emblavures.

Les Vendanges et les Cours des Vins

Le Secrétariat de la Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest met en garde les viticulteurs contre certaines manœuvres d'intimidation tentées par de soi-disant courtiers qui, en réalité, à la solde de deux ou trois spéculateurs sans scrupules.

Ces manœuvres, qui soulevaient la réprobation des négociants sérieux, ne peuvent aboutir qu'avec la complicité de viticulteurs mal renseignés. Il importe, pour le relèvement et la tenue des cours pendant la campagne 1931-1932, que les vignerons résistent aux offres ridicules qui leur sont faites — offres qui ne tiennent aucun compte des frais de production, particulièrement élevés cette année.

La Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest, d'accord avec toutes les grandes Associations viticoles, a obtenu, non sans peine, la limitation des importations de vins étrangers, le relèvement du droit de douane sur les vins, l'arrêt total de certaines importations.

Des mesures ont été prises pour empêcher la débâcle des cours, que des plantations excessives et la recherche systématique des hauts rendements n'eussent pas manquées de provoquer.

Le Gouvernement qui suit, en liaison avec la Commission Interministérielle de la viticulture et les grandes Confédérations viticoles, l'évolution des cours, est prêt à prendre toutes autres mesures nécessaires.

AUX PALUDIERS

Le Maire de Lutz a l'honneur d'inviter tous les exploitants de marais salants des années 1930 et 1931, syndiqués et non syndiqués, de bien vouloir se rendre à la Mairie pendant les heures d'ouverture et avant le 18 octobre prochain pour faire connaître en détail, par salines, le nombre de marais salants cultivés, par chacun d'eux. La liste qui sera dressée de cette consultation servira de base à M. le Préfet pour la répartition des fonds alloués pour les calamités publiques et atmosphériques. Il invite donc chaque exploitant à faire des déclarations parfaitement justes pour les années 1930 et 1931.



— Voyons, vous avez plusieurs frères ?
— Dame, non ; un seul.
— Alors je n'y comprends plus rien. Votre sœur n'a-t-elle en avait deux ?

L'Amélioration de notre Bétail

Nos différents Concoms agricoles cantonnent viennent de mettre une fois de plus en vedette les meilleurs sujets de nos trois races bovines Nantaise, Normande et Maine-Anjou, et ces produits, souvent fort remarquables, font honneur à leur propriétaire et à notre élevage. Ces concours, ces comices présentent l'avantage de stimuler entre eux les éleveurs, qui rivalisent aujourd'hui d'adresse et de persévérance, pour l'obtention d'animaux de choix, de reproducteurs d'élite. Nous sommes heureux de les en féliciter.

Est-ce à dire que nous ayons atteint la perfection dans cette voie de l'amélioration animale, pourtant si délicate, si complexe ? — Certes non ! Divers problèmes nous échappent. Et puis ne sommes-nous pas tentés par les vieux préjugés, par la routine de nos pères, qui menaient un autre genre d'existence et dont les besoins étaient différents des nôtres. Témoin ces animaux de diverses races croisées, que l'on rencontre encore de nos jours. Ne sommes-nous pas aussi parfois découragés par quelque insuccès, ou en présence de la mévente, ou de l'affaiblissement des cours ? Ne signale-t-on pas un peu partout la baisse des bovinus alors que les prix ne diminuent pas en proportion chez les bouchers ?

Malgré les conséquences de la crise économique, qui nous menace du réarmement, organisons-nous — l'union des producteurs pouvant seule nous tirer d'embarras — et poursuivons inlassablement la voie que d'autres éleveurs, d'autres zootechniciens émérites nous ont ouverte. Le bétail n'est plus « un mal nécessaire » comme on le croyait jadis, mais une source appréciable de revenus, pour le cultivateur qui sait en tirer parti.

L'amélioration du bétail est subordonnée aux méthodes de reproduction, puis à la nourriture, à l'hygiène et aux soins dont on l'entoure.

Pour la reproduction, on doit tenir compte des forces en présence : hérédité et atavisme. L'hérédité ne peut s'établir sur des données scientifiques, car sur ce point l'homme est malheureusement ignorant. Dans l'hérédité pathologique, on admet que le nouveau-né tient un certain nombre de caractères de ses parents et que la transmission de ceux-ci est d'autant plus certaine qu'ils ont existé chez un plus grand nombre d'ancêtres. Quand il s'agit de propriétés artificielles, il n'y a plus transmission par hérédité. Par contre, il peut y avoir transmission de maladie, ou prédisposition, par le séjour de l'embryon dans l'utérus ; de même pour les tares osseuses, le descendant peut être plus apte à les contracter.

Au point de vue transmission du sexe, il serait à désirer que l'on puisse faire naître, suivant les besoins, des sujets mâles ou femelles. De nombreuses théories sur l'hérédité sexuelle ont été émises... mais là encore nous sommes impuissants ! On a seulement remarqué que les reproducteurs mâles ne donnent pas un sexe constant, tandis que le cas se présente chez certaines femelles.

Dans les accouplements, le sujet qui transmet ses caractères à ses descendants, qui possède une puissance héréditaire, est appelé bon raceur. Malheureusement aucun signe extérieur ne fournit d'indications sur cette puissance individuelle. Seuls les sujets, eux-mêmes bien racés, possédant une lignée d'ascendants doués des propriétés requises, sont plus doués que les autres. D'où l'utilité du Herd-Book, ou livre généalogique de nos syndicats d'élevage.

Généralement le jeune animal hérite des caractères du père et de la mère : c'est l'hérédité bi-latérale. Elle peut être directe, ou croisée. Le sexe des parents n'a aucune influence sur la répartition des caractères transmis. Dans le mélange des caractères paternels et maternels, il peut

avoir fusion ou juxtaposition. Dans ce dernier cas, chacun des ascendants fait sentir séparément ses caractères sur le produit.

L'atavisme, ou hérédité ancestrale, se manifeste par l'apparition de caractères qui n'existaient pas chez les parents, mais qui possèdent un des ancêtres, plus ou moins éloigné. Après la 4^e ou 5^e génération l'atavisme se manifeste rarement. Il faut admettre également l'atavisme indirect, ou mésalliance, ou imprégnation primordiale, qui fait que l'influence d'une femelle peut être grande, sur le produit d'une autre femelle, fécondée immédiatement après ; mais là encore l'explication de ces faits nous échappe.

Enfin, la transmission héréditaire de la couleur de la robe — trait caractéristique de la pureté de la race — a une grande importance en élevage. Cette transmission est mieux assurée lorsque les reproducteurs possèdent une robe de même nuance. Certaines couleurs (rouge, baie, grise) se transmettent plus aisément ; il y a toujours conflit entre le rouge et le noir et le blanc apparaît. Le blanc a peu d'effet sur le rouge, mais il détruit le noir.

Ces données permettent à l'éleveur d'intervenir pour la transmission et la fixation des caractères spontanés les plus intéressants chez tel ou tel sujet. Il procédera aux méthodes de consanguinité, de croisement, ou de sélection, suivant les circonstances. La consanguinité, ou reproduction entre proches parents, réunit les caractères utiles, les renforce et permet d'en assurer la transmission intégrale. On ne doit jamais y avoir recours pour des sujets médiocres et pour les sujets de choix, ne pas la poursuivre au-delà de une ou deux générations.

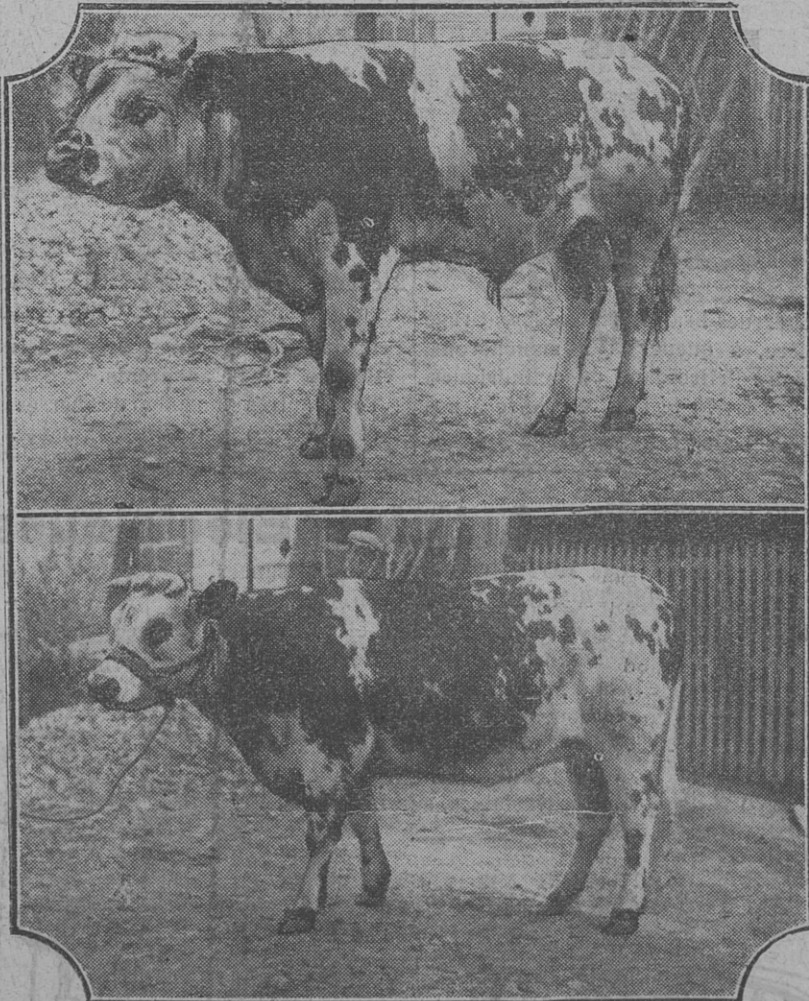
Le croisement consiste à accoupler deux animaux de même espèce, mais de race différente. Toutes les races n'ont pas la même aptitude à s'allier entre-elles ; la connaissance de ces faits est une condition essentielle de réussite. On doit tenir compte aussi des conditions du milieu, du climat, d'alimentation. On y a surtout re-

R. FAIVRE.

Pour trouver TOUT ce que vous désirez ; pour vos achats, vos ventes, vos échanges... utilisez nos petites annonces des OFFRES & DEMANDES.

Si vous cherchez de la MAIN-D'ŒUVRE AGRICOLE : ménages ou homme seul, jardiniers, vignerons, basse-courriers, bonnes de fermes, cultivateurs... faites une annonce de quelques lignes, aux OFFRES ET DEMANDES de ce Bulletin.

Deux beaux Sujets Normands



En haut, « INFERNAL » (12 mois), 1^{er} prix Saint-Père-en-Retz 1931, fils de « Falot », champion Nantes 1930, à M. Georges Leduc, à Kermorael, Saint-Père-en-Retz.
En bas, « GLORIEUSE » (30 mois), 2^e prix Paris 1931, 1^{er} prix Nantes 1931 et 1^{er} prix St-Père-en-Retz 1931, à M. G. Leduc, précité

Un Brin de Causette...



« Approchez, les amis et tendez votre verre ! C'est du vin de chez-nous, des vignes de ma terre. Du vin qu'à mon pressoir, j'ai vu sortir un jour ; du vin que j'ai soigné d'un véritable amour ! »

On ne peut donc ben pu apprendre c'te chanson là ? — Parbleu ! c'est dans « le Syndicat » l'année dernière. Mais approchez donc les gars ! Goûtez au vin nouveau, qui pétillait dans les verres : c'est du jus de nos vignes, qui donne le bonheur et pas de guigne... qui fait oublier un brin nos belles-mères. Hein ! si je fais des vers ! Et quand je pense que la mère Michu préfère le noyau... le muscadet lui donnant des « aigrettes » ! — qui en a qui aime mieux les gros « rouges » d'Algérie ou du Midi et que d'autres buvions de la bière, ou des eaux minérales, quand c'est point du sirop de grenouilles qui sortent du puits, ça vous donne des p'tits frissons au long du dos ! Enfin, il en faut quasiment pour tout les bourses, tout les goûts ou tout les estomacs. A votre santé, bon cœur !

Les vignerons se plaignent que le vin vaillant point cher, qu'y a surproduction ou qu'on boit moins de vin, si vous voulez. Mais quoi d'étonnant à ça ? Y a plusieurs raisons, que vous savez ben ?

— Primo, l'abus des plantations nouvelles, des hybrides à gros rendements, et des irrigations, ou mouillage par les racines (la nouvelle loi va leur fermer le robinet).

— Secundo, les vins étrangers, grecs, portugais, italiens, qui « in fusti et in bottigli » continuent à rentrer chez nous. Un accord commercial passé avec l'Italie, permet à ce pays de nous déverser, chaque année 250.000 hectolitres, à l'ancien tarif douanier de 55 francs. Un autre accord avec la Grèce lui permet de nous envoyer 325.000 hectos encore à 55 francs. Alors, à quoi qui sert le nouveau tarif de 84 francs, qui figure que sur les papiers... surtout que les Italiens ont déjà dépassé 400.000 hectolitres et qui payons toujours que 55 francs de droit ?

— Troisième, les hôtels, les restaurants, au lieu de nous aider à faire consommer nos bons vins de France, exagèrent pour la plupart en servant à leur clientèle une méchante piquette, qu'est du « vin » que de nom et qui font payer 7 ou 8 francs la carafe. Et si par malheur vous vous attaquez aux grands crus de Bordeaux, de Bourgogne ou d'ailleurs, aux bouteilles avec une étiquette et beaucoup de poussière dessus, alors ça devient pas grave... c'est le coup de fusil qui vous attend ! Comment voulez-vous que le consommateur soye point assommé et qui se détourne après vers la bière ou les eaux gazeuses ?

— Quatrième, c'est tout d'même pas ordinaire que dans le pays du vin — et du bon vin par excellence — on en déconseille l'emploi dans les écoles officielles. Parfaitement ! c'est tel que je vous le dis. C'est point en Amérique sèche, ni dans des ligues de vieilles filles dyspeptiques ou d'alcooliques repentis, mais chez nous, dans les manuels des Ecoles, qu'on apprend à nos enfants que « le vin est un danger ; il est malsain ; il contient des microbes » et toutes sortes de sottises de c'tacabit là ! Vous parlez d'une drôle de « Morale civique ».

Après ça, comme on dit, y a pu qu'à tirer l'échelle... Vous voyez mes amis vignerons qu'y a encore beaucoup à faire pour nous sortir de l'ornière. Mais j'suis sûr que le bon vin nous y aidera !

MAÎTRE JEANNOT.

En nous confiant vos petites annonces, vous servirez votre propre intérêt et vous contribuerez à l'amélioration de votre journal.

Une grave affection sévit dans la culture du Pois de Conserve : La Pourriture des Racines ou Pied Noir

En juillet dernier, nous avons été informé par la Chambre syndicale des Fabricants de conserves alimentaires de Paris que la récolte des pois de conserve était absolument déficiente dans les cultures de la région d'Ecouen (Seine-et-Oise), par suite de l'extension d'une maladie dont les premières manifestations sérieuses dans cette région remontent à l'an dernier.

En compagnie de M. Marcel, professeur à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, nous avons enquêté sur place afin d'élucider si possible la nature de cette affection.

Les cultivateurs ont leur attention attirée sur cette maladie par un brusque jaunissement des tiges suivi de dessiccation, sur des plantes se présentant jusqu'alors sous un aspect végétatif des plus satisfaisants, quel que soit leur stade de végétation. Lorsque la maladie se manifeste sur des plantes ayant déjà formé leurs gousses, il s'ensuit la mort prématurée des grains qu'elles renferment.

Si on arrache soigneusement les plantes présentant les symptômes précédemment décrits, on constate que toute leur portion souterraine (racine et partie inférieure de la tige enterrée par le buttage) est brunie, désorganisée et présente un diamètre nettement inférieur à celui des parties saines qui la surmontent. Des plantes apparemment indemnes présentent à l'arrachage exactement les mêmes altérations, ce qui explique que l'allure foudroyante de la maladie, telle que les cultivateurs la constatent, est en réalité précédée d'une désorganisation profonde du système souterrain des plantes. Ce n'est qu'à la faveur d'une période sèche, même de courte durée, que le jaunissement et la mort des plantes survient. Par temps humide, les plantes ayant leur

système racinaire presque totalement détruit survivent cependant à la façon de plantes coupées qui seraient placées dans l'eau.

Nous ne sommes pas actuellement en mesure d'élucider exactement la cause initiale de cette maladie. C'est que notre attention ne fut attirée sur son existence que fort tard, alors qu'une foule d'organismes avaient déjà envahi les organes altérés. Il nous est difficile par suite de préciser le rôle exact de chacun d'eux. Ce n'est qu'au cours de la prochaine campagne qu'il nous sera possible, en suivant l'évolution de la maladie dès le début, de découvrir l'agent initial du mal.

Toutes les variétés de pois de conserve cultivées dans la région d'Ecouen (42 de Sarcelles, Crochu, Prodige, Roi des Halles, Sénateur) sont également susceptibles. Certains cultivateurs considèrent la variété Cent pour un comme résistante. Cette variété n'est cependant pas très appréciée par la clientèle car ses gousses sont bien petites. Toutefois, en raison de la pénurie de types généralement appréciés, les cultivateurs ayant utilisé cette dernière variété ont pu trouver acquiescent dans des conditions avantageuses.

Les indications précédentes n'ont pour but que d'attirer l'attention des cultivateurs de pois sur l'existence de cette affection qui paraît redoutable. Il nous sera peut-être ainsi possible de réunir des indications intéressantes devant nous permettre de formuler les mesures de lutte à réaliser. Nous sollicitons donc des intéressés l'envoi de renseignements et d'échantillons aussi nombreux que possible au cours de la prochaine campagne.

F. LABROUSSE,

Station centrale de pathologie végétale (Versailles).

Autour des Vendanges

Vignobles d'autrefois. — Les premières tavernes. — Le mauvais vin et le bon vin. — Fraudes de jadis. — Du cru breton au Champagne.

Qu'il est loin le temps où certains monarques chagrins poursuivaient la vigne de leurs brimades ; le temps où Charles IX et Henri III ordonnaient d'arracher les ceps là où ils couvraient plus d'un tiers du territoire et où Louis XV publiait son édit du 5 juin 1732 condamnant à trois mille francs d'amende quiconque planterait des vignes sans l'autorisation royale ? Il est vrai que ces mesures sévères invoquaient une excuse : on faisait trop de vin en France au détriment du blé. Or, si boire est bien, manger est évidemment mieux, et sans doute était-il sage de dresser une barrière aux viticulteurs envahissants.

Ils se sont, d'ailleurs, rattrapés bien vite. D'autres rois sont venus qui ont trouvé des cultures mieux équilibrées et qui ont rendu la liberté aux treilles. Elles en ont profité aux cours des deux derniers siècles, au point qu'il a fallu, ces temps-ci, opposer de nouvelles entraves. Ainsi va le monde, dont l'histoire se renouvelle sans cesse, par ce phénomène naturel que les mêmes causes engendrent les mêmes effets.

Dès que la vigne monta des bords du Rhône aux coteaux de la Loire et de la Gironde, dès qu'elle couvrit successivement les plaines de l'Est, du Centre et du Midi, le commerce du vin prit en France un développement considérable. On l'exportait à l'étranger un peu partout et déjà Fréissart rapporte dans ses chroniques qu'en 1372 on vit arriver de Londres à Bordeaux « toute une

flotte, bien deux cents voiles et nefs de marchands qui allaient aux vins ». En ce temps-là, le débitant que nous connaissons n'existait pas encore ; on ne trouvait point, comme à présent, un comptoir à chaque carrefour de la ville et de la campagne et les récoltants vendaient comme ils pouvaient le produit de leurs ceps. Longtemps, ceux qui n'avaient pu le céder en tonneau l'offraient « à pot » à tout venant. Une enseigne au-dessus de la porte, couronne de lierre, grappe de raisin ou balai, indiquait au passant qu'il y avait là du vin à céder.

Puis il arriva que le débit au pot à emporter ne suffit pas à épuiser les stocks. C'est alors que certains propriétaires ouvrirent dans leur maison un local où l'on donnait à boire. Ce fut l'origine des tavernes. Et l'on vit en installer jusque dans les monastères qui, maîtres de vastes domaines ne pouvaient aisément écouler leurs produits. Les seigneurs, les grands seigneurs, eux-mêmes, suivirent l'exemple, créant, toutefois à leur profit, dans leur fief, un véritable monopole de vente au détail qu'ils ont conservé longtemps.

Les choses durèrent ainsi jusqu'au jour où un statut fut imposé aux marchands de vins, qui constituèrent une corporation divisée en quatre catégories : les hôteliers et aubergistes, les cabarettiers, les taverniers et les débitants à pot. Les premiers logeaient et nourrissaient les voyageurs ; les seconds donnaient à manger et à boire ; les taverniers vendaient du vin à consommer sur

place mais ne pouvaient fournir d'aliments; quant aux marchands à pot, ils ne le débitaient que pour être emporté.

Mais quelque importante que fut, pour l'époque, la production du vin dans l'ensemble du pays, elle était alors considérablement moins importante que de nos jours. Néanmoins, au XVIII^e siècle la superficie des vignobles ne fit que s'accroître jusqu'à atteindre 1.568.000 hectares en 1789. Ce chiffre s'éleva encore dans la suite puisqu'il était de 2.182.000 hectares en 1875. Ce fut croyons-nous, le chiffre le plus haut et, à partir de ce moment, une décroissance marquée s'accusa d'année en année. Les statistiques récentes nous manquent, mais en 1925, on ne cultivait plus que 1.443.545 hectares.

On boit moins de vin, c'est indubitable, et c'est dommage, car malgré la mauvaise réputation que les buveurs d'eau lui ont faite, c'est un aliment de premier ordre et il n'y a que l'abus qui en soit condamnable et la fraude qu'on puisse déplorer. Elle sévit trop, c'est indéniable; peut-être le consommateur n'est-il pas assez protégé contre elle. Ce qui peut nous consoler un peu, c'est de savoir qu'un bon vieux temps il en était de même. Au XVI^e siècle, on pestait déjà contre les pratiques de certains malaisants taverniers qui, pour éclaircir leur vin nouveau, le droguaient avec de l'alun, de la poix, de la résine, de la chaux et même de la « rature de marbre ». Il paraît que, de loin en loin, on pendait un de ces marcanis, mais cela ne décourageait pas les autres.

La fraude est aussi ancienne que les hommes. Elle sévissait chez les Romains et, dès 1395, une ordonnance de Philippe le Hardi fulminait contre des vigneronniers qui « connoissaient une grande quantité de vin d'un cauteullement planté vignes d'un très mauvais et déloyal plant, nommé *garamez*, duquel méchant plant vient grande abondance de vin nuisible à créature humaine... »

L'histoire ne dit pas si cet édit servit à quelque chose. Il ne semble pas et il dut y avoir toujours, au cours des siècles, des falsificateurs puisque, sous Henri IV, on disait reconnaître l'honnête homme « à ce qu'il ne logeait en sa cave que du bon vin ». Ajoutons bien vite qu'il y avait grand nombre d'honnêtes gens, car les fins crus ne manquaient pas de fidèles, à commencer par le roi pour qui le Jurançon, dont il avait une gorgée à sa naissance, et l'Arbois n'avaient que des vertus... Clément Marot leur consacrait des odes, Remy Belleau des odes et Rabelais allait jusqu'à chanter le vin breton, ce qui paraît une gasconnade et ce qui était pourtant une vérité. Le curé de Meudon exagérerait seulement en célébrant le vignoble d'Armorique; il existait, c'est indéniable, mais c'était un assez déplorable verjus. Un jour que le sire de Lattai plaquait sa cause devant François I^{er}, celui-ci lui narra avec humour l'histoire de certain chien de Rennes qui, ayant commis l'imprudence de dévorer une grappe de raisin local, faillit en mourir et hurla la souffrance de son estomac en grognements plaintifs et en aboiements furieux; ce qui faisait dire au roi que l'animal était un connaisseur.

C'est du milieu du règne de Louis XIV que date le triomphe des grands vins. Le souverain n'en abusait guère, mais il avait fait l'éloge de certains crus récemment adoptés par lui; il n'en fallut pas davantage pour qu'ils fussent mis à la mode. Si l'on en croit le bon abbé Hélyet, alors curé de Versailles, « les personnes de qualité passaient les nuits entières à boire les vins les plus exquis ». Tel aimait le Chénin, tel raffolait du Graves; celui-ci recommandait le Chablis, celui-là le Médoc, et autre le simple Suresnes qui était d'ailleurs un cru exquis, et l'on voyait Colbert, La Fontaine et Boileau fêter largement le vin de Reims, qui alors était rouge et non moussoux; ce qui s'appelait pas encore Champagne. On le connaissait peu encore; don Pérignon allait lui donner bientôt cette légèreté dorée et ce délicieux pétillément qui en font un vin incomparable. Et, depuis, il a fait son chemin dans le monde... »

Robert DELYS.



— Vous dites que vous avez une profession, laquelle ?
— Je suis fabricant de trompettes pour le Jugement dernier.

MON PETIT JARDIN III

LE POIRIER

Dans un article précédent, je vous ai entretenu du pècher au jardin familial. Aujourd'hui je voudrais vous donner quelques noms de variétés de poires que l'on devrait trouver de préférence au jardin, tant au point de vue de l'alimentation que du commerce d'exportation. Les variétés précédées d'un astérisque sont celles qui conviennent le mieux pour la grande exportation. Je les ai classées par ordre de maturité.

Doyenné de Juillet, maturité fin juillet.
*Beurré Giffard, fin juillet-août.
*Ergane, fin juillet.
André Desportes, août.
*Clapp's favorite, août.
*Précoce de Trevoux, août.
*Williams, la plus appréciée pour l'exportation, août.
Beurré d'Amanlis, septembre.
*Beurré Hardy, fin septembre.
Beurré d'Aurore, septembre.
Beurré Superfin, fin septembre.
*Louise bonne d'Avanches, sept.-oct.
*Duchesse d'Angoulême, oct.-nov.
*Doyenné du Comice, oct.-nov.
*Beurré des Enfants Nantais, oct.-nov.
Conseiller à la Cour, oct.-nov.
Fondante et Panisier, oct.-déc.
*Beurré Clairgeau, nov.
*Beurré Diel ou Royal, nov.-janv.
*Beurré d'Arenberg, fin nov.
*Curé, nov.-déc.
Doyenné d'Alençon, déc.-mars.
Josephine de Maline, déc.-mars.
*Passe Grassane, janv.-mars.
Bergamotte Espéren, déc.-avril.
Doyenné d'Ilver, janv.-mars.
Belle Angevine, fruit d'apparat, janv.-mars.
Beurré Bretonneau, mars-mai.

La collection des bons fruits est considérable, j'ai limité ma liste à un nombre de variétés qui donnera satisfaction pendant le plus grand laps de temps. Je joins une liste de variétés propres pour la cuisson et qui peuvent être cultivées en plein vent.

FRUITS A CUIRE

Beurré d'Aurore, maturité sept.
Beurré d'Angleterre, sept.
Messire Jean, oct.-nov.
Martin sec, déc.-fév.
Curé, déc.-janv.
Beurré Bretonneau, mars-mai.
Catillac, mars-mai.

Dans une prochaine causerie, je vous entretiendrais de la conservation des fruits.

Un ami de la terre,
L. VINET père.

Bâches

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie !

Double couture, coins renforcés, câbles cuivre tous les mètres, 1^{er}50 de corde à chaque coin, on cordes à conlisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert gras ou vert enduit	11 50
Lin et Jute : vert gras	12 00
Chinva : N° 1 vert gras ou cachou	16 30
— N° 2 vert gras	18 35
— N° 3 vert gras ou cachou	18 35
— N° 4 vert gras	20 50
Colon : N° 1 vert enduit	15 75
— N° 2 vert gras ou cachou	17 30
— N° 3 vert gras	19 40
— N° 4 vert gras	20 50

Passer les commandes au Syndicat.

Cours des Bois

REGION OUEST, CENTRE-OUEST (BRETAGNE, NORMANDIE, POITOU, ANJOU, LIMOUSIN, CHARENTES)

Bois feuillus. — Acacia, 80 à 100; châtaignier, 80 à 150; chêne : premier choix, menuiserie et ébénisterie, 80-120, 90 à 140; 120-160, 120 à 200; 160 et plus, 150 à 275; deuxième choix, charpente et wagonnage, 80-120, 75 à 120; 120-160, 100 à 150; 160 et plus, 125 à 225; chêne charbonnière, 80 à 175; frêne charbonnière, 80 à 180; hêtre de taillis sous futaie, 80-120, 40 à 80; 120-160, 60 à 90; 160 et plus, 75 à 110; mérisier, 50 à 80; noyer, 100-150, 250 à 350; 150-200, 300 à 500; 200 et plus, 350 à 650; orme franc, 50 à 120; torillard, 80 à 150; peuplier, qualité déroulage, 100 à 150; qualité sciage, 80 à 120; qualité emballage, 50 à 70; bois de mines feuillus, 10 à 25; bois feu ronds (st. s. coupe), 30 à 40; bois feu ronds (st. s. coupe), 20 à 35; bois feu quartiers (st. s. coupe), 35 à 45; bois feu charbonnière (s. coupe), 10 à 20; charbon (la tonne), 425 à 450.

Bois résineux. — Epicéa (sciage), charpente, 70 à 95; pin maritime (sciage), 30 à 60; (mines), 35 à 50; pin sylvestre et noir d'Autriche, sciage, 30 à 70; poteaux télégraphe, 60 à 100; mines, 35 à 45; papier, 35 à 50; sapin (sciage), menuiserie, 70 à 100; charpente, 60 à 80.

Récolte et Vinification des Raisins rouges

ETAT DE LA VENDANGE. — Les raisins rouges s'acheminent doucement vers leur maturité. Les raisins de Gamay qui, le 22 septembre, au vignoble d'expérience de Belle-Beille, pesaient 1069, soit 9° d'alcool en puissance, pèsent aujourd'hui 1072, soit 9°5. Les raisins de Groslot, dans des souches il est vrai très chargées de grappes, pèsent 1053, soit 6°5, et ceux de Cabernet, 1070, soit 9°2. Au point de vue du sucre et par suite de l'alcool, on peut donc espérer faire encore une bonne moyenne comme qualité. Mais l'acidité reste élevée. Elle varie actuellement, suivant les cépages, de 10 gr. 3 à 13 gr. 3 par litre (acidité sulfurique).

La sécheresse du mois de septembre (8 millim. d'eau contre 193 en août) a limité les dégâts de la pourriture, conséquence d'une invasion sérieuse de *cochylys*. Les grains piqués ont pourri, puis séché. Par ailleurs, les larves de *cochylys* vont bientôt quitter les raisins pour se réfugier sous les écorces où elles se chrysalideront. On peut donc, dans ces conditions — et si le temps se maintient — retarder l'époque de la cueillette et profiter des beaux jours, que nous pourrions avoir en octobre, pour obtenir des raisins plus sucrés, moins acides et plus aptes à faire de bons vins de table ou des vins rosés de qualité.

QUEILLETTE, TRIAGE, SULFATAGE, EGRAPPAGE. — Les raisins sains seront récoltés sans précautions spéciales et on pratiquera l'égrappage, chaque fois que, pour une cause ou une autre, la proportion des rafles par rapport aux grains sera élevée. Cette opération est toujours recommandable pour les *Cobernets*.

Pour les grappes qui présenteraient une certaine quantité de grains pourris, il sera avantageux, pour la qualité du vin, de procéder à des triages. Les proportions de grappes altérées ne seront pas mises à cuver. Si la quantité de grains pourris est trop élevée — plus du tiers de la vendange, par exemple — il sera préférable de vinifier en « blanc » ou en « rosé » cette vendange. Quelque soit le but que l'on vise, une bonne précaution, pour éviter des accidents, comme la casse brune, est de sulfiter, à la vigne, dans les portoirs, toute vendange qui n'est pas saine, à raison de 8 à 10 gr. de métabisulfite de potasse par hectolitre de vendange, ou mieux, de 5 à 6 centilitres d'une solution sulfureuse à 8 %.

Si les grappes renferment une proportion notable de grains secs, il conviendra d'éliminer ceux-ci autant que possible; le rendement au pressoir y gagnera et on évitera dans le vin le « goût de sec ».

AMELIORATION DU MOUT. — Si la composition des mouts de raisin ne dépasse pas 1075 (10° d'alcool en puissance) et si l'on veut obtenir des vins rouges de table d'une bonne qualité, il y aura lieu de les chapitaliser. La chapitalisation sera, en particulier, à recommander si l'on fait des vins rosés. La vinification de ces « rosés » doit suivre de très près, dans ses diverses modalités, la vinification de nos raisins blancs.

Une désacidification légère, calculée d'après le dosage de l'acidité, au décuage, et lorsque le décret autorisant cette pratique sera paru, pourra s'imposer pour quelques vins. Elle se pratiquera avec le carbonate de chaux pur précipité, à raison de 1 gr. par litre, pour une diminution de 1 gr. environ d'acidité sulfurique. Est-il utile d'ajouter que lorsque l'opération est bien conduite et reste modérée, la composition du vin, sauf bien entendu au point de vue des acides, n'est pas modifiée ?

CUVAGE, DECUVAGE. — Le cuvage doit être conduit assez rapidement, surtout si la vendange n'est pas saine. On aura grand soin d'enfoncer le chapeau régulièrement deux fois par jour, si l'on cuve à cuves ouvertes et à chapeau flottant. Aussitôt la fermentation achevée, il faut lécuver. On s'en aperçoit, lorsque l'on constate que le chapeau ne remonte plus, que la cuve se refroidit, que le mustimètre est descendu au-dessous de 1000, que le vin, en un mot, ne bout plus. Il n'y a pas avantage et il y a, au contraire, plus souvent inconvénient, à prolonger la durée du cuvage. La plupart des vins rouges piqués l'ont été à la cuve, par suite d'un cuvage trop long. Il est même parfois préférable de décuver un peu avant la fin de la fermentation, si, en particulier, la température s'est élevée dans la cuve au-dessus de 35 degrés. Dans ce cas, on décuve dans des fûts à peine méchés et la fermentation s'achève en vases clos. Dans le cas contraire, on décuvera avec 5 ou 10 gr. de mèche par contenance hectolitre.

REMARQUE AU SUJET DE LA PROCHAINE RECOLTE DES RAISINS BLANCS. — A l'heure actuelle,

les raisins de Chenin font de 1070 à 1075 dans les bonnes expositions. Il est possible même que dans les très bonnes situations, leur richesse saccharine soit plus forte; mais leur acidité reste élevée (12 gr. 44 d'acidité sulfurique pour des raisins pesant 1070, soit 9°2 d'alcool en puissance).

Les dégâts dus à la pourriture, par suite de la sécheresse, sont aujourd'hui à peu près terminés et la *cochylys*, comme nous le disions plus haut, est à la veille de se retirer sous les écorces. Si l'on veut pratiquer quelques « dépourrissages » réduits, rien n'autorise les viticulteurs à pousser plus loin, actuellement leur cueillette. Dans les circonstances présentes, ce n'est pas tant à la quantité qu'il faut viser qu'à la qualité; sage précepte toujours bon à suivre dans les pays de cru.

Angers, le 29 septembre 1931.

L. MOREAU et E. VINET.



Formule du service botanique de Tulle, la seule assurant la faculté germinative du grain, et même temps que la protection absolue contre la carie.

En vente chez tous les marchands grainiers et chez

PROGIL, 10, Quai de Serin, LYON (IV^e), 6, Boul. de Strasbourg, PARIS (X^e).

le cheval

Achats de Chevaux pour l'Armée

Le Comité de remonte de Saint-Jean-d'Angély achètera, pendant le mois d'octobre 1931 :

- 1° Des chevaux, nés en 1928, artilleurs tête et troupe, cuirassiers et dragons, troupe.
- 2° Des chevaux hongres et juments de 4 à 8 ans, nés de 1923 à 1927 : artilleurs tête, cuirassiers et dragons troupe, artilleurs selle, cols.
- 3° Des chevaux hongres et juments de 5 à 8 ans, nés de 1923 à 1926 : gendarmerie et garde républicaine mobile (dans cette dernière catégorie, quelques-uns de 4 ans).
- 4° Des chevaux hongres et juments, de 4 à 8 ans, nés de 1923 à 1927 : trait léger, trait moyen.

Jeu 29 octobre, à 8 h. 30, Pont-Roussau, devant l'Hôtel du Cheval-Blanc; à 14 heures, Ancenis, devant la gare.

Vendredi 30 : à 9 heures, Saint-Etienne-Montluçon, devant la gare; à 10 h. 30, Savenay, devant la gare; à 13 h. 30, Montoir-de-Bretagne, devant la gendarmerie.

Samedi 31 : à 9 heures, Le Pellerin, sur le quai; à 10 h. 30, Frossay, sur la place; à 13 h. 30, Saint-Ere-en-Reiz, place de la Mairie.

L'agriculteur ne peut tout faire lui-même

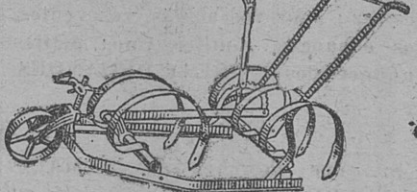
L'agriculteur, à la tête d'une culture moyenne, à plus forte raison d'une grande exploitation, ne peut tout faire lui-même; il lui faut souvent confier à des sous-ordres des manipulations délicates dans lesquelles la moindre erreur peut avoir des conséquences graves. Heureusement, la science et l'expérience sont venues à son secours. Ainsi, le chaulage ou vitillage des semences avec le sulfate de cuivre nécessitait des pesées rigoureusement exactes, une dissolution à l'eau chaude, l'adjonction de chaux qu'on n'avait généralement pas sous la main et dont les poussières envasaient les semoirs ou gênaient le semeur, etc... Aujourd'hui, cette opération est rendue facile à tous sans aucune crainte d'erreur par la Poudre Saint-Eloi, dont nous ne saurions trop recommander l'emploi à nos lecteurs.

Machines Agricoles



Herses Canadiennes

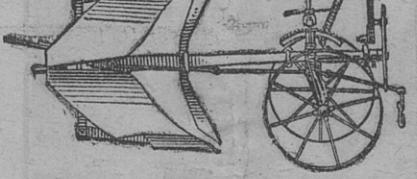
à patins, simples, robustes, à dents renforcées et étagées :



Nombre de dents	Largeur	Prix
5	0.60	171 fr.
7	0.70	241 »
9	0.90	279 »
10	1.00	298 »
12	1.20	353 »

Supplément pour 1 roue : 12 fr.
Prix départ et remise.

Brabants



Charrues-brabants doubles, tirage arrière, à queue ou à mancherons, versoirs hélicoïdaux ou cylindriques. Prix, 5 fr. 70 le kilo et remise à nos adhérents.

Pompes à purin

En tôle galvanisée. Diamètre du cylindre, 15 centimètres; tuyaux de 9 centimètres. Débit, 12.000 litres environ, puis à toute profondeur, ses deux tuyaux s'adaptent à la longueur voulue. Vidage rapide, ne s'engorge jamais. N° 1, 2^e60 à 3^e60, 285 fr. N° 2, 3^e à 4^e50, 325 fr. N° 3, 4^e20 à 5^e70, 375 fr. Support fixe pour ces pompes : 110 fr. Modèle spécial sur brouette, avec 3 mètres de tuyau caoutchouc : 550 fr.

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents.

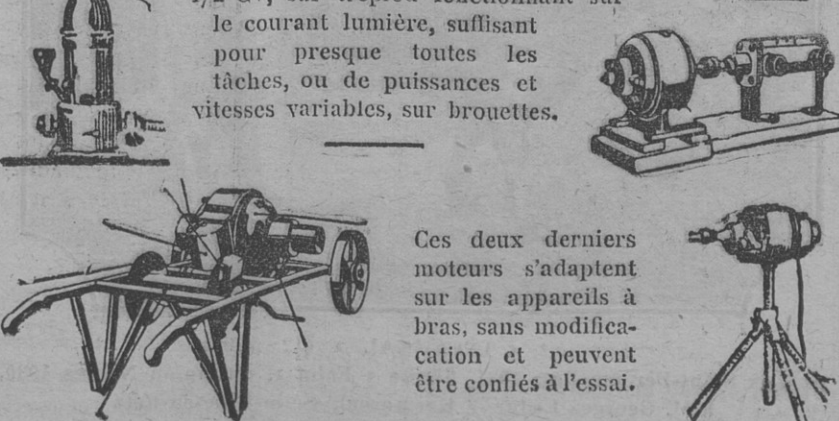
Herses articulées en Z

HERSES A 3 FLECHES, PAR COMPARTIMENT.

Entièrement en acier livrées avec barre d'assemblage. Dents de 13" - 15" - 17" 2 comp., 30 dents. 47 k. 58 k. 68 k. 3 comp., 45 dents. 70 k. 90 k. 104 k. Prix du kilo : 3 francs, départ usine. Remise à nos adhérents. Tous autres modèles de herses à 2 et 4 fleches par compartiments.

Articles Electriques

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



Ces deux derniers moteurs s'adaptent sur les appareils à bras, sans modification et peuvent être confiés à l'essai.

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.

PAYONS NOS DETTES

De divers côtés, on entend dire que la vie devient difficile. Certains affirment que l'avenir nous réserve les pires cataclysmes. Laissons à ces esprits chagrins leur pessimisme et ne nous frappons pas.

A l'heure actuelle règne un malaise général, malaise dont l'origine date du bouleversement qu'a occasionné la guerre, il ira en s'atténuant si chacun veut bien y mettre du sien, revenir aux bonnes habitudes d'économie, et sachons aussi profiter des organismes de crédit. Nous sommes indéniablement obligés, aujourd'hui, de nous en servir. Ils ont été développés précisément pour établir l'équilibre rompu par les circonstances économiques de l'heure présente.

Il ne faut pas oublier que les individus sont comme les peuples. Il leur faut dans la vie moderne une bonne assise pour pouvoir vivre et prospérer, économie rationnelle et, surtout, faire abstraction d'un egoïsme intégral en pensant un peu aux autres.

Sur ce dernier point je voudrais attirer l'attention des cultivateurs en laissant de côté la question mutualiste et coopérative, dont d'autres plus qualifiés que moi ont souvent parlé, je me bornerai simplement à dire un mot du Crédit Mutuel Agricole.

Nous avons dans nos campagnes les Caisses rurales et les Caisses de Crédit Mutuel Agricole. Ces organisations sont les banques des cultivateurs. Elles reçoivent de l'argent en dépôt et en prêtent à ceux qui en ont momentanément besoin. Malheureusement, certains n'ont pas su servir de ces Caisses, sous prétexte que l'on saurait les opérations qu'ils y font; d'autres veulent bien y déposer leurs fonds, mais regardent à deux fois pour les retirer. Qu'arrive-t-il ? C'est que dans des années comme celle-ci, où les produits du sol ne se vendent que petit à petit, beaucoup de cultivateurs hésitent à acheter des engrais ou des machines et, s'ils le font, ne paient leurs fournisseurs qu'avec des retards considérables.

On nous cite des cas : des cultivateurs ayant en dépôt dans des

Caisses rurales plusieurs dizaines de milliers de francs, font attendre leurs fournisseurs des mois et des mois avant de régler leurs factures. Cet état de chose ne peut que se retourner contre ceux qui le pratiquent. Ils arriveront ainsi à conduire à la déconfiture les petits fournisseurs qui n'auront pas assez de capitaux, et ne survivront sur le marché que les gros commerçants ou les puissantes Sociétés qui peuvent s'offrir le luxe d'avancer de l'argent. La concurrence sera supprimée et les prix ne tarderont pas à s'en ressentir.

Il y va donc de l'intérêt du cultivateur de faire son possible pour régler à temps ses fournisseurs. Qu'il n'hésite pas à se servir du Crédit Agricole ou des Caisses rurales et, qu'il se dise bien qu'aujourd'hui son rôle dans l'économie nationale est exactement le même que celui de l'industriel ou du commerçant qui, eux, ont bien su tirer profit des avantages que leur offrent les banques mises à leur disposition.

Un proverbe dit : « Qui paie ses dettes s'enrichit ». C'est en effet un peu vrai, car celui qui paye régulièrement fait preuve d'ordre et de méthode, il connaît sa situation exacte. Hélas ! très souvent ceux qui ne paient pas ne se rendent pas compte du trou qui se creuse chaque jour davantage et, surtout s'ils ne sont pas économistes, lorsqu'ils arrivent les échéances se voient accablées aux plus difficultés.

Faire son possible pour régler à temps ses factures, c'est faire œuvre de solidarité, surtout lorsqu'il s'agit de son Syndicat. Il est la grande famille corporative, qu'il faut soutenir, c'est lui qui, la plupart du temps est le régulateur des prix, et... ne l'oublions pas, ce n'est pas une organisation de Crédit.

A. CHOLET.

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

Cuiseurs

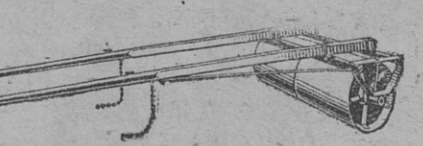
Cuiseurs en tôle d'acier de 3^e m², les plus simples, les plus solides. Les matières alimentaires, pour le bétail, se cuisent en utilisant l'eau qu'elles renferment et que la vapeur porte à ébullition. D'un nettoyage facile, l'appareil se bascule très facilement, sans le soulever.

Contenance en litres	Prix en francs	Prix avec cuve galvanisée
1	50	415 fr.
2	65	480 »
3	80	530 »
4	100	600 »
5	125	655 »
6	150	720 »
7	200	800 »

Modèles plus grands sur demande. Ces prix s'entendent départ usine. REMISE à nos adhérents.

Rouleaux montés

En tôle d'acier, avec chaises en fer, moyeux fonte et rayons fer plat. Grande robustesse. Ces rouleaux sont livrés avec limonière, ou, sur demande, avec timon. Ils peuvent aussi être munis d'un décroiteur et d'un siège, moyennant un léger supplément. Dispositif spécial, pour le graissage rapide des moyeux intérieurs.



Longueur du rouleau	Diam 9-30	POIDS MOYEN	0-30	0-70
1 ^{er} 00	230 kg.	250 kg.	>	>
1 ^{er} 20	250	270	>	>
1 ^{er} 40	270	290	>	>
1 ^{er} 60	290	310	>	>
1 ^{er} 80	310	330	>	>
2 ^{er} 00	375	425	>	>

Prix au kilo : 2 fr. 25 départ, port déduit sur facture. Remise à nos Adhérents.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 5 Octobre 1931

ANIMAUX	Anciens	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.....	2.881	2.021	9 10	8 30	6 90	10 »	5 46	4 53	3 45	6 20
Vaches.....	1.440	1.210	9 10	8 »	6 50	10 30	5 46	4 38	3 25	6 64
Taureaux.....	266	242	8 20	7 20	6 50	8 00	4 92	3 96	3 25	5 33
Veaux.....	2.125	1.838	14 50	9 50	8 50	12 70	6 90	5 41	4 67	7 62
Moutons.....	14.912	13.092	16 70	11 50	9 40	18 70	8 35	5 45	4 22	9 35
Porcs.....	3.359	3.359	9 72	8 86	6 14	10 »	6 80	6 »	4 30	7 »

Du Jeudi 8 Octobre 1931

ANIMAUX	Anciens	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.....	1.322	1.200	9 10	8 30	6 90	10 »	5 45	4 55	3 45	6 20
Vaches.....	616	580	9 10	8 »	6 50	10 30	5 45	4 40	3 25	6 63
Taureaux.....	180	160	8 20	7 20	6 50	8 00	4 90	3 95	3 25	5 33
Veaux.....	1.769	1.600	14 30	9 30	8 30	12 50	6 78	5 30	4 55	7 75
Moutons.....	6.549	6.000	16 70	11 30	9 40	18 70	8 35	5 90	4 13	9 35
Porcs.....	2.904	2.904	9 72	8 85	6 14	10 »	6 80	6 20	4 30	7 »

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 moulin, tonneaux-barriques, petites fûts, toutes genres. S'adresser à M. Charon-Jamin, 36, quai Malakoff, Nantes.

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

177. — A vendre, barriques, demi-barriques, demi-muids, en très bon état. S'adresser au Syndicat.

183. — A vendre, plants de vignes racinés et greffés Muscadet, Gros-Plants, Pinot et Hybrides de Seibel n° 4986-880, cépage à vin blanc, et Seibel n° 4643 et 5455 rouge. Baco rouge n° 1, Nola, Othello et Bertille Seyres 450 et autres. Les acheteurs pourront visiter les pépinières et aussi ses vignobles en rapport d'Hybrides, de Muscadet, Gros Plant et Pinot. S'adresser à M. Meunier Auguste, Viticulteur au Guineau, la Chapelle-Basse-Mer, qui donnera tous renseignements.

185. — A vendre coupe de châtaigniers, d'un hectare en bordure de route. S'adresser à M. de la Robrie, à la Rabatelière, St-Colombin (L.-L.).

186. — A vendre plants de vigne greffés, sélectionnés des meilleures variétés du Pays. S'adresser à M. Emeraud Armand, Viticulteur, Le Pallet (L.-L.).

187. — A vendre ensemble ou séparément, pressoir à cage de 3 à 6 barriques, état neuf, avec un fouloir-broyeur. S'adresser à M. Gérard, Viticulteur, Ste-Marguerite, Pornichet.

188. — A vendre, barriques neuves et d'occasion, très beaux choix, demi-muids, tonnes à sulfate ou purin. S'adresser à M. Henri Luzet, tonnelier, Saint-Julien-de-Concelles.

189. — A vendre, un cheval Breton, 5 ans, très doux, habitué aux travaux agricoles. S'adresser à M. Joseph Loquin, rue Neuve, Saint-Père-en-Retz.

190. — A vendre, deux foudres en chêne, d'une contenance de dix barriques chacun, en très bon état. S'adresser au Syndicat.

191. — A vendre propriété rapport et agrément, au bord de l'Erde, joli site, à proximité de Nantes, Maison d'habitation et grandes dépendances. Petite ferme, contenance totale 11 hectares 1/2, dont 9 en potager, vergers, terres labourables. Terres d'excellente qualité convenant à culture maraîchère et fruitière. On vendrait au besoin séparément, habitation et terre environnante.

192. — A vendre, bon cheval Bre-

ton, camion, harnais, charrette, houe, bascule et matériel de jardinage. S'adresser à M. Paillat, jardinier, Le Dout, Saint-Sébastien-sur-Loire.

193. — A vendre plants de vignes racinés, d'Hybrides producteurs directs : Seibel 4643. — Roi des Noirs 4086. — Rayon d'Or 5455-6468. — Baco n° 1 et 22-A. — Bertille-Seyre, 2862. — Coudere, Gaillard, etc... S'adresser à M. Anneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer (L.-L.). Authenticité entièrement garantie, notices descriptives et prix courants sur demande.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Auguste David, la Babouinière de Mouzeil, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Urbain Dupas, au Châtelier de Couffé, 35 fr.; 3e, Urbain David, la Basse-Chaise, Agrefeuille (Vilmorin 23), 2e prix, 30 fr. et médaille de bronze; 4e, Pagan, la Chauvellerie de Ligné, 15 fr.; 5e, Ferré, le Préfour de Ligné, 15 fr.; 6e, Desor, la Richerie de Ligné, 10 fr.; 7e, Retière, la Sainte-Anne de Ligné, 10 fr.; 8e, Joseph Voland, au bourg de Ligné, 10 fr.; 9e, François Rigaud, la Tardière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

Comice de Ligné

Concours de labourage. — 1er, Pierre Rigaud, au Ponceau de Ligné, 60 fr.; 2e, ex-æquo, Valentin Rigaud, la Perrière, 45 fr.; et Pierre Bazin, la Soudrière, 45 fr.; 3e, Pierre Grégoire, la fouré, 45 fr.; 4e, Jean Bricaud, à la Barre, 40 fr.; 5e, François Rigaud, à la Tardière, 40 fr. (tous de Ligné).

Concours d'animaux. — Prix spéciaux offerts par le Syndicat d'Élevage de la race Maine-Anjou de la Loire-Inférieure, mâles et femelles inscrits au Herd-Book. — Taureaux (prix de championnat) : 100 fr.; 2e, Jean Chaillet, au Châtelier de Couffé, 100 fr. et une médaille.

Genisses : Non distribué.

Prix unique au plus beau taureau ayant quatre dents : MM. Bricaud frères, à la Martinière de Ligné, 100 fr. et une médaille.

Concours de taureaux. — 1re catégorie (Maine-Anjou et croisements). — 1er, section : taureaux n'ayant pas débouché. — 1er, Valentin Rigaud, à la Perrière de Ligné, 40 fr. et une médaille; 2e, Jean Bricaud, à la Barre de Couffé, 35 fr.; 3e, Urbain David, la Basse-Chaise, Agrefeuille (Vilmorin 23), 2e prix, 30 fr. et médaille de bronze; 4e, Pagan, la Chauvellerie de Ligné, 15 fr.; 5e, Ferré, le Préfour de Ligné, 15 fr.; 6e, Desor, la Richerie de Ligné, 10 fr.; 7e, Retière, la Sainte-Anne de Ligné, 10 fr.; 8e, Joseph Voland, au bourg de Ligné, 10 fr.; 9e, François Rigaud, la Tardière de Ligné, 5 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Auguste David, la Babouinière de Mouzeil, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Urbain Dupas, au Châtelier de Couffé, 35 fr.; 3e, Urbain David, la Basse-Chaise, Agrefeuille (Vilmorin 23), 2e prix, 30 fr. et médaille de bronze; 4e, Pagan, la Chauvellerie de Ligné, 15 fr.; 5e, Ferré, le Préfour de Ligné, 15 fr.; 6e, Desor, la Richerie de Ligné, 10 fr.; 7e, Retière, la Sainte-Anne de Ligné, 10 fr.; 8e, Joseph Voland, au bourg de Ligné, 10 fr.; 9e, François Rigaud, la Tardière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr.; 3e, Henri Laine, à la Fontaine de Mouzeil, 25 fr.; 4e, Veuve Héas, la Fouchellerie de Mouzeil, 20 fr.; 5e, Théophile Ledue, la Soudrière de Ligné, 10 fr.; 6e, Veuve Bricaud, au bourg de Mouzeil, 10 fr.; 7e, Honoré David, la Basse-Chaise de Ligné, 10 fr.; 8e, Oury, la Plavière de Ligné, 5 fr.

2e catégorie : Race Nantaise pure. — 1er, Grégoire, à Baccé de Ligné, 20 fr.; 2e, Groizeau, au bourg de Ligné, 15 fr.

2e section : taureaux ayant débouché mais n'ayant pas plus de deux dents. — 1er, Jean Dupas, la Cécérie de Ligné, 40 fr. et médaille de bronze; 2e, Jean Bricaud, au Bas de Ligné, 30 fr

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, par 100 kilos	145 »
Issues de riz.....	90 »
Remouillage de fèves.....	78 »
Mais pour volailles.....	90 »
Les 100 kilos logés sur wagons Nantes, 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	

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.....	115 »
Grande Pondeuse.....	130 »
Farine de viande.....	180 »
Farine d'os alimentaire.....	87 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou	

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » pour pondeuses.....	130 »
Proviende « LAPOX » pour lapins.....	120 »
Farine de Poisson supérieure.....	210 »
— Viande extra.....	185 »
Coquilles huîtres.....	50 »
Sur wagon départ Nantes	

Aliments mélassés

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

Proviende

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

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE

Proviende « Sucraff » N° 1.....	75 »
— « Sucraff » N° 2.....	72 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 %	
avoine, 35 % mélasses.....	95 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucré, avoine tourteaux).....	103 »

ALIMENTATION DES PORCS

« Optima » :	
p ^r engraissement des porcs.....	100 »
pour porcelets et truies.....	160 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine	

ALIMENTATION DES BOEUFs ET VACHES

« Optima » :	
p ^r engraissement d. bœufs.....	120 »
p ^r veaux (le sac de 5 k.).....	15 50

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 Tuilaye

HUILE D'OLIVE

Par estagnon de 5 litres.....	59 »
(logés franco gare).....	
Par estagnon de 10 litres.....	113 »
(logés franco gare).....	

HUILE « LA DELICATE »

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.....	230 »
---	-------

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

Savon blanc extra, 72 %

Savon Croix d'Or..... 300 »

Les 100 k. départ Nantes

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

150 à 151

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 octobre.

Blé moralement sans ail, base 73 kilos reversibles..... 146

Blé sans ail, base 73 kilos reversibles..... 148

Avoina grise ou noire, nouvelle récolte..... 85

Avoina bigarrée, neuve récolte..... 76

Sarrasin (Bretagne)..... 68

Orge Maroc..... 65

Orge Danube..... 69

Son bonne fabrication (Maison de Loire ou Loire-Inf.)..... 43

Seigle..... 122

Mais Plata..... 68

Mais Indochine (mi-octobre)..... 64

Mais Bessarabie (livr. imm.)..... 78

Mais Bessarabie (livr. déc.)..... 65 à 66

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

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Cours du 7 octobre

Aubergine, les 12, 5 fr. — Artichauts, les 12, 10 fr. — Betteraves, les 12, 5 fr. — Carottes, la boîte, 0,75. — Celeri rave, la boîte, 4 fr. — Celeri blanc, la boîte, 4 fr. — Choux pommes, les 16, 10 fr. — Choux-fleurs, la tête, 0,50. — Choux Bruxelles, le kilo, 4 fr. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 2 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Haricots verts, le kilo, 3,50. — Laitues, les 20, 3 fr. — Mâche, le kilo, 4 fr. — Navets, la boîte, 0,75. — Nois, le kilo, 5 fr. — Oseille, le kilo, 0,50. — Orignons, le kilo, 0,50. — Pommes, le kilo, 1 fr. — Poireaux, la boîte, 2 fr. — Petits pois, le kilo, 2,50. — Radis, les 12, 3 fr. — Salsifis, la boîte, 2 fr. — Scorsonères, la boîte, 2 fr. — Tomates, le kilo, 0,50

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé pressée.....	220 à 225
Paille de blé pressée.....	220
Paille avoine pressée.....	205 à 210
Paille avoine pressée.....	200
Paille orge pressée.....	200
Paille orge pressée.....	190

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé pressée.....	220 à 225
Paille de blé pressée.....	220
Paille avoine pressée.....	205 à 210
Paille avoine pressée.....	200
Paille orge pressée.....	200
Paille orge pressée.....	190

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 2 octobre

On cote le demi-kilo :

VEAUX.....	453.
1 ^{re} qualité, 6 à 5 fr. ; 2 ^e qualité, 5 à 6 fr. ; 3 ^e qualité, 4 à 5 fr.	

BOEUFs : 7. — Devant : 1^{re} qualité, 4,50 à 4,75 ; 2^e qual., 3,50 à 4 fr. ; 3^e qual., 2,50 à 3,50. Derrière : 1^{re} qual., 4,75 à 5,75 ; 2^e qual., 3,75 à 4,75 ; 3^e qual., 2,75 à 3,75.

MOUTONS : 218. — 1^{re} qualité, 8 à 9 fr. ; 2^e qual., 6,50 à 7,50 ; 3^e qual., 5,50 à 6,50.

PRIX DU KILO SUR PIED

BOEUFs : Plus bas, 2,50 ; plus haut, 5,75 ; moyen, 4,12.

VEAUX (suivant qualité) : Plus bas, 4 fr. ; plus haut 7 fr. ; prix moyen, 5,50.

MOUTONS : Plus bas, 5,50 ; plus haut, 9 fr. ; prix moyen, 6,50.

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 11 Octobre. — Les Guirays, Plessé.

Lundi 12. — La Meilleraye-de-Bretagne, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 13. — Boussay, Derval, Le Loroux-Bottéreau, Notre-Dame-des-Landes, Oudon, St-Gildas-des-Bois, Montoir-de-Bretagne, Pauls.

Mercredi 14. — Avesac, Frossay, Herbignac, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 15. — Fresnay, Héric, Montoir-de-Bretagne, Pornic, La Chapelle.

le Heulin, Ancenis, Cordemais, Saint-Jean-de-Corcoué.

Vendredi 16. — Le Givre, Nort-sur-Erdre, Clisson, Pauls, Saint-Nazaire.

MARCHÉS REGIONAUX

NANTES (Talensac)

Beuf. — Le demi-kilo : 1^{re} caté., 8 à 12,50 ; 2^e caté., 7 à 8,50 ; 3^e caté., 2 à 2,50.

Veau. — Le demi-kilo : 1^{re} caté., 7 à 10 fr. ; 2^e caté., 6,50 à 7 fr. ; 3^e caté., 4 à 5,50.

Mouton. — Le demi-kilo : 1^{re} caté., 20 à 30 fr. ; 2^e caté., 7 à 8 fr. ; 3^e caté., 4 à 5 fr.

Porc. — Le demi-kilo : 7 à 8,50.

Beurre. — Le demi-kilo : 7 à 8,50.

La douzaine, 8 à 8,50.

Lapins. — Le demi-kilo : 6,75 à 7 fr. ; Polets, 1^{re} caté., 7 à 8,50.

ANCIENS :

Bif., 147 à 150 ; avoine, 90 à 95 le quintal.

Beurre, 6,50 à 6,75 la livre ; œufs, 8,25 à 8,50 la douzaine ; poules et poulets, 4,50 à 5 la livre ; lapins, 3,50 à 4.

Agneaux maigres : bœufs, 2,500 à 3,200 pièce ; taureaux, 1,500 à 2,200 pièce ; vaches laitières, 2,500 à 3,500 ; génisses herbagères, 2,000 à 2,500.

Veaux gras, première 6,75, deuxième 6,25, troisième 6.

Porcs maigres, 400 ; porcelets, 120 à 180 ; porcs gras, première 7, deuxième 6,50 ; troisième 6.

CANDÉ

Bif., 146-150 ; orge, 80 à 85 ; sarrasin, 105-110 ; avoine, 90 à 95 ; seigle, 110-115 ; pommes de terre, 45 à 50 ; paille, 1,000 kilos, 250 à 280 ; foin, 1,900 kilos, 300-350 ; beurre, 7 fr. ; œufs, la douzaine, 7 fr. ; poulets, la paire, 24 à 28 ; canards, la paire, 24 à 26 ; lapins, la pièce, 12 à 18 ; lapins de garenne, la pièce, 8 à 9 fr. ; perdrix, la pièce, 10 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; Porcs gras, amenés et vendus, 40 ; de 6 à 7 fr. le kilo ; porcs maigres, amenés 80, vendus 70, de 240 à 330 ; porcelaines, amenés 300, vendus 280, de 80 à 120 pièce.

CHATEAUBRIANT

Farines, 1^{re} qualité, 225 à 228 ; bif., 140 ; seigle, 140 ; sarrasin, 70 à 72 ; avoine, 95 ; orge, 100 ; son, 70 à 80 ; paille, 120 à 130 les 500 kilos ; foin, 70 à 80 les 500 kilos.

Cidre, de 120 à 130 fr. la barrique, droits de régie en sus

Pommes à cidre, 220 à 260 fr. les 1.000 kilos.

Beurre en gros, 9 fr. le kilo ; la douzaine, 10 fr. ; œufs, de 6 à 7 fr. la douzaine.

Bœufs, 3,75 à 4,25 le kilo ; vaches, 3,25 à 3,50 le kilo ; veaux, 2,50 à 2,75 la livre ; porcs gras, 5,50 à 5,60 le kilo ; porcs maigres, 2,00 à 2,50 ; porcs de lait, 70 à 100 fr.

Poulains, de 1,200 à 1,500 ; chevaux de 3 à 5 ans, 3,500 à 4,500 ; chevaux de boucherie, 700 à 1,400.

NOZAY

Farine, 226 à 227 ; farine de sarrasin, 200 à 202, bif., 145 à 146 ; seigle, 83 à 85 ; orge mouture, 74 à 75 ; avoine, 85 à 86 ; sarrasin, 75 à 76. Son 66 à 68.

Baillies de pays, en vrac, 100 à 105 les 500 kilos ; paille pressée, 110 à 115.

Beurre, le kilo, en gros, 9,90 à 10 ; détail, 10,50 à 10,75 ; œufs en gros, 7 fr. ; détail, 7,50 ; poulets, la couple, petits 20 à 27 ; gros 28 à 38 ; canards, la couple, 20 à 30 ; oie, la pièce, 28 à 32 ; lapins, 12 à 18 ; pigeon, environ 6 le kilo vivant.

Beuf, le kilo sur pied, 3,70 à 4 ; taureau, 3,50 à 3,70 ; vache, 3 à 3,50 ; veau, 5,50 à 5,60 ; mouton, 7,50 à 7,75 ; porc, 5,50 à 5,60.

Porcelets, de 6 à 8 semaines, 80 à 120 la pièce ; de 2 à 3 mois, 130 à 200 ; courtaignes, 3 à 4 mois, 210 à 300, suivant poids et beauté.

LA ROCHE-BERNARD

Farine, 227 à 235 ; bif., 144 à 146 ; seigle, 82 à 85 ; sarrasin, 70 à 75 ; avoine, 90 à 95 ; orge, 75 à 80 ; son, 70 à 72 ; paille, 90 à 100 ; foin, 100 à 110 francs.

Beurre en gros, 7,50 à 12 francs le kilo ; en détail, 19 à 13 fr. ; œufs, 7 fr. à 7,50 la douzaine.

Bœufs, 5 à 5,25 le kg ; vaches, 4,50 à 4,75 ; veaux, 6,50 à 7,50 ; moutons, 5,50 à 6,50.

PAIMBOEUF

Farine, 226-228 ; bif., 145 à 147 ; avoine, 88 à 90 ; bif. noir, 102 à 104 ; son, 72 à 74 ; foin, les 500 kilos, 80 à 90 ; paille, 105 à 110.

Beurre, la livre, 6,50 à 7 ; œufs, la douzaine, 8 à 8,50. Poulets, 30 à 45 ; canards, 33 à 37 ; pigeons, 11 à 13,50 ; lapins, pièce, 13 à 25 ; lapins de garenne, 7 à 10,50 ; lièvres, 18,50 à 20 ; perdrix, 9,50 à 11.

Bœufs gras, le kilo, 4,80 à 5,10 ; taureaux, 4,70 à 5 ; vaches, 4,70 à 4,90 ; veaux, 6,70 à 7 ; moutons, 7 à 7,30 ; porcs, 6,50 à 7,10.

SAINT-PAZANNE

Poulets gros, la couple, 45 à 55 ; moyens, 35 à 45 ; petits, 25 à 35 ; pigeons, la couple, 9 à 11 ; lapins, la pièce, 12 à 20 ; œufs, la douzaine, 8,25 à 8,75 ; beurre, le demi-kilo, 6 à 7.

SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU

Poulets, la couple, gros 50 à 60 ; moyens 42 à 50 ; petits 35 à 40 ; canards,

la pièce, 16 à 20 ; pigeons, la couple, 6 à 7 ; lapins, la pièce, 12 à 18 ; œufs, la douzaine, 8 à 8,25 ; beurre, la livre, 6 à 6,50.

CLISSON

Bif., 145 ; avoine, 90 ; poulets gros, 30 ; foin, les 500 kilos, 125 ; poulets gros, la couple, 40 à 45 ; moyens, 31 à 39 ; petits, 25 à 30 ; lapins, la pièce, 12 à 20 ; œufs, la douzaine, 7,50 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 7,50 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 5,50 ; bœufs gras, le kilo, 4 à 5 ; vaches laitières, 1,500 à 3,500 ; veaux, le kilo, 6,50 à 7 ; porcs, 6,40 ; porcs de lait, 110 à 180.

HUILES et GRAISSES

Nous pouvons fournir à nos Adhérents huiles et graisses de première qualité, marchandise rendue franco toutes gares. Les bidons de 25 et 50 litres sont facturés 25 et 30 fr. et repris, si retournés francs à l'usine, en bon état. Les fûts de 100 et 170 kilos sont gratuits, ainsi que les emballages de graisses.

Pour Machines Agricoles

Par 170 k. 50 l. 25 l.

Demi-fluide..... 3 20 3 60 4 »

Epaissie..... 3 30 3 70 4 10

P^r cylindre vapeur 4 70 5 10 5 50

Pour Mouvements..... 3 40 3 80 4 20

P^r Transmissions..... 3 20 3 60 4 »

Pour engrenages :

Demi-blanc..... 4 10 4 50 4 90

Blanche pure..... 4 00 5 » 5 40

Pour Moteurs et Autos :

Très fluide (Ford)..... 5 90 4 30 4 70

Fluide, 1/2 fluide..... 4 20 4 60 5 »

1/2 épaisse..... 4 40 4 80 5 20

Epaissie..... 5 » 5 40 5 80

Huile « Evergreen »

toujours verte, supérieure, A demi-fluide et B. B. demi-épaisse..... 7 60 8 » 8 40

Huile de ricin pure 8 » 8 40 8 80

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la oïte de 1 kg. en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes.

En fût de 100 kgr., 3 fr. 60 le kilo

L'Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

Pépinières Améric