



BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure

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

JOURNAL HEBDOMADAIRE
paraissant le Samedi — Tirage 21.000

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

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015



LE TRAIN-EXPOSITION DES ENGRAIS et semences sélectionnées, organisé par les Chemins de Fer de l'Etat, stationnera à la gare de Nantes-Etat, samedi 17 Octobre. On pourra le visiter de 9 h. à midi et de 2 h. à 4 h. Ensuite aura lieu à 4 h., à la gare, une conférence sur l'emploi des engrais et des semences sélectionnées, par M. Chaquin, Directeur des Services Agricoles de la Loire-Inférieure. Une tombola gratuite sera tirée à la fin de la conférence. Tous les agriculteurs sont invités.

DESACIDIFICATION DES MOULTS. Par arrêté du 5 octobre 1931, l'addition de carbonate de chaux commercialement pur, ou de tartrate neutre de potasse pur, aux moûts de raisins trop acides, est autorisée jusqu'au 1^{er} décembre prochain, dans nos départements de Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Vendée, Deux-Sèvres, etc...

A POITIERS aura lieu, le lundi 19 octobre, la foire de la Saint-Luc, qui est la plus importante des réunions de grains-fournisseurs et attire de nombreux acheteurs étrangers et commerçants en grains.

L'EXPOSITION NATIONALE HORTICOLE : Rappelons qu'elle se tiendra à Paris, au Cours-la-Reine, du vendredi 30 octobre, au 6 novembre inclus et qu'elle sera consacrée aux chrysanthèmes, orchidées, fruits, plantes de pleine terre, légumes, etc.

LA CULTURE DU BLÉ : De 1915 à 1930, le nombre d'hectares ensemencés en blé est passé de 5 à 10 millions au Canada, de 6 à 8 millions en Argentine, de 4 à 6 millions en Australie, de 19 à 25 millions aux Etats-Unis. L'ensemble du monde consacre au blé 15 milliards de plus qu'autrefois... Comment s'explique-t-elle cette crise due à la surproduction ?

Blés de Semence

RISTOURNE

Les adhérents qui ont bien voulu nous transmettre, avant le 15 octobre, leur commande de blés de semence, recevront directement par mandat la ristourne promise par l'Office Agricole départemental. La somme revenant à chaque preneur sera établie incessamment. Que chacun se rassure, plusieurs nous ayant questionné à ce sujet.

N'ATTENDEZ PAS A DEMAIN POUR FAIRE INSCRIRE VOS AMIS A NOS ORGANISATIONS. FAITES-LEUR DONC REMPLIR TOUT DE SUITE LE BULLETIN QUI SE TROUVE EN 2^e PAGE.



— Pas de café, Monsieur ?
— Non mon ami, jamais à midi... ça m'empêche de dormir à mon bureau.

Le Marché du Bétail

Parlant au printemps dernier, de l'économie du bétail, nous avons invité les producteurs à la prudence et à la circonspection. Depuis l'hiver les cours faiblissent ; la cause en était due, tant à l'économie de notre marché intérieur, qu'à celle du marché mondial. Nous laissons entendre, qu'à notre avis, le mouvement ne s'arrêtera pas là, que le retour à des prix moins rémunérateurs était à prévoir, que l'automne nous l'apprendrait.

Nos prévisions se sont hélas, réalisées. On a pu, aux dernières foires, enregistrer des baisses de 1.800 à 2.000 francs par paire de bœufs ; le kilo de poids vif à la Villette passait en 6 mois, de 7 fr. 50 à 5 fr. 50. L'affaire aura une répercussion décisive sur les bénéfices des éleveurs, emboucheurs, et engraisseurs ; elle sera moins nette pour le métayer qui n'achète pas et ne vend que ses élèves.

Disons-le tout de suite, pour le moment les prix ne sont pas catastrophiques. Ça marche encore. Nous étions trop haut, nous sommes revenus à des prix normaux. Sur le marché, il y a malaise, il n'y a pas crise. Mais l'incertitude règne. Que sera demain ? Surtout ne soyons pas noirs, ça ne sert à rien.

Pourquoi la baisse ? A quoi est-elle due ? D'abord à la situation du marché mondial, au marasme général qui étreint les peuples. A l'étranger, tout autour des frontières continentales et maritimes de la France, c'est la descente verticale des prix.

Et voici un tableau, extrait d'un périodique danois, où est exprimé en francs, le cours le plus élevé du kilo vif de bœuf sur les principaux marchés et à diverses époques :

	Période	Juillet 1929	Janvier 1930	Juillet 1931
Paris	5,81	7,49	7,35	6,79
Milan	7,21	6,72	5,25	4,83
Hambourg ..	7,21	7,35	7,07	5,74
Chicago	9,73	8,12	7,07	4,48
Argentine ..	3,26	3,57	2,24	2,24

Voici nettement expliqué comment, en 1929, les courtiers italiens, allemands, tchèques, etc..., venaient acheter chez nous. Pour un kilo, 1 fr. 40 de différence entre Paris et Milan, pour une tête de 500 kilos, bénéfice de 700 francs. Dès juillet 1930 nos exportations cessent, la crise mondiale commence, finie la rigolade des crédits chez les voisins ; et dès février 1931 les rôles sont renversés, les importations commencent. Mouvement de va et vient des bêtes, les troupeaux sautent par dessus les frontières, suivant les cours des marchés, dans un sens ou dans l'autre.

Mais cette année, ça ne plaisait plus, le « Journal Officiel » (1^{er} octobre 1931, page 10.568) nous annonce « le mouvement devient grave, l'importation des bœufs vivants a atteint, depuis le début de l'année, 230.353 quintaux, contre 122 seulement dans la période correspondante de 1929. Pour les viandes mortes, les importations passent de 62.174 quintaux à 310.442... Il n'est pas douteux que cet afflux est de nature à porter atteinte à l'élevage national ».

Aussi les pouvoirs publics, par décret pris en date du 30 septembre, viennent-ils d'instaurer, pour réglementer l'importation des viandes sur pieds et abattues, le régime des contingents. Ce régime laisse libre l'entrée en France, après paiement des droits de douane, à des quantités de marchandises déterminées, prévues à l'avance pour maintenir les cours intérieurs à un niveau raisonnable. On limite les importations aux besoins du pays, on évite d'écraser le marché.

En ce faisant, le gouvernement a fait son devoir. Il a écouté les suggestions qui ont été apportées à M.

Tardieu par les grandes Associations agricoles, en particulier par l'Association générale des Producteurs de viande et le Conseil national économique. Empêtré dans les lamentables accords commerciaux signés en 1922 par M. Daniel Serrys, il ne pouvait faire mieux.

Tel est le remède apporté pour éviter une dégringolade des cours par l'invasion à vil prix des viandes étrangères. Contre ce danger il doit être efficace.

Mais il y a une autre cause de baisse : une cause intérieure. Si sur le marché extérieur, les prix sont effondrés, ce n'est qu'un reflet de la triste situation économique mondiale. Les peuples miséreux, chômeurs, sans le sou, se restreignent ; ils commencent par le ventre, la consommation diminue.

N'en est-il pas de même en France ? Oui, mais heureusement dans des proportions encore beaucoup moindres.

Voici, sur les ventes du gros bétail à la Villette, trois chiffres éloquents :

1 ^{er} semestre 1929.....	195.000 têtes.
1 ^{er} — 1930.....	177.000 —
1 ^{er} — 1931.....	181.000 —

On sait quelle difficulté rencontre, malgré ces arrivages réduits, le placement du bétail. Les besoins en viande sont 20 à 25 % moins grands qu'il y a un ou deux ans.

C'est un signe. Le rentier failli à merci, ruiné par la crise boursière, le producteur rongé à l'os par le fisc et les lois sociales, ont serré leur ceinture d'un ou de plusieurs crans, l'ouvrier en chômage partiel ou total a du ou devra se résigner à faire de moins. Seul le fonctionnaire jouit encore d'une situation privilégiée. Tant que les autres pourront le payer, comme dit l'autre.

Le mal ira-t-il en s'accroissant ? Tant pis alors.

Quand la capacité d'achat diminue, les prix baissent afin de se mettre en harmonie avec elle. Les fonctions suivent deux courbes parallèles.

Un moyen de maintenir plus facilement cette harmonie, ce serait de diminuer l'écart qui existe entre le prix de vente à la culture et celui pratiqué à l'étal de la boucherie !

La viande baisse sur le champ de foire, qu'elle baisse donc dans la même proportion chez le détaillant ! C'est aborder là un grave sujet, pour lequel entre en jeu de multiples facteurs ! L'Association générale des producteurs de viande s'en occupe en ce moment. N'anticipons pas.

Si, en organisant le régime des contingents, on a défendu notre cheptel contre le danger de l'étranger, en réglementant le détail, on défendra l'éleveur et le consommateur appauvri contre le danger de la mévente à l'intérieur !

Puisse-t-on soigner un malaise pour ne pas avoir à trancher une crise.

DE CAMIRAN,

Président du Syndicat des Agriculteurs,

ARTISANS AGRICOLES CHARRONS

Taxe sur le Chiffre d'Affaires

Un artisan charron, maréchal ou petit mécanicien, dépositaire de pièces détachées nécessaires à la réparation de machines agricoles ou de bicyclettes n'est exempté de l'impôt sur le chiffre d'affaires que sur la vente des produits de son travail manuel. Il doit donc l'impôt, à l'occasion de la revente de pièces détachées, dès lors qu'elles sont livrées ou utilisées telles quelles.

Un Brin de Causette...

— Eh ! là-bas ! camarade Eugène, marche donc pas si vite, y feront route ensemble. J'me doute bien que tu vas à ta noûte avec ton paquet et ta « ferrée ».

— T'as deviné, mon cher Jeannot, y faut qui me presse, car faut qui soit berger ce soir chez mon faille.

— Ah ! ta bru est-elle malade ?

— Non point, mais faut qu'a l'aillie avec son homme ramasser d'au regain ; l'avons un domestique de parti.

— Comment t'ia là de 22 ans, qu'étais rentré v'là un mois ?

— Oui, t'ia là ; un fort gars, mais qui préfère, comme beaucoup, une fête à un jeûne. Comme tu sais, mon gars qui exploite 50 hectares de terre, a deux valets : un de 16 ans et un autre. L'avait été à l'assemblée gagerie de M... et l'avait gégé un grand gars qu'avait assez bonne figure, mais qui faisait comme au régiment, le tirait au flanc...

— Dame, dans ce métier, c'est point le pu courageux qu'est le mieux vu. — Ouais, mais quand le revenons au pays, le voulons continuer à tirer leur flème. Un petit peu l'aurait été le maître ; le voulait partir le dimanche matin, et tous les dimanches, aussitôt le jour, pour rentrer le lundi matin, et puis le voulait une heure de repos au tantôt, montre en main. L'se débarbouillait trois fois par jour et sentait bon.

— Peut-être ben pour plaire à une connaissance ?

— J'en sais ren. L'autre nuit le cheval avait la colique ; mon faille a voulu le faire lever pour l'y aider à le frictionner, l'a pas voulu se lever, et pis le lendemain men fils a voulu l'y faire une remontrance, le a pas répondu trop poliment, alors men faille qu'est point patient l'a mis à la porte.

— V'là la jeunesse d'annui, mon pauvre Eugène. O l'é pas comme de noûtemps, les parents et les maîtres étions ben pas craints et on abattait de la besogne !

— Ben manger, ben payé et pas beaucoup travailler, y me demande pu tard comment on fera ? Y ai ben essayé d'arranger les affaires pour que le reste, mais il m'a dit qui voulait « remplir » et partir aux colonies.

— Alors, vous en faut ben un autre domestique ?

— Dame, mon gars est découragé ; le voulait point d'étranger chez lui, mais à c'heure, au contraire, le préfère un Tchecoslovaque, ou un Polonais, l'ont poé de mouchoirs parfumés dans leur petite pochette, mais l'ont peut-être pu de courage.

— Ça dépend encore sur qui qu'on tombe, mon cher Eugène : y en a de bon et des mauvais, des qui travaillent comme un cheval et d'autres qui prennent des cuites... comme un Polonais. C'est ben malheureux de pu trouver de Français pour cultiver nos terres. Y a pourtant assez qu'on point de besogne à présent, mais y préférèrent rester à la ville, rapport à la journée de huit heures, aux distractions et aussi parce que not' métier ne leur sourions guère ! Si ça continue, les Français seront tertous dans l'Administration et nos terres seront cultivées par des étrangers... Mon Dieu ! qu'est-ce que diroient nos ancêtres, si y revenions parmi nous ?

MAITRE JEANNOT,

Syndiqués !

VOUS POUVEZ REALISER D'APPRÉCIABLES ECONOMIES EN EFFECTUANT VOS ACHATS CHEZ LES NOMBREUX COMMERCANTS QUI ACCORDENT DES REMISES A NOS ADHERENTS.

La Récolte de Blé 1931 et les prochaines Semaines

Si, après la récolte de blé de chaque année, il est possible de consigner quelques données utiles pour l'avenir, ce ne sera pas le cas en 1931. Les anomalies climatiques de cette campagne ayant été trop grandes pour qu'il en soit ainsi.

De mémoire d'homme, on n'a nulle souvenance de pluies aussi abondantes et aussi continues que celles qui sont tombées du début de novembre à la fin de l'hiver ; de même on n'avait jamais vu une humidité aussi intense, aussi persistante au moment de la moisson.

On se rappelle bien avoir eu des automnes très pluvieux (1909 en particulier), mais par la suite les terres se ressuyaient et pouvaient être semées en blé, fin janvier ou première quinzaine de février, en ayant recours aux variétés alternatives.

Cette année, on dut interrompre les semailles dès le mois de novembre, et c'est seulement fin mars qu'on put aborder les terres avec les attelages. Il était alors trop tard pour les ensemencer ou remplacer les blés détruits par l'excès d'humidité autrement que par des variétés de printemps. Celles-ci étant de moins en moins cultivées, les faibles quantités dont disposaient les maisons de semences furent rapidement épuisées.

Comme au cours de la dernière guerre, on fut obligé d'ensemencer du blé Manitoba. Ce blé, couramment importé par la meunerie pour améliorer la valeur boulangère des blés indigènes, était facile à se procurer. Les cultivateurs qui ont suivi les conseils que nous leur avons donnés ici, n'ont pas eu à le regretter. Ceux qui ont cru mieux faire en utilisant le reliquat de la semence des blés habituellement cultivés n'ont rien récolté ; quant à ceux qui ont préféré semer de l'avoine ou de l'orge, ils le regrettent vivement, étant donnée l'économie des résultats fournis par le blé Manitoba.

Signalons pour l'avenir que le blé de printemps P. 134, créé à Gembloux

et vendu par l'Association belge des producteurs de semences améliorées, dont le siège est à Jodoigne (Belgique), est sensiblement aussi précoce que le Manitoba, mais plus vigoureux et surtout plus résistant à la verse et à la rouille.

Ce blé, que nous ne connaissions pas encore, semé dans les premiers jours d'avril, en comparaison avec le Manitoba, nous a donné 20 % de grains de plus que ce dernier.

Un fait qui n'est pas spécial à l'année 1931, c'est le fort considérable que cause la trop grande humidité de l'hiver dans les terres à sous-sol peu perméable, fort qui va parfois jusqu'à la pourriture de la semence lorsque celles sont ensemencées tardivement, ou l'ancêtrement plus ou moins complet du plant de blé.

INFLUENCE DE L'EPOQUE DES SEMAINES

Les semailles faites de très bonne heure (vers le milieu d'octobre) étant les seules ayant pu être opérées dans de bonnes conditions, celles aussi qui se soient le mieux comportées par la suite, s'en suit-il qu'on doive adopter pour règle de semer plus tôt qu'on ne le fait habituellement, ainsi qu'on a tendance à le faire cette année ? Nous ne le pensons pas.

Ce n'est pas sur les résultats d'une campagne tout à fait anormale qu'on doit se baser pour déduire l'époque la meilleure pour semer le blé d'automne, mais sur l'observation plusieurs fois séculaire. Agir autrement serait oublier bien vite que si les années se succèdent avec une régularité mathématique, elles sont loin de se ressembler au point de vue climatique.

En semant tôt, on s'expose en Loire-Inférieure, où les hivers sont généralement tempérés, à avoir des blés fortement envahis par les mauvaises herbes, peu résistants à la verse et au piétin.

Mais ce que tout praticien avisé

peut faire, c'est de chercher à être prêt à semer au bon moment, et ce bon moment dépend de la nature et de la perméabilité du sol, de sa fertilité, de la place du blé dans l'assolement, de la variété, des engrais employés, du mode d'exécution des semailles, etc. Nous le limiterons entre les huit jours qui précèdent et suivent la Toussaint, sauf pour les terres inabondables desquelles ont été quelque peu mouillées, qu'il faut ensemencer plus tôt, ou celles dont la perméabilité permet de les semer beaucoup plus tard.

Toutes les terres libres devant porter du blé peuvent être labourées trois semaines à un mois à l'avance et recevoir les engrais minéraux phosphatés et potassiques, destinés à compléter la fumure au fumier de ferme ou la fertilité naturelle du sol.

Qu'il s'agisse de superphosphates ou de scories comme source d'acide phosphorique, de chlorure de potassium comme source de potasse, ces engrais peuvent être mélangés et avantageusement éparpillés sur le guéret plus ou moins longtemps à l'avance, sans perdre de leur valeur fertilisante.

Le travail ainsi compris permettra, l'époque normale venue, de porter toute l'activité du personnel et l'énergie des attelages sur les façons qui précèdent immédiatement les semailles et de les exécuter dans les conditions les meilleures.

Cette technique présente aussi l'avantage d'opérer sur un sol déjà raffermi, condition des plus favorables au bon enracinement de la jeune plante, le blé s'accommodant mal des terres fraîchement labourées et creuses.

On a même observé cette année que les blés ayant le mieux résisté au piétin, ou maladie du pied, étaient ceux qui furent semés en terres fortement tassées après le labour d'ensemencement.

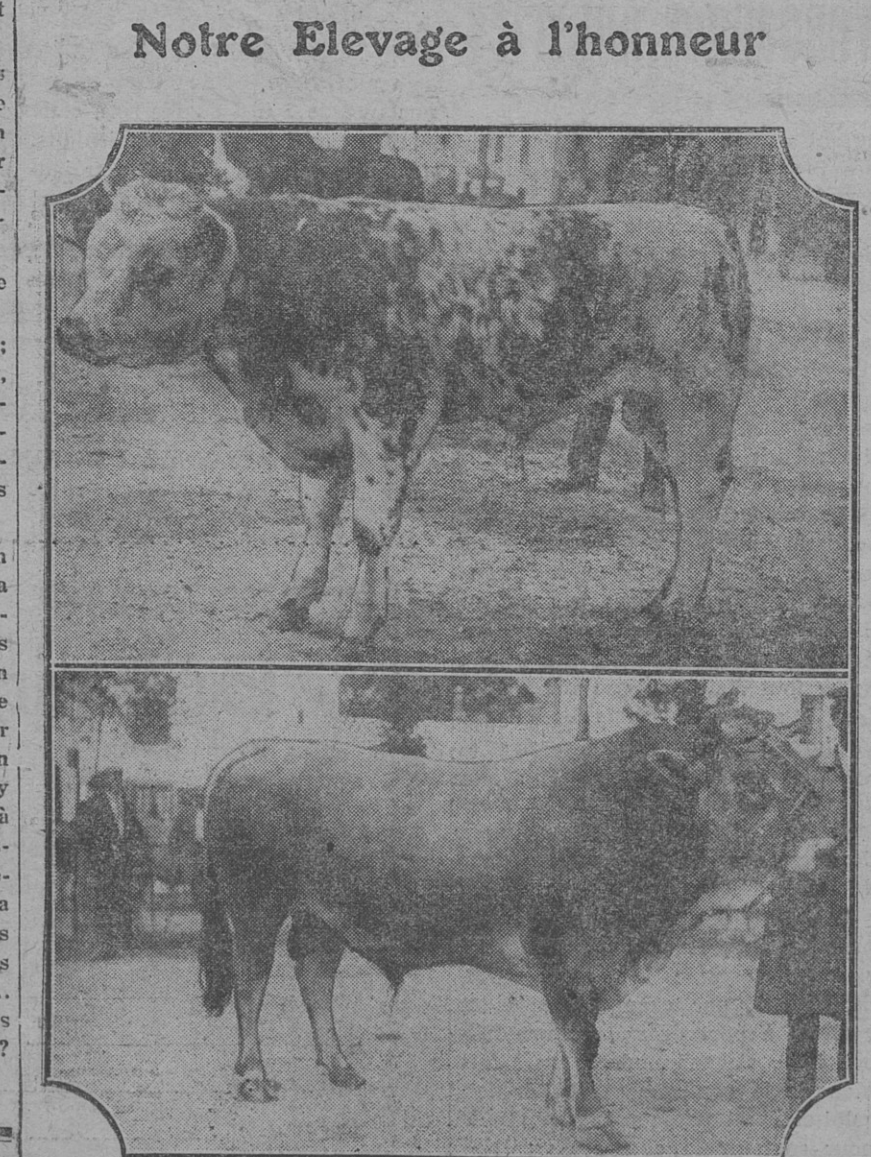
C'est là un fait que nous avons l'intention de contrôler. Dans ce but, nous avons, à ce jour, roulé énergiquement les terres labourées devant recevoir du blé cet automne. Elles seront reprises à la herse canadienne et non à la herse ordinaire à l'époque habituelle des semailles, afin d'avoir une terre légèrement moutonne à la surface après le semis que nous exécuterons comme d'ordinaire au semoir en lignes.

La présence de petites mottes après le semis a le grand avantage pour les terres pauvres en chaux — ce qui est fréquent dans la région de l'Ouest — d'éviter que le sol ne se fissure sous l'influence des pluies battantes de la saison hivernale et d'abriter les jeunes plantes contre les intempéries.

La herse canadienne a encore l'avantage de « relever » les cavités formées par les pieds de l'attelage en terres un peu compactes lorsqu'elles sont humides et d'éviter ainsi la pourriture d'une partie de la semence dans ces cavités. A ces deux points de vue, cette herse est très supérieure aux divers modèles à dents plus ou moins longues.

Le labour à l'avance des terres devant porter du blé a encore le gros avantage de permettre aux graines de mauvaises herbes de germer, de donner naissance à de jeunes plantes que les hersages exécutés en vue des semailles détruiront facilement, nous peu qu'on opère par beau temps ! N'ayant pas à souffrir de leur présence, la récolte bénéficiera seule du sol et des engrais mis à sa disposition ; en conséquence, elle sera à la fois plus robuste, plus vigoureuse, plus résistante à la verse et aux maladies, et par là même, plus productive.

P. LAVALLÉE,
Ingénieur agronome,
Directeur de la Ferme Expérimentale d'Avrillé



En haut, « JACOBIN » (4 mois 1/2), magnifique sujet normand, né en Loire-Inférieure, fils de « Falot », champion à Nantes 1930, à M. Georges Leduc, à Kermoare, Saint-Père-en-Retz.
En bas, « GAMIN », taureau nantais, né le 18 octobre 1928, à S'-Père-en-Retz, inscrit au Herd-Book, 1^{er} prix à S'-Père-en-Retz 1931, à M. Olivier, Le Pont-Cailand, Saint-Père-en-Retz.



Les Cordons de Pommiers et Poiriers pour nos jardins fruitiers du bord de la mer

Ayant eu l'occasion de passer une journée dans le jardin fleuriste d'un éminent professeur agrégé, devenu un amateur d'horticulture passionné, je visitai de plus ce qu'il appelle aussi d'un vieux et juste terme familial à des oreilles nantaises : sa Pommerie. En effet, si l'on disait verger de pommiers, instinctivement on lèverait la tête en l'air pour voir les cimes des arbres ; or, l'amateur en question ayant son jardin à deux pas de la côte, dans un endroit fort éminent de la Loire-Inférieure, a eu la bonne idée de couvrir le vaste carré de jardin qui borde sa maison d'une belle collection de 60 variétés de pommiers françaises et étrangères, ces pommiers nains étant soumis à la forme de cordon horizontal à un ou deux étages, voici (et je tiens à le faire ressortir aux lecteurs de ce journal, tous gens pratiques), les multiples avantages de cette forme. Elle se fait très rapidement, ne tient pas de place, ne donne pas de prise au vent, ne couvre pas le sol d'une ombre dense, étant naine, se plaît non loin de murs bas, n'ayant pas besoin de hautes murailles pour briser le vent.

Cette forme donne du reste des fruits nombreux et énormes, pour employer l'expression consacrée par la « mode », la vision d'un tel « verger nain » à cette époque de l'année, vous arrache la phrase-scène dont on abuse parfois : « c'est une splendeur ! » Rappelons que les pommiers des races fertiles à faible vigueur s'accommodent très bien de cette forme, greffés sur cognassiers. Cette forme est utile pour encadrer les carrés de légumes.

Voici les données nécessaires pour l'établir : l'arbre se compose d'une charpente qui porte les coursonnes, cette tige est couchée horizontalement presque à angle droit, à 0°40 de hauteur (dans le cas de cordons superposés, le deuxième cordon, le supérieur, surmonte le premier à 0°40 aussi, palissé lui-même sur un second fil de fer). De bons fers cornières sont très pratiques pour porter les fils de fer tendus.

Les cordons peuvent être à un ou deux bras. Ceux à un bras sont les plus commodes à diriger et équilibrer. En sol incliné on ne peut user que de ceux à un bras, et pour cause, ce bras devra monter dans le sens de la pente, la sève tendant toujours à monter, en disant un bras, je dis aussi, si l'on veut en user, et à deux cordons superposés ; mais pour ceux à bras divisés en T il faut un sol horizontal. En sol incliné, exigez le sujet Paradis, d'un an de greffe ; en sol sec et brûlant, le sujet Doucin. Sur Paradis, les arbres seront espacés de 2 mètres ; sur doucin, plus vigoureux, de 3 mètres. Veillez, en plantant, à ne jamais enterrer le nœud de greffe, qui fait souvent une

forte saillie, l'arbre s'affranchirait et pousserait à bois. On prendra pour fil de fer le calibre n° 16. Après la plantation (en automne, en sol sain) on épointera le scion d'un quart de sa longueur. En août, on massera cette tige avec la main pour ne pas la briser d'un geste brusque, on l'abaissera à la position horizontale, on la liera au fil de fer, ne redressant que la pointe sur une longueur de 0°30, en fichant un bambou obliquement dans le sol sous un angle d'environ 45°, cette pointe sera palissée sur la partie au-dessus du fil de fer.

L'amateur en question, à qui je faisais mes compliments pour sa belle fructification, me dit : « Mon secret est simple, pour tous mes arbres, les pommiers haute tige de mes autres clos ou les cordons de pommiers de ce jardin, j'emploie la taille Lorette réduite à sa plus simple expression. Tous les étés, je coupe au-dessus de la rosette de feuilles de la base tout rameau à bois ayant la grosseur d'un crayon ordinaire. Cette taille, ajoutée, est la seule à préconiser dans le cas d'arbres rebelles à la fructification. »

Et en effet je vis sur tous ses arbres de nombreux dards qui se transforment graduellement en lambourdes. Si, de plus, lorsque vous brûlez vers l'automne, dans les jardins, un tas de brindilles, débris de bois, herbes, feuilles sèches, vous gardez avec soin cette cendre produite, de même que celle des foyers de campagne où l'on brûle du bois, que vous la mettiez à l'abri des intempéries et que vous l'employiez à la reprise de la végétation, à la dose de quelques poignées répandues autour de chaque cordon, vous aurez ainsi de la potasse sans bourse délier et comme résultat des fruits gros et superbes, solidement attachés sur l'arbre, car le vent, sur ces formes basses, n'aura aucune prise sur eux.

Les agriculteurs sachant écouler (et ils sont nombreux) et possédant les sujets désignés selon la nature de leur terre, élevés dans une petite pépinière, pourront eux-mêmes fabriquer leurs sujets, et ces derniers rapporteront rapidement de beaux fruits de luxe qui seront de bonne vente dans les restaurants des villes proches. Nous ne sommes plus à une époque où, comme les as de l'arboriculture d'antan, on travaillait, durant des années, de savantes figures sur les espaliers. Il faut produire beau, bon et vite, et pour cela vivent les petites formes vite établies, parmi lesquelles je cite les cordons horizontaux, en attendant que je passe en revue quelques autres formes pratiques de nature similaire.

G. DURIVAUT,

Ingénieur horticulteur,
Directeur du Jardin des Plantes

Vendanges saines et Vendanges pourries

A la surprise des viticulteurs qui cultivent l'Othello depuis longtemps, pour leur production familiale, et des amateurs de nouveautés en hybrides, qui se réjouissaient de posséder du 5455, l'as des rouges, voilà que cette année des déceptions surviennent dans pas mal de plantations. Ici, c'est la pourriture qui sévit sur le 55 ; là, c'est la maturation qui est retardée au point de ne plus faire aucun progrès, ce qui est le cas chez beaucoup d'Othello.

Nous avons eu, il est vrai, un temps déplorables tout l'été, qui a favorisé le développement des maladies, ainsi que celui des mauvaises herbes, mais ce n'est pas à l'état de malpropreté des vignobles, si l'on peut dire, qu'il faut attribuer la pourriture ou la mauvaise maturation des raisins chez certains cépages, car, on peut voir encore actuellement de belle vendange, sur des Othello très enherbés ; c'est surtout aux attaques tardives et violentes du mildiou, qu'il faut s'en prendre, et qui ont amené la chute prématurée du feuillage, au moment où, précisément, il est le plus utile pour la bonne maturation des raisins.

Pendant ce temps, sur les vignes qui ont reçu, en temps propice, les sulfatages et poudrages qui s'imposaient, les raisins se dorment au soleil d'automne, et feront du bon vin. Puisque les années humides semblent devoir se succéder, rappelons ici, que parmi les moyens qui permettent au vignoble de mieux se défendre contre certains fléaux, et notamment la pourriture, c'est la conduite sur fil de fer, parce qu'elle permet à tout moment le relevage des pampres, au besoin d'attachage,

ce qui a pour effet d'isoler les grappes du contact avec le sol, et de bien les aérer.

Que ceux qui, cette année, ont à déplorer une perte de récolte par la pourriture, y songent bien, et consentent un petit sacrifice, s'ils veulent être protégés pour leurs futures récoltes. Tous les cépages n'ont pas la résistance du Noah, qui rampe sur le sol et produit quand même des raisins assez sains ; seulement, puisqu'on veut récolter, et avec juste raison, du vin meilleur que celui du Noah, on peut bien se donner la peine d'installer ces nouveaux et bons cépages sur un ou deux rangs de fils de fer. Toutes les nouvelles plantations de muscadets ne se font d'ailleurs que sur fils de fer, et non seulement elles offrent un bien plus bel aspect, non seulement elles sont beaucoup plus faciles à travailler et à soigner, mais leur vendange n'est jamais souillée de terre, comme celle des vignes dont les rameaux traînent par terre.

Ceci s'applique évidemment, en premier lieu, aux cépages à port rampant, comme le Seibel 4643, 5455, 4995, par exemple, mais les variétés à port dressé, comme Seibel 4986, s'accommodent aussi fort bien de la conduite sur fil de fer, celui-ci étant presque indispensable pour soutenir la charge de raisins dans les années à gros rendements comme cette année, d'autant plus que les raisins de ce cépage sont assez sujets à la pourriture quand ils approchent du point de maturation, raison de plus pour les isoler du sol.

LE TERRIEN,

(La Semaine),

Pour faire du bon Cidre

A. — PROPRIÉTÉ DES JUS

Elle dépend d'abord de la façon dont ont été conduites les premières opérations.

a) Le *cuvage* ou *macération*, qui consiste à abandonner la pulpe à elle-même pendant quelques heures avant le pressurage, convient surtout aux variétés de première saison ainsi qu'aux variétés acides dont il favorise la clarification des jus.

Le *cuvage* est à éviter avec les variétés de troisième saison et les fruits très riches en tannin.

Faites toujours cuver à l'abri de l'air, c'est-à-dire en cuves plus hautes que larges, couvertes de toiles, et évitez de peler la pulpe. Ne prolongez jamais l'opération au-delà de 12 à 18 heures. Par exemple, pressez le soir les fruits broyés le matin et le matin ceux travaillés la veille.

b) Le *pressurage* doit être effectué avec des soins particuliers.

A la ferme, on emploie surtout la paille pour le montage de la motte. Dans ce cas, utilisez exclusivement des pailles bien conservées, sans odeur de mois et bien sèches.

Les clayettes et les toiles, plus coûteuses, donnent d'excellents résultats à condition de les passer à l'eau bouillante de temps à autre.

La claie circulaire est très propre et facilite le montage.

Nettoyez soigneusement toutes les parties du pressoir chaque jour, après le travail, afin d'éviter le contact prolongé des jus et des pulpes qui, attaquant les organes en fer, occasionneraient le verdissement des cidres.

Évitez de monter sur la maie avec des sabots sales, souillés de boue. — Graissez les engrenages, l'écrue et la partie filée de la vis.

B. — LA FERMENTATION

1° La Dégénération

En même temps que commence la fermentation, certaines matières contenues dans le jus, appelées *matières pectiques*, se coagulent, remontent à la surface du liquide et entraînent la plus grande partie des impuretés du jus, en formant autour de lui un amas, moussueux de couleur chocolat appelé *chapeau*.

Les matières solides, plus lourdes que le liquide, tombent au fond et forment les *lies*.

Le chapeau étant formé et les lies déposées, le liquide devient clair, débarrassé de la plus grande partie de ses impuretés et des ferments de maladies.

Vous devez donc attacher une grande importance à la formation du chapeau ; s'il se forme mal, le cidre restera trouble et ne se clarifie pas.

Conditions qui favorisent la formation du Chapeau

1° Un départ rapide de la fermentation, que vous obtiendrez en maintenant la température entre 6 et 12 degrés, en y ajoutant 10 grammes de phosphate d'ammoniaque par hectolitre, pour alimenter la levure.

2° Une fermentation lente et continue que vous réaliserez en modérant l'activité des levures. Pour cela, placez les cuves dans un local à l'abri des variations extérieures de la température. Une température constante de 5 à 8 degrés sera celle qui donnera les meilleurs résultats. Les cidres faits en décembre et janvier pendant les jours froids, sans

gelées cependant, sont toujours mieux réussis que ceux faits en octobre et en novembre, alors que les journées sont encore chaudes.

Conditions qui nuisent à la formation du Chapeau

Avec une fermentation trop rapide, les bulles de gaz qui se dégagent sans arrêt empêchent la soudure des matières coagulées et au lieu d'un chapeau couleur chocolat, vous obtenez un chapeau fendillé qui laisse passer une mousse blanche par ses craquelures ; on dit que le *cidre bout blanc*. Or, un chapeau blanc donne presque toujours un *cidre trouble*.

Pour calmer la fermentation, il faudrait pouvoir refroidir le jus.

A la ferme, vous ferez un soutirage dans un fût légèrement *méché* (une mèche soufrée pour deux barriques). Le soutirage élimine une partie des ferments et l'acide sulfureux ralentit l'action de ceux qui restent.

Les deux manières de faire bouillir

1° Pour faire bouillir en dehors : remplissez les fûts complètement de manière que le chapeau, à mesure qu'il se forme, soit rejeté en dehors. Les écumes coulent sur les parois du tonneau, à moins que vous ne les obligiez à rester près de la bonde en construisant autour une sorte de petite chambre circulaire de quelques centimètres de hauteur à l'aide d'un peu de terre glaise. De toutes façons, *enlevez rapidement les écumes* de la saie dégénération, car les matières coagulées se putréfient rapidement et pourraient infecter les jus et cidres en fabrication. Nettoyez soigneusement les parois et les planches qui ont été souillées. Ici encore la propriété est indispensable.

Par ce procédé tout le chapeau est projeté en dehors et ne risque pas de tomber dans le fût par suite d'un accident, comme l'arrêt de la fermentation. La surveillance est ainsi rendue facile et le soutirage qui doit suivre immédiatement la dégénération peut, sans inconvénient, être retardé de deux ou trois jours.

2° Pour faire bouillir en dedans, laissez un vide de 10 centimètres au-dessus du jus, afin que le chapeau ne s'échappe pas par la bonde. Ce procédé a sur le précédent l'avantage d'être plus propre. Mais il demande une surveillance attentive. Si le soutirage n'est pas effectué en temps opportun, le chapeau retombe dans le jus, l'infecte et le trouble.

Le soutirage

Lorsque les lies sont déposées au fond de la cuve, le chapeau bien agrégé, le cidre étant limpide entre chapeau et lies, vous devez procéder au soutirage.

Pour vous rendre compte du moment opportun, prélevez un échantillon de cidre vers le milieu du fût, par un trou de fausset. Le liquide doit être clair et pétillant.

Le soutirage est une opération indispensable. Il a pour effet de faire disparaître une partie des levures et par conséquent, contribue à empêcher le cidre de fermenter trop vite. Il enlève les microbes nuisibles, entraînés avec le chapeau et les lies ; il met le cidre à l'abri des maladies et en fait un liquide limpide et de belle couleur. Il le rend propre, c'est une erreur trop répandue de croire que la lie nourrit le cidre. Le con-

tact de la lie est, au contraire, une cause d'altération et de mauvaise fabrication.

2° La fermentation principale

Le jus étant ainsi devenu propre grâce à la dégénération et au soutirage, contient encore la presque totalité de son sucre. La fermentation alcoolique dont on a pu observer le début pendant la dégénération, se manifeste peu à peu d'une façon de plus en plus active ; on dit que le *cidre bout*. Les bulles de gaz carbonique montent à la surface, entraînant avec elles les impuretés qui peuvent rester dans le liquide et qui n'ont pas été éliminées par la dégénération. Il se forme ainsi un nouveau dépôt de lies. C'est la phase de fermentation principale, encore appelée fermentation « tumultueuse ». C'est pendant cette période que le maximum de sucre est transformé en alcool et que le moût devient du cidre.

Durée. — Elle peut durer deux à six semaines, parfois deux mois. Vous aurez tout intérêt à faire fermenter très lentement. Pour cela :

1° Opérez à température basse et uniforme en faisant coïncider autant que possible la fermentation avec la saison d'hiver, afin d'obtenir dans les caves une température d'environ 6° à 12°.

A cette température, la levure est engourdie et la décomposition du sucre se fait lentement.

Si la température s'élève, la levure se réveille, les bulles de gaz carbonique traversent le liquide et l'agitent ; le cidre se trouble et les germes contenus dans la lie reviennent dans la masse du liquide, prêts à contraindre l'action de la levure.

2° Évitez le contact de l'air en maintenant pendant toute la fermentation les fûts complètement pleins par des remplissages ou « ouillages » fréquents.

Surveillez la marche de la fermentation avec le densimètre. En « pesant » de temps à autre le moût, on voit la densité diminuer progressivement par suite de la transformation du sucre en alcool. Rapide au début, la chute de la densité est très lente à la fin.

Procédez alors au second soutirage avant que la formation des bulles de gaz ne soit arrêtée. Le second soutirage permet d'éliminer les nouvelles impuretés déposées dans les lies et, avec elles, les microbes nuisibles. Prenez pour ce soutirage les mêmes précautions que pour le premier.

OBSERVATIONS IMPORTANTES. — Dans beaucoup de cas, la dégénération se produit en même temps que la fermentation principale. On fait alors un seul soutirage, lorsque cette dernière est terminée.

En prenant les précautions indiquées, dégénération et fermentation se produisent successivement, ce qui est préférable.

3° La fermentation secondaire

La fermentation tumultueuse n'a pas encore transformé tout le sucre en alcool. La fermentation de la quantité de sucre restant se poursuit de façon insensible et d'autant moins vite que la cave est plus fraîche. Vous aurez intérêt à faire durer cette fermentation secondaire jusqu'à l'époque de la consommation du cidre.

LE FLÉAU DES RATS

La encore, des précautions sont à prendre, car à mesure que la fermentation s'avance, le cidre devient plus facile à contaminer par les microbes. Le dégagement de gaz carbonique, abondant au moment de la fermentation principale et qui agit en repoussant en quelque sorte les germes de l'air, n'est plus que très réduit pendant la fermentation secondaire. Il est insuffisant pour protéger le cidre avec efficacité. De plus, l'alcool formé est l'aliment de prédilection du microbe le plus à craindre de tout : le microbe du vinaigre ou ferment acétique.

D'où nécessité :

1° De mettre le cidre dans des fûts méchés après le second soutirage ;

2° De placer les fûts dans des caves fraîches ;

3° De bien fermer les fûts pour défendre le cidre contre le ferment acétique.

J. BALLAIN,
Ingénieur analogique.

Le Marché DES POMMES À CIDRE

Il apparaît que le groupe de distilleries, connu sous le nom de « consortium des distilleries » a joué sur le marché un rôle décisif. Par une action concertée les cours des alcools ont été déprimés artificiellement sur le marché national. Par une action concertée, le groupe en question n'a procédé qu'à des achats entièrement réduits de pommes à cidre, de façon à déprimer les cours et à vaincre la résistance des producteurs. On peut dire que jusqu'au 5 octobre la plupart des distilleries d'Ille-et-Vilaine et sud de la Manche n'ont pas travaillé, à l'exception d'une distillerie industrielle qui payait 260 francs la tonne rendu usine et des sociétés coopératives qui ont payé 230-240 francs à leurs adhérents. C'est ainsi que 4 semaines ont été perdues sur une campagne normale et que le mois d'octobre semble bien compromis.

On cote (7 octobre) dans l'ensemble sur wagon départ 230-250 francs la tonne.

Il apparaît que dès maintenant les Coopératives agricoles de distillerie d'Ille-et-Vilaine vont faire une campagne remarquable qui leur permettra de faire à leurs adhérents de substantielles ristournes en fin d'année et il est certain que grâce aux abus des acheteurs la production va s'orienter définitivement vers la coopération.

La Confédération Générale des producteurs de fruits à cidre renouvelée aux producteurs que tant qu'ils resteront dans leur inorganisation actuelle, la seule politique à suivre est la suivante :

1° Récolter dans les meilleures conditions possibles, compte tenu des possibilités de main-d'œuvre et alimenter le marché aussi régulièrement que possible, en répartissant les offres sur l'ensemble de la campagne.

2° Les caves sont vidées : faire du cidre, soigner la fabrication.

La Vie Syndicale

Châteaubleau

Dimanche 18 Octobre, à 8 heures du matin, Salle du Café Pavageau, à Châteaubleau, conférence sur l'Électrification Rurale. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

Maisdon

Dimanche 18 Octobre, à 3 heures de l'après-midi, Salle Mallard, conférence sur l'Électrification Rurale.

Société Mutuelle Agricole

Samedi 31 octobre, à 10 heures du matin, au siège de la Société, 2, rue Scribe, Nantes, ASSEMBLÉE GÉNÉRALE annuelle.

Ordre du jour

Lecture et approbation des comptes pour l'exercice du 1^{er} juillet 1930 au 1^{er} juillet 1931. — Application de la loi sur les Assurances sociales. — Fonctionnement de la Société : situation morale et financière. — Élection d'un nouveau Secrétaire-Trésorier.

A ceux qui nous écrivent

Certains de nos adhérents nous écrivent pour nous demander divers renseignements et oublient de nous indiquer leur adresse. Nous sommes donc dans l'impossibilité de leur répondre ! Sur chacune de vos lettres, ne vous contentez pas d'apposer votre signature, mais de nous indiquer très lisiblement votre adresse. D'avance, merci !

Au Congrès international du rat, car ce rongeur a les honneurs des assemblées savantes et il les mérite. M. le professeur Calmette a exposé que trois mois après leur naissance un couple de rats produit huit petits qui en reproduisent à leur tour trente-deux, lesquels, au bout de trois autres mois, en donneront 128, de telle sorte que, trois ans après, cette famille se dénombrera par 253.762 rats. Au bout de dix ans, selon le savant professeur, la terre entière serait trop petite pour loger le peuple rat issu d'un seul couple, si l'homme venait à lui céder la place.

Démonstration par l'absurde ? Soit ! mais évidence cependant du péril. Il est indéniable que le peuple des rats, réduit aux proportions plus raisonnables qu'il occupe sur la mapemonde, détruit ou détériore chaque année près de cent milliards de francs-papier de marchandises et produits divers. Et notre pays émerge, dans ce bilan, pour quatre à cinq milliards et les États-Unis pour vingt-cinq milliards.

Or, le rat est le propagateur de la peste, de la rage, de la fièvre aphteuse, de la teigne, de l'influenza du cheval. On soupçonne même qu'il aide à la diffusion du cancer. Le professeur Calmette a émis cette opinion à la suite d'observations qui l'ont amené à trouver une certaine analogie entre les tumeurs cancéreuses humaines et celles du rat. On y découvrirait le même ver parasite qui loge habituellement dans le corps des cafards dont le rat se montre friand.

Tout cela prouve combien est urgente la nécessité de se défendre contre les rongeurs, propagateurs de tant de fléaux. Malheureusement, les moyens d'action sont actuellement très limités. La ratière et le poison sont bien, le chat est mieux, les battues aux chiens sont excellentes, et ce qui est plus recommandable encore, parce qu'en dehors de la destruction proprement dite, la question de la protection est à considérer, c'est la surveillance des locaux au point de vue hygiénique. Là où le rat ne trouve rien à manger, il ne reste pas. Il faut donc éliminer soigneusement les déchets de toute sorte, brûler les ordures, soigner l'installation des étables et des poulaillers.

Cependant, il est certain que tout cela ne peut donner que des résultats partiels et que si l'on se défend ainsi tant bien que mal contre le rat des villes, on ne peut espérer supprimer le rat des champs qui mange les récoltes, soit dans les terres, soit dans les greniers où les grains sont logés. Il faut des procédés autrement énergiques et, dans ce domaine la parole ne peut être qu'à la science.

C'est pourquoi on aurait grand tort de sourire de cette Conférence internationale du rat dont les travaux offrent un intérêt de premier ordre, aussi bien au point de vue des intérêts agricoles que de la santé publique. La chasse aux rats est en des graves problèmes du temps. Notre pays, soit à l'étranger, soit dans notre pays, des expériences fructueuses ont été faites : des virus très supérieurs aux poisons usuels en ce sens que, mortels pour les rongeurs, ils sont inoffensifs sur les autres animaux. C'est un premier résultat dont l'efficacité fut grande ; on trouvera mieux encore, n'en doutons pas, aujourd'hui que la question est entrée définitivement dans le domaine scientifique.

Jacques ROZIERES.

« MAMAN »

Dans son numéro d'octobre qui vient de paraître, *Maman*, la grande revue illustrée de puériculture, que lisent chaque mois plus de cent mille mères, publie : Le Médecin de famille, par le professeur Léon Bernard, membre de l'Académie de Médecine ; L'Hygiène de la nourrice, par le docteur Cadelin ; Les conseils pratiques de « Maman » ; La grossesse extra-utérine, par le docteur Laborie ; Les descentes malheureuses et la syphilis ignorée, par le docteur Marcel Pinard, médecin des Hôpitaux de Paris ; Les différents procédés d'allaitement artificiel, par le docteur Jeanne Hébert-Jouan, assistante à l'Hôpital Bretonneau ; Sérum et vaccins, par le docteur Richard Kohn, assistant à la Maternité de Lariboisière ; Le cinéma et l'hygiène infantile, par le docteur Fournier de Courmoules, président de la Société Française d'Hygiène ; La Baulé, plage idéale des enfants, par J.-B. Gautreau ; Les pous de la tête, par le docteur Bilhaud, médecin de la Fondation Budin ; Les teintures pour cheveux, teintures inoffensives et teintures dangereuses, par le docteur Pontoizeau ; L'hygiène à la ferme, par le docteur Lamenardie ; La mode enfantine et nos modèles, par Maghe.

Un numéro spécimen : 2 francs.

Prix de l'abonnement : un an, 20 fr., à envoyer à *Maman*, 35, rue des Jolietours, Paris, Comptes postaux Paris 813-67.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 12 Octobre 1931

ANIMAUX	Amende	Vendu	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2.810	2.735	9 30	8 50	7 10	10 20	5 58	4 05	3 55	6 32
Vaches.....	1.405	1.335	9 30	8 20	6 70	10 50	5 58	4 50	3 35	6 76
Taureaux.....	345	310	9 30	7 20	6 50	8 60	4 92	3 95	3 25	5 33
Veaux.....	1.764	1.680	11 40	9 40	8 40	12 40	6 84	5 36	4 62	7 69
Moutons.....	15.120	14.105	16 90	11 50	9 40	18 80	8 45	5 45	4 22	9 40
Porcs.....	3.494	3.494	9 28	8 42	5 72	9 72	6 50	5 80	4	6 80

Du Jeudi 15 Octobre 1931

ANIMAUX	Amende	Vendu	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.501	1.480	9 40	8 30	6 90	10	5 45	4 55	1 45	6 20
Vaches.....	726	708	9 10	8	6 50	10 30	5 45	4 40	3 25	6 60
Taureaux.....	210	200	8	7	6 30	8 40	4 80	3 83	3 15	5 10
Veaux.....	1.834	1.700	10 60	8 60	7 60	11 60	6 36	4 90	4 18	7 20
Moutons.....	6.369	6.200	16 90	11 50	9 40	18 80	8 45	5 40	4 13	9 40
Porcs.....	3.145	3.145	9 14	8 28	4 58	9 42	6 40	5 80	3 90	6 60

ASSOCIATION GENERALE des PRODUCTEURS de BLÉ

Marché Mondial

Les cours sont toujours à un niveau très bas en Amérique du Nord. Aux Etats-Unis, on cote de 48 à 44 cents (de 44 à 41 fr. par quintal). Au Canada, le prix du blé varie de 52 à 54 cents, cours analogues à ceux des Etats-Unis si on les convertit en francs.

Dans l'ensemble, la situation du marché mondial du blé reste sensiblement la même. Le développement de la crise économique et de la crise monétaire contribue à prolonger le marasme du marché du blé.

Marché Français

La quinzaine a été caractérisée par un mouvement de baisse, dont les causes valent d'être examinées, suivi depuis quelques jours d'une reprise très nette.

Cote officielle et cotations du Marché Réglementé ont traduit assez imparfaitement la situation, car elles expriment la valeur du blé de bonne qualité qui, en raison de sa rareté, et du fait qu'il est lui-même l'objet des cotations, n'a pas été entraîné par la baisse en culture des blés de poids moyens.

En réalité, à la production, la baisse momentanée a atteint de plus fortes proportions. Dans certaines régions, souvent proches des ports et des frontières — les producteurs ont vu tomber des blés de 70-72 kilos, de 140-145 francs départ, à 130-135 francs et parfois plus bas encore.

Après une récolte pénible et décevante, de tels prix sont inacceptables. Si l'on n'y portait immédiatement remède, la situation tournerait au désastre. La baisse a d'abord pour principale cause le développement de la fraude et les entrées excessives de blés exotiques pendant les dernières semaines.

La meilleure tenue des blés de bonne qualité faisant l'objet de cotation, et surtout les mesures indiquées plus loin, prises pour bloquer les fraudes, ont arrêté la baisse et amorcé depuis le début de la semaine un bon mouvement de reprise.

Les blés de 70-72 kilos, qui étaient tombés au plus bas dans les régions Nord à 128-132 fr., valent déjà maintenant 135 à 140 francs. Les blés de 74 kilos, cotés la semaine dernière,

COFFRES-FORTS BAUCHE
21, Place de Bretagne, NANTES
CATALOGUE FRANCO

Mélanges d'Engrais

Conservé ce tableau, il vous rendra service.

Vous pouvez mélanger :

Le superphosphate et le sulfate d'ammoniaque ;
Le superphosphate et le sulfate de potasse ;
Le superphosphate et le plâtre ;
Le superphosphate et le nitrate de soude ;
Le superphosphate et le nitrate de chaux ;
Le nitrate de soude et le chlorure de potassium ;
Le nitrate de soude et la sylvinité ;
Le nitrate de soude et le sulfate de potasse ;
Le sulfate d'ammoniaque et le chlorure de potassium ;
Le sulfate d'ammoniaque et la sylvinité ;
Le sulfate d'ammoniaque et le sulfate de potasse ;
Le nitrate de chaux et le chlorure de potasse ;
Le nitrate de chaux et le chlorure de potassium ;
Le nitrate de chaux et la sylvinité ;
Le nitrate de chaux et le sulfate de potasse ;
Le chlorure de potassium et le sulfate d'ammoniaque ;
La sylvinité et le sulfate d'ammoniaque ;

La cyanamide et les scories, au moment de l'emploi ;
La cyanamide et les phosphates naturels, au moment de l'emploi ;
La cyanamide et la poudre d'os, au moment de l'emploi ;
La cyanamide et les sels de potasse, au moment de l'emploi.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

Quant au plâtre, on peut le mélanger à n'importe quel engrais, pourvu qu'il soit très sec. Le plâtre cru absorbant moins l'humidité que le plâtre cuit, c'est le plâtre cru qu'il faut préférer.

LIEUSES et FAUCHEUSES

"AMOUROUX Frères"
Prix pour la Campagne 1931-1932

Nous sommes heureux de publier les prix fixes (avec garantie de hausse et de baisse jusqu'à la fin juin 1932) et les bonifications pour fin octobre, des machines à graissage automatique sous pression, engrenages hélicoïdaux, pièces de fatigue en acier électrique, boulons à double écrou, de cette marque réputée.

LIEUSE « Amoureux Frères », 1 m. 50, « Type E », tout acier, 6.300 f. Bonification pour livraison demandée du 1^{er} au 25 octobre 180 fr.

Bonification pour paiement du 15 au 30 octobre 545 fr. Bonification totale pour livraison demandée du 1^{er} au 25 octobre et paiement du 15 au 30 octobre 725 fr.

FAUCHEUSE « Amoureux Frères », N° 15, 1 m. 30, 3 lames, 1.925 f. Bonification pour livraison demandée du 1^{er} au 25 octobre 50 fr.

Bonification pour paiement du 15 au 30 octobre 135 fr. Bonification totale pour livraison demandée du 1^{er} au 25 octobre et paiement du 15 au 30 octobre 185 fr.

Les Agriculteurs Intéressés pourront demander à la S^{te} Amoureux Frères, 80, Allées Jean-Jaurès, à Toulouse, ou à l'un de ses 1500 Agents, tous renseignements désirables.

Si vous avez besoin d'une Lieuse ou d'une Faucheuse pour la campagne prochaine, vous avez intérêt à acheter, dès maintenant, une de ces machines modernes, de haute qualité, qui vous assurera un service d'une durée supérieure de 40 % environ, à celle des modèles les plus connus.

Vous ne sauriez effectuer de meilleur et plus sûr placement. Les prix fixes des pièces de rechange de ces machines remarquables sont extrêmement réduits.

Suivies par des Agents d'élite, excellents techniciens, comprenant bien, de plus, l'intérêt primordial qu'ils ont à donner complète et durable satisfaction à leurs clients, visités périodiquement par des inspecteurs expérimentés de l'usine, elles sont garanties 10 ans sur papier timbré.

Cette garantie formelle est la meilleure preuve de leur coût d'entretien réduit au minimum et de leurs exceptionnelles qualités appréciées par l'élite des Agriculteurs.

« En sol nu, et pour une année pluvieuse ayant donné de fin mars au 1^{er} août 316 millim. d'eau, l'entraînement dans le sous-sol est donc relativement faible et l'on peut estimer que pour une terre recouverte de végétation, qui aurait évaporé une bonne partie de l'eau tombée, la déperdition des nitrates aurait été pratiquement nulle, surtout pour le nitrate de soude. »

Voici d'ailleurs les chiffres de l'expérience : Après quatre mois de saison pluvieuse, MM. Brioux et Jouis ont retrouvé dans la couche superficielle du sol, jusqu'à 20 centimètres de profondeur, 91 grammes de nitrate de chaux sur 385 qu'on avait épanché, et 142 gr. 9 de nitrate de soude du Chili sur un épannage de 300 grammes.

On voit donc que dans cette terre silico-argileuse (comme nous en avons tant dans notre région) où fut fait l'essai, près de la moitié du nitrate du Chili apporté en couverture était encore dans la couche superficielle du sol quatre mois après l'épandage, alors qu'aucune plante n'avait pu en absorber puisque la terre était maintenue pendant tout l'essai.

On comprend alors combien peut être utile un léger épannage de nitrate de soude du Chili, aussitôt la levée du blé à l'automne. Grâce à ce nitrate que les pluies n'arriveront pas à enfouir à l'excès, le blé, au lieu de rester souffreteux et faible peut se constituer de bonnes racines profondes et acquies une avance de végétation qui lui assurera pendant toute son existence la supériorité sur un blé mal parti : ce nitrate réduit, puisqu'il suffit de 75 kilos de nitrate de soude à l'hectare, constitue pour le cultivateur avisé qui le pratique, la première assurance de bonne récolte pour la moisson.

P. CORMIER, Ingénieur agronome.

— Depuis 17 ans, je ne dors que d'un œil. Comment ça, vous êtes malade ou veillez de nuit ?

— Mais non, voyons, je suis borge !

— Et ce truc réussit toujours ?

— C'est l'habitude... Marius de Cannes sourit à cette évocation de la vertueuse Amérique. Mais une jalousie lancinante le mordait.

— Il est très bien, n'est-ce pas, le Capoulade qui était avec vous tout à l'heure ?

— Oui, dit Maud espérante, il est charmant.

— Il a de la chance !

— Pourquoi ? Rien ne prouve qu'il est le véritable neveu.

— Vous le souhaitez, n'est-ce pas ?

— Aah ! Dear ! Vous êtes jaloux !

— Je l'aime.

— Quelle folie !... Sans même être sûr que je suis bien « la petite-fille du vieil ami » !... Vous avancez à l'allumage, Marius !

— Sous le ton plaisant de la joyeuse Maud, sourdait une sympathie dont le jeune homme fut touché !

— Allez-vous appeler aussi par leur petit nom tous les candidats à l'héritage ? demanda-t-il en riant.

Miss Hertsley réfléchit, l'air malicieux.

— Non, répondit-elle... Je m'embrouillerais... Je donnerai à chacun un numéro... Ce sera son nom jusqu'au moment où l'un d'eux deviendra mon mari pour

Pourquoi peut-on nitrater les Blés dès l'Automne

Il n'est pour ainsi dire plus besoin de répéter aux agriculteurs que les nitrates sont les engrais azotés de printemps par excellence : la dernière récolte de blé a encore mis en évidence le rôle indispensable du nitrate de soude en couverture, et son action inimitable sur l'augmentation du rendement.

Mais plus rares sont ceux qui connaissent l'utilité du nitrate d'automne, et qui le pratiquent. Sur la foi des vieux bouquins agricoles, qui ont dit une fois pour toutes que les nitrates se perdent dans les eaux de drainage, la majorité des cultivateurs a admis jusqu'à ces dernières années qu'il fallait employer le nitrate au dernier moment, de peur d'en perdre.

Cependant, certains agronomes, réfléchis et savants, ont voulu contrôler ce que devenait le nitrate dans le sol, et s'il était bien vrai qu'il disparaît aussi rapidement.

Succesivement MM. Müntz et Gaudichon, Demolon et Brunet, Malpeux et Lefort, Rousselle, firent des essais précis, et constatèrent que la pénétration en profondeur du nitrate de soude était très peu rapide et que la mobilité du nitrate dans le sol avait beaucoup plus d'avantages que d'inconvénients.

MM. Brioux et Jouis ont conduit leurs essais en pleine terre et dans des vases, en sol léger et en sol argileux et comme ils ont eu la chance d'opérer en année pluvieuse, leurs conclusions peuvent être admises comme définitives.

Les voici d'ailleurs, ces conclusions, dont la netteté est significative :

« En sol nu, et pour une année pluvieuse ayant donné de fin mars au 1^{er} août 316 millim. d'eau, l'entraînement dans le sous-sol est donc relativement faible et l'on peut estimer que pour une terre recouverte de végétation, qui aurait évaporé une bonne partie de l'eau tombée, la déperdition des nitrates aurait été pratiquement nulle, surtout pour le nitrate de soude. »

Voici d'ailleurs les chiffres de l'expérience : Après quatre mois de saison pluvieuse, MM. Brioux et Jouis ont retrouvé dans la couche superficielle du sol, jusqu'à 20 centimètres de profondeur, 91 grammes de nitrate de chaux sur 385 qu'on avait épanché, et 142 gr. 9 de nitrate de soude du Chili sur un épannage de 300 grammes.

On voit donc que dans cette terre silico-argileuse (comme nous en avons tant dans notre région) où fut fait l'essai, près de la moitié du nitrate du Chili apporté en couverture était encore dans la couche superficielle du sol quatre mois après l'épandage, alors qu'aucune plante n'avait pu en absorber puisque la terre était maintenue pendant tout l'essai.

On comprend alors combien peut être utile un léger épannage de nitrate de soude du Chili, aussitôt la levée du blé à l'automne. Grâce à ce nitrate que les pluies n'arriveront pas à enfouir à l'excès, le blé, au lieu de rester souffreteux et faible peut se constituer de bonnes racines profondes et acquies une avance de végétation qui lui assurera pendant toute son existence la supériorité sur un blé mal parti : ce nitrate réduit, puisqu'il suffit de 75 kilos de nitrate de soude à l'hectare, constitue pour le cultivateur avisé qui le pratique, la première assurance de bonne récolte pour la moisson.

P. CORMIER, Ingénieur agronome.

— Depuis 17 ans, je ne dors que d'un œil. Comment ça, vous êtes malade ou veillez de nuit ?

— Mais non, voyons, je suis borge !

— Et ce truc réussit toujours ?

— C'est l'habitude... Marius de Cannes sourit à cette évocation de la vertueuse Amérique. Mais une jalousie lancinante le mordait.

— Il est très bien, n'est-ce pas, le Capoulade qui était avec vous tout à l'heure ?

— Oui, dit Maud espérante, il est charmant.

— Il a de la chance !

— Pourquoi ? Rien ne prouve qu'il est le véritable neveu.

— Vous le souhaitez, n'est-ce pas ?

— Aah ! Dear ! Vous êtes jaloux !

— Je l'aime.

— Quelle folie !... Sans même être sûr que je suis bien « la petite-fille du vieil ami » !... Vous avancez à l'allumage, Marius !

— Sous le ton plaisant de la joyeuse Maud, sourdait une sympathie dont le jeune homme fut touché !

— Allez-vous appeler aussi par leur petit nom tous les candidats à l'héritage ? demanda-t-il en riant.

Miss Hertsley réfléchit, l'air malicieux.

— Non, répondit-elle... Je m'embrouillerais... Je donnerai à chacun un numéro... Ce sera son nom jusqu'au moment où l'un d'eux deviendra mon mari pour

hériter.

— Ainsi, moi, j'aurai le privilège d'être « Un ».

— Non, vous êtes Marius, vous... Je vous connaissais avant... Vous avez tant de fois mis le fer dans mes cheveux ! Sans compter le jour où vous l'avez mis sur ma joue !

— Si vous ne m'aviez pas défendu de vous faire des compliments, je vous dirais bien quelque chose...

— Je suis très curieuse de savoir... Dites quand même.

— Eh bien ! c'était toujours avec... une grande émotion... que je touchais à vos jolis cheveux, Maud...

— Vraiment, Vous êtes un peu fou, dear...

— Vous ne pouvez pas m'en vouloir !

— Non ! Mais vous êtes comme le serpent... Vous glissez entre les pierres pour arriver où vous voulez... Il ne faut pas me dire des mots qui caressent...

— Pardon, Maud !...

— Je vous pardonne... Vous restez camarade avec moi.

— Et les autres... auront-ils aussi le droit de vous appeler Maud ?

— Aah ! Non !... Seulement vous ! Vous vous occupez de mon bagage... de mon cabinet sur le bateau... de mon logement à New-York et à Oklahoma... Vous voulez ?

— Avec joie.

— Ne dites pas... Ce sera peut-être fati-

Assurances Sociales

Responsabilité des Employeurs

Depuis que la loi sur les Assurances sociales est entrée en vigueur — depuis le 1^{er} juillet 1930 — nous avons eu le souci de ne rien publier dans ce Bulletin qui pût être interprété comme une pression incitant les cultivateurs à adhérer à une loi qui leur crée des charges et des difficultés de main-d'œuvre. Nous voulons laisser chacun libre de prendre, à l'égard de la loi, telle attitude qui lui plaira.

C'est dans cet esprit que nous publions ci-dessous un jugement de grande importance qui vient d'être rendu par le tribunal de simple police de Thouars (Deux-Sèvres).

Voici les faits : une jeune domestique, Mlle M..., employée chez M. P..., étant tombée malade, sa mère dut payer le médecin et le pharmacien.

M. P... n'avait pas déclaré sa domestique aux assurances sociales. La mère intenta contre lui une action en remboursement des frais de maladie de la fille.

Le juge de paix a rendu le jugement suivant :

« Attendu qu'aux termes de l'article 1^{er}, paragraphe 3, de la loi du 30 avril 1930, l'affiliation des salariés s'effectue obligatoirement à la diligence de l'employeur... que le refus du salarié de se soumettre à la loi n'affranchit pas l'employeur des obligations qui lui incombent ; que le salarié ne peut s'opposer, ni en droit, ni en fait, à l'immatriculation exigée par la loi, ni au versement de la cotisation ouvrière, celle-ci étant retenue par l'employeur lors de chaque paye, ce dernier ne peut se soustraire à son obligation légale d'effectuer le précompte. Attendu qu'en l'espèce, P... n'avait pas à demander à sa domestique si elle consentait ou non à son affiliation aux assurances sociales, mais qu'il avait l'obligation impérieuse de faire sa déclaration en vue de son immatriculation, c'est sans droit que P... s'est soustrait aux obligations qui lui incombent. »

Et M. P... a été condamné à payer à Mme M... les frais de maladie de sa fille.

Vos animaux mangent-ils bien ?

L'agriculteur ignore pas que la santé des animaux demande une nourriture saine. Pour les aliments qui nécessitent une cuisson, un cuisinier s'impose. Nous recommandons le cuisinier « LE FRANÇAIS », le plus perfectionné, le plus simple, le plus solide, le plus économique.

Avec ce CUISEUR, les aliments cuisent dans la vapeur produite par l'eau qu'ils renferment ; les principes nutritifs des aliments s'en trouvent développés, contrairement à ce qui se produit par la cuisson dans une eau trop étendue.

D'une fabrication soignée, en tôle d'acier, d'une sécurité absolue contre les ruptures, le CUISEUR se bascule aisément sans qu'il soit nécessaire de le soulever.

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, tonneaux-barriques, petites futailles, tous genres. S'adresser à M. Charon-Jamin, 36, quai Melakoff, 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 Jaunay-Clan (Vienne).

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

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

191. — A vendre propriété rapport et agrément, au bord de l'Erde, jolie 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.

193. — A vendre plants de vignes racinés, d'hybrides producteurs directs : Seibel 4643. — Roi des Noirs 4986. — Rayon d'Or 5455-6468. — Baco N° 1 et 22-A. — Bertille-Seyve, 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.

194. — A louer pour la Toussaint 1932, une ferme de 15 hectares, située à Saint-Herblain.

195. — A vendre, cessation exploitation, beau cheval, 9 ans ; parfait pour travaux culture de vigne. S'adresser à M. Landois, Talmont (Vendée).

196. — A louer présentement, à Machecoul, 2 grands magasins de dépôts, puis 2 chambres, près de la Mairie, pour le 24 juin prochain.

S'adresser à Mlle Piveteau, à Machecoul, place du Port, ou à M. Bati, à Nantes, rue des Carmes, 5.

197. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnés, Seibel blanc 4986,

4995, 5409, 6468, Rouge 4643, 5455, 5487, 6905. Bertille-Seyve, Baco, etc., très beaux plants, boutures et racinés. Prix spéciaux par grosse quantité, authenticité garantie.

S'adresser à M. Terrien-Biret, Viticulteur à la Blanchardière, La Chapelle-Basse-Mer.

198. — A vendre, superbe jeune verrat 3 mois 1/2, Middle White race pure, 350 fr. S'adresser à M. Joyaux, Saint-Père-en-Retz.

DEMANDES

107. — On demande à acheter d'occasion un fusil à percussion centrale, calibre 16 ou 20.

108. — On demande ménage pour culture, libre de suite. S'adresser à M. Litoux Joseph, Saint-Lyphard, par Herbignac (L.-L.).

109. — Ménage jardinier, femme concierge, libre de suite, cherche place dans propriété autour de Nantes. Bonnes références. S'adresser à M. Mauguier Albert, chez M. Guillon, La Chapelle, Vertou.

110. — On demande pour la Toussaint, un ménage pour culture terres, vignes et soins du bétail pour Vertou.

111. — Maison Viaud, Cidre en gros, Le Douet, Saint-Sébastien-sur-Loire, demande bons ouvriers, de préférence ouvriers agriculteurs, pour fabrication du cidre. Inutile de se présenter sans références.

Vu l'abondance des matières, nous reportons au prochain Bulletin la suite du PALMARES DE NOS COMICES.

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 Tullaye
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 Nauts :
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.

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 290 »
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.

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, par 100 kilos 115 »
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, Farine de Manioc..... 98 »
Les 100 kilos, départ Ste-Pazanne.

Aliments pour Volailles et Lapins
Granulé condensé..... 145 »
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 »
Provoque « 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 mélassé Say, 50 %..... 103 »
Paille mélassée Say, 50 %..... 72 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelin et Pont-d'Ardes.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs.

Provoqueine
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
Provoque « 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 (sue, cédrans, avoine tourteaux) 103 »

ALIMENTATION DES PORCS
« Optima » :
p' engraissement des porcs 109 »
pour p' celets et truies... 160 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION DES BEUFES ET VACHES
« Optima » Lait..... 112 »
« Optima » :
p' engraissement d. beufs 120 »
p' vaches (la sac de 5 k.) 15 50

Cours du Bétail
Syndicat de la Boucherie de Nantes
Cours du 9 octobre

On cote le demi-kilo :
VEAUX : 1^{re} qualité, 6 à 7 fr. ; 2^e qualité, 5 à 6 fr. ; 3^e qualité, 4 à 5 fr.

BOEUF : 6. — Devant : 1^{re} qualité, 4,25 à 4,50 ; 2^e qual., 3,25 à 3,75 ; 3^e qual., 2,25 à 2,50. Derrière : 1^{re} qual., 4 à 5 fr. ; 2^e qual., 3 à 4 fr. ; 3^e qual., 2 à 3 fr.

MOUTONS : 224. — 1^{re} qualité, 7,50 à 8,50 ; 2^e qual., 6 à 7 fr. ; 3^e qual., 5 à 6 fr.

PRIX DU KILO SUR PIED
BOEUF : Plus bas, 2,25 ; plus haut, 5 fr. ; moyen, 3,62.
VEAUX : 1^{re} qualité, 4,25 à 4,50 ; 2^e qual., 3,25 à 3,75 ; 3^e qual., 2,25 à 2,50. Derrière : 1^{re} qual., 4 à 5 fr. ; 2^e qual., 3 à 4 fr. ; 3^e qual., 2 à 3 fr.

MOUTONS : Plus bas, 5 fr. ; plus haut, 8,50 ; prix moyen, 6,75.

Cours des Vins
Muscadet 1^{er} choix..... 600 à 650
Muscadet 2^e choix..... 550 à 600
Gros-Plant 1^{er} choix..... 300 à 350
Gros-Plant 2^e choix..... 250 à 300
Noah (suivant le degré)..... 100 à 125

ACHETEZ - VOS BOUCHONS - ARTICLES DE CAFE
chez Emile BOULLERY
J.-B. TOULON, Succ^r
Quai Brancas (près la Poste) - NANTES
Téléphone 133.91

Foires et Marchés de la Semaine
Dimanche 18 Octobre : Couëron, La Regrippière,
Lundi 19. — Guérande, Nozay, Pontchâteau, Varades.

Mardi 20. — Legé, Saint-Mars-la-Jaille, Montoir-de-Bretagne, Paillex.

Mercredi 21. — Machecoul, Montbert, Vigneux, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 22. — Plessé, La Chapelle-Heulin, Ancenis, Cordemais.

Vendredi 23. — Clisson, Paulx, Saint-Nazaire.

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

3 fr. — Cresson, les 12, 4 fr. — Chicorées, les 12, 2,50. — Escaroles, les 12, 2,50. — Epinards, le kilo, 0,45. — Haricots verts, le kilo, 2 fr. — Laitues, la pièce, 0,20. — Mâche, le kilo, 3 fr. — Navets, la boîte, 0,75. — Noix, le kilo, 4,50. — Oseille, le kilo, 0,40. — Oignons, le kilo, 0,70. — Pommes, le kilo, 0,75. — Poireaux, la boîte, 3 fr. — Petits pois, le kilo, 2,50.

Fourrages
On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé bottée..... 220 à 225
Paille de blé pressée..... 220
Paille avoines bottées..... 205 à 210
Paille avoines pressée..... 200
Paille orge bottée..... 200
Paille orge pressée..... 190

Cours du Bétail
Syndicat de la Boucherie de Nantes
Cours du 9 octobre

On cote le demi-kilo :
VEAUX : 1^{re} qualité, 6 à 7 fr. ; 2^e qualité, 5 à 6 fr. ; 3^e qualité, 4 à 5 fr.

BOEUF : 6. — Devant : 1^{re} qualité, 4,25 à 4,50 ; 2^e qual., 3,25 à 3,75 ; 3^e qual., 2,25 à 2,50. Derrière : 1^{re} qual., 4 à 5 fr. ; 2^e qual., 3 à 4 fr. ; 3^e qual., 2 à 3 fr.

MOUTONS : 224. — 1^{re} qualité, 7,50 à 8,50 ; 2^e qual., 6 à 7 fr. ; 3^e qual., 5 à 6 fr.

PRIX DU KILO SUR PIED
BOEUF : Plus bas, 2,25 ; plus haut, 5 fr. ; moyen, 3,62.
VEAUX : 1^{re} qualité, 4,25 à 4,50 ; 2^e qual., 3,25 à 3,75 ; 3^e qual., 2,25 à 2,50. Derrière : 1^{re} qual., 4 à 5 fr. ; 2^e qual., 3 à 4 fr. ; 3^e qual., 2 à 3 fr.

MOUTONS : Plus bas, 5 fr. ; plus haut, 8,50 ; prix moyen, 6,75.

Cours des Vins
Muscadet 1^{er} choix..... 600 à 650
Muscadet 2^e choix..... 550 à 600
Gros-Plant 1^{er} choix..... 300 à 350
Gros-Plant 2^e choix..... 250 à 300
Noah (suivant le degré)..... 100 à 125

ACHETEZ - VOS BOUCHONS - ARTICLES DE CAFE
chez Emile BOULLERY
J.-B. TOULON, Succ^r
Quai Brancas (près la Poste) - NANTES
Téléphone 133.91

Foires et Marchés de la Semaine
Dimanche 18 Octobre : Couëron, La Regrippière,
Lundi 19. — Guérande, Nozay, Pontchâteau, Varades.

Mardi 20. — Legé, Saint-Mars-la-Jaille, Montoir-de-Bretagne, Paillex.

Mercredi 21. — Machecoul, Montbert, Vigneux, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 22. — Plessé, La Chapelle-Heulin, Ancenis, Cordemais.

Vendredi 23. — Clisson, Paulx, Saint-Nazaire.

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire moudre pour cuire vous-mêmes votre pain... Ça c'est du gain

LE PAIN MOINS CHER !
Votre blé... le vendre ? Non... mais en faire