

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Pour la Publicité, s'adresser :
Publicité de l'Ouest et du Centre
11, Rue de la Fosse, NANTES

et des Associations Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015



NOS VINS EN AMERIQUE ? On mande de New-York que la célèbre Maison Moquin se prépare au retour du régime humide. Elle vient d'effectuer un achat de 1 million de gallons (45.000 hectolitres) de vins de Bordeaux et de Bourgogne, emmagasinés en France et livrables dans le courant de 1933. Comme il s'agit de Bordeaux et de Bourgogne, qu'on appelle « vins légers » en Amérique, leur vente à New-York serait légale, même si on ne faisait qu'amener la loi Volstead, au lieu de l'abolir. Nos bons vins vont-ils enfin reprendre le chemin des Etats-Unis ?

NOTRE PRODUCTION BANANIERE : Les services du Ministère du Commerce et des Affaires étrangères viennent d'établir un contingentement des importations de bananes étrangères. Cette mesure, destinée à favoriser les produits de nos colonies, est accompagnée de dispositions susceptibles d'éviter une hausse de prix à la consommation.

FOIRE DE SAINT-NAZAIRE : La 3^e Foire-Exposition de Saint-Nazaire et de la Côte d'Amour aura lieu du vendredi 12 au dimanche 21 août inclus. Des fêtes seront organisées durant la Foire et tout fait prévoir une grande affluente de visiteurs, particulièrement à cette époque estivale.

ECOLE DE BERGERS : Les examens d'admission et les concours pour les bourses à l'Ecole technique, annexée à la Bergerie nationale de Rambouillet, auront lieu le lundi 3 octobre. Les candidats doivent avoir au moins 15 ans. Pour renseignements, s'adresser au Directeur de la Bergerie Nationale, à Rambouillet (S.-et-O.).

UN CONGRES D'ELEVAGE aura lieu, en décembre prochain, à Paris. On y étudiera : les Syndicats d'élevage et de contrôle, les livres généalogiques, la réglementation de la monte publique des taureaux, l'assurance mutuelle contre la mortalité du bétail, les problèmes commerciaux et la production animale, l'étude d'un meilleur aménagement général de l'élevage.

IMPORTATIONS D'ŒUFS : L'importation d'œufs en France augmente chaque année d'une façon assez inquiétante : en 1931, on a importé 325.000 quintaux d'œufs étrangers, alors qu'en 1926, il n'en était que 63.999 quintaux seulement.

Mangeons du Miel

Le miel, véritable élixir de longue vie, renferme tous les éléments formant la base même de l'organisme humain : sucre, chaux, phosphate et carbonate, fer, sous des formes très digestives. Sa composition est si parfaite, qu'il est absorbé tel que, sans avoir à subir auparavant un travail quelconque de digestion. L'absorption de 160 grammes de miel équivaut à celle de 340 grammes de morue, de 1 litre 568 grammes de bon lait, de cinq bananes, de huit oranges, de 600 grammes de viande, de trois kilogrammes de légumes verts. Une cuillerée à soupe de miel fournit 100 calories, autant que deux cuillerées de sucre granulé.

Vous allez récolter du blé. Quel prix vaudra-t-il ? Cela dépend de la façon dont vous le vendrez et surtout à quel moment. Les grosses offres des battages avilissent les cours. Mais vous avez besoin d'argent... Joignez-vous à nous, venez à la vente échelonnée, adressez-vous à notre Coopérative du Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes. Sacherie, logement, organisation de la vente, stabilisation, cours moyen, avance dès la récolte, voilà ce que nous vous offrons. Vous laisserez-vous fusiller, désarmés individuellement ?

La Conférence d'Ottawa

Une conférence, où les délégués de la Grande-Bretagne et des Dominions britanniques cherchent des moyens de développer le commerce entre les différentes parties de l'Empire, est réunie à Ottawa. Bien que nous ne puissions rien sur ses résultats, nous autres agriculteurs, nous n'y préférons peut-être pas toute l'attention nécessaire. N'aura-t-elle pas des conséquences désavantageuses pour nous ?

L'Angleterre a invité toutes ses colonies à créer un marché plus ou moins fermé aux autres, entre tous les sujets de son vaste empire. Tel est le but cherché.

« Voyez ma peine, dit la Métropole. Je ne vends plus mes produits manufacturés. J'ai 2.500.000 chômeurs. Achevez-moi. » — « Oui, répondent Canada, Afrique du Sud, Indes, Australie, etc... mais débarrassez-nous de notre blé, de notre viande, de nos beurres, de nos fruits... » — « Protégeons-nous, sauvons ensemble la grande famille britannique. »

D'abord tout se résume commercialement à une question de douane. S'accorder mutuellement un régime préférentiel. Préférentiel par rapport à qui ? Aux autres ! A nous entre autres, parbleu. Charbonnier est maître chez soi.

Ensuite, pour faciliter les échanges dans l'Empire, chercher à établir une monnaie sûre et commune à tous.

Pour le blé, quels que soient les accords qui puissent être conclus, nous n'en souffrirons pas. Nous ne sommes pas exportateurs et le marché mondial sera peu influencé.

Pour la viande, ce sont les viandes de l'Argentine et celles des pays du Proche-Orient qui peuvent être handicapées.

Il n'en est pas de même pour le beurre. Nos exportations, en particulier celles de Normandie, écraquées par celles du Danemark et de la Hollande, sont en mauvaise posture.

Elles le seront tout à fait, si sur le marché britannique, les beurres frigorifiés d'Australie et du Canada obtiennent un régime de faveur.

XIV^e CONGRÈS DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE

L'Assemblée générale de la Confédération nationale des Associations agricoles vient de décider que le Congrès de l'Agriculture française pour 1932, qui n'avait pu se réunir à la fin d'avril comme d'habitude, à cause des élections législatives, se tiendra à Lyon les 9 et 10 novembre, c'est-à-dire pendant la foire d'automne.

Le Congrès sera précédé, le 7 novembre, par une Journée du vin, organisée par le Comité national de propagande du vin et, le 8 novembre, par une Journée des fruits, organisée par le réseau P.L.M., avec la collaboration de l'Association française des exportations agricoles, du Comité permanent de l'exportation des fruits et primeurs et de l'Union du Sud-Est.

A cette occasion, des expositions de standards des fruits et de leurs emballages d'une part, et des marques collectives agricoles d'autre part, seront organisées.

Des exposés seront faits sur la protection contre les parasites des arbres fruitiers, sur les variétés commerciales de fruits, sur la standardisation des fruits, légumes et de leurs emballages, sur les applications du

L'Afrique du Sud produit beaucoup de beaux et bons fruits ; même elle expédie certains légumes ! Que deviendront les nôtres, déjà si malheureusement introduits de l'autre côté du détroit.

Et les vins ! N'oublions pas que ceux du Cap et d'Australie sont fort appréciés par nos voisins.

Heureusement, comme dans toutes les conférences, à Ottawa les choses ne vont pas toutes seules. Les accords sont difficiles à réaliser. Au lieu d'un plan d'ensemble général, vraisemblablement il n'en sortira que quelques règlements particuliers.

Il est prudent d'attendre. Lorsque les résultats seront connus, il faudra causer avec nos voisins, tâcher d'obtenir des concessions. Si nous sommes vendeurs de ci, nous sommes aussi acheteurs de ça, la discussion est possible.

On sait que le dernier paragraphe de l'accord de confiance, signé le 13 juillet dernier à Lausanne, vise la prochaine négociation d'un traité de commerce entre les deux pays. Souhaitons que notre agriculture n'y serve pas, encore un coup, de monnaie d'échange en faveur de quelques vagues produits industriels.

Tout de même, cette conférence impériale d'Ottawa, venant immédiatement après les palabres internationaux de Genève, dont l'opinion française est sursaturée, n'est-ce pas une jolie plaisanterie ?

La réalité, c'est que les peuples encore un peu aisés, se renferment en économie fermée. Aucun ne tient à partager le standard de vie de tous les miséreux, de tous les vide-goussets du monde.

Ne serons-nous pas amenés un jour à agir de même ? Une conférence de tous les gouvernements coloniaux de l'Empire français et de la République ne va-t-elle pas devenir indispensable ?

DE CAMIRAN,

Président du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

Un Brin de Causette...



— A quelle heure passe le prochain autobus ?

— Pour Nantes, c'est 8 h. 55 de la nouvelle heure. Nous l'attendons aussi.

— Alors, les amis, on voyagera de compagnie... mais on a bien le temps de prendre une chopine !

— Hein, père Jeannot, qu'en dites-vous d'un service comme tian là, qui passant par notre porte ? Pas besoin de se déranger, de faire deux kilomètres pour aller à la gare avec nos paniers.

— Et pis y nous descendant en cours de route, là où qu'on a besoin de s'arrêter. Y a Mathelin le campin, qui le fait signe au transformateur, en face chez lui, pour monter dedans.

— Ouais, mais l'autre samedi y a pas pu monter, rapport qui l'était plein.

— Qui ça... Mathelin ?

— Vous rigolez, père Jeannot ! L'autocar, voyons ! L'étant tout une guérouce là-dedans, huchés les uns sur les autres, avec des paniers. J'ai dû m'arrêter moitié sur un sac, moitié sur ma bourgeoise.

Pour un peu, nous y l'avons revenu au temps des diligences de nos grands pères... mais avec des outures sans chevaux. C'était point déplaisant pour des p'tits voyageurs. Quel patelin, anhui, qui n'a pas son autobus et dame faut croire qui font leurs affaires, piqués en voye de partout... sans compter les automobiles chargées de marchandises.

Avec ça, m'est avis que les chemins de fer sont foutus, qui n'ont pu qu'à remiser leurs locomotives et caser leurs chefs d'gares et leurs hommes d'équipes dans la gendarmerie, ou le contrôle des assurances sociales.

Ta ra ta ta ! père Michaud, y point si sots pour s'laisser remiser comme ça ! Qui dit nouveauté veut point dire progrès. On avait ben dit, y l'avait vingtaine d'années, que l'automobile ferait disparaître le cheval, qu'on en verrait pu d'ici une couple d'années... nos p'tits enfants s'en servaient encore et y aura belle lurette qu'on mangera les pissenlits par les racines ! Si que les chemins de fer ont un gros déficit, de moins en moins de marchandises et de « co-chons de payants » à transporter, y vont ben finir par se mouvoir et combiner quelque chose.

Alors vous trouvez point que c'est un progrès certains ces autocars, quand c'est qu'avant...

Faites moi point dire ce que j'voudrais point dire, père Michaud. Vous savez aussi ben que moi que l'automobile a rendu ben des services et qui l'en rendra ben d'autres, que si c'était un progrès pour les hommes d'affaires, pour les médecins, les marchands de cochons, les p'tits commis-sionnaires, les cultivateurs comme nous, éloignés au fond de leur campagne, c'était tout d'même point une mécanique pour transporter au loin les lourdes marchandises.

Mais, père Jeannot et les autos-gamions, les autos-citernes les grosses outures, qui vont à l'autre bout de la France ?

Quelles fraïes, au bout du monde, fallant voir pour ça le côté économique. Pourquoi, par exemple, envoyer des gamions de légumes ou de marées à la capitale, quand c'est qui a des trains de denrées périssables, à marche rapide, qui coûtent ben moins cher et qui n'usent point nos routes ! Non, les autobus et les gamions, si qu'ils ont leur utilité, remplaceront jamais complètement les chemins de fer. Et pis benot n'aurons nous point des « Michelines » ces autobus sur rails, qui feront du 150 à l'heure... Quel nez qui fera là dedans c'te pauvre Mathelin !

Un banquet et des excursions seront organisés pour clôturer le Congrès.

maître jeannot

AUTOUR DE LA FERME

LA MARE-ABREUVOIR

Il est des fermes privilégiées qui se trouvent auprès d'un cours d'eau ou même d'un simple ruisseau ; là, les animaux boivent une eau saine, continuellement renouvelée et bien aérée. Mais ces cas, sans être exceptionnels, ne sont évidemment pas fréquents.

Au contraire, on ne voit que trop souvent, à proximité des fermes, une mare-abreuvoir où croupit une eau verdâtre dans laquelle croissent des plantes variées. Tantôt l'eau a une épaisse couverture de lentilles des marais ; tantôt émergent à la surface, ou flottent sur l'eau, les renouées, les prêles, les roseaux, les sagittaires, etc. Les débris organiques de toute cette végétation et des feuilles d'arbres apportées par le vent se décomposent et corrompent l'eau d'où ne tarde pas d'émaner une odeur nauséabonde. Et comme si ce n'était pas encore suffisant, il arrive souvent aussi que la mare-abreuvoir, se trouvant en contre-bas du dépôt de fumier, les pluies violentes y entraînent le purin et c'est une infection de plus.

Pourtant, c'est dans cette eau croupie et malsaine que les animaux de la ferme viennent s'abreuver ! Un passage leur facilite l'accès de l'eau ; ils en pient la terre, entrent de plain-pied dans le réservoir où ils boivent, après en avoir remué le fond vaseux et rapportent à l'écurie ou à l'étable tous les ferments d'une décomposition infectueuse.

Il n'y a d'ailleurs pas que les animaux qui aient à souffrir d'une pareille incurie, les gens du voisinage de ce foyer de fièvre, de ce bouillon de culture intense de tous les microbes, s'exposent à contracter par les émanations qui s'en échappent, les maladies les plus graves. Une mare-abreuvoir s'alimente des eaux de drainage des terrains voisins, au besoin de l'eau de pluie des toits. On aura d'abord grand soin de faire choix d'un terrain à l'abri de toute infiltration du dépôt de fumier et de la fosse à purin. Ensuite, comme il est nécessaire de permettre un renouvellement insensible mais permanent de l'eau de la mare, on établira celle-ci sur un terrain présentant une certaine pente, car, même avec un très faible écoulement, l'eau se maintiendra limpide et saine.

La cuvette naturelle ou creusée sera suffisamment large et profonde et on y ménagera, à la partie la plus basse, une ouverture à vanne qui permettra de la vider complètement lorsqu'il s'agira de la curer.

Pour rendre imperméable le fond de la mare-abreuvoir, il ne faut pas se contenter de le garnir tout simplement d'une couche d'argile. C'est assurément le procédé le plus économique, mais toutes les économies ne sont pas bien comprises. Au fond d'argile, il faut préférer, et pour la durée et pour la facilité d'entretien, un béton de cailloux et de chaux hydraulique recouvert d'un léger gla-

cis de ciment. Ce fond terminé, on le recouvrira de petits cailloux et de gravier.

Le plan incliné qui facilitera l'accès de l'abreuvoir aux animaux devra être pavé ou bétonné et cimenté.

Il faut songer aussi à amener dans la mare, avec le plus d'abondance possible, les eaux de pluie. Pour cela, on creusera différentes tranchées dans lesquelles on accumulera des pierres de toutes sortes sur une assez grande épaisseur et on recouvrira le tout de terre. Les eaux, amenées plus abondamment, seront filtrées par ce passage au milieu des pierres.

Pour empêcher l'évaporation et l'échauffement par le soleil, on plante souvent des arbres autour de la mare ; il n'y a qu'un inconvénient, c'est la chute des feuilles, l'automne venu ; il faudra avoir grand soin d'en débarrasser au fur et à mesure la surface liquide.

Une mare-abreuvoir établie comme nous venons de dire rendra à la ferme d'inappréciables services et elle peut durer indéfiniment.

Mais les soins d'établissement ne suffisent pas, il y a aussi les frais d'entretien.

Dès que l'on verra apparaître une végétation quelconque, on la supprimera ; à l'automne, on s'exposera à un envasement extrêmement rapide des lentilles d'eau et autres plantes aquatiques.

Durant les grandes chaleurs, l'eau baisse et se trouble, il peut s'y développer des germes malsains ; on y jettera quelques kilogrammes de noir animal légèrement moulu et l'eau reprendra toute sa limpidité.

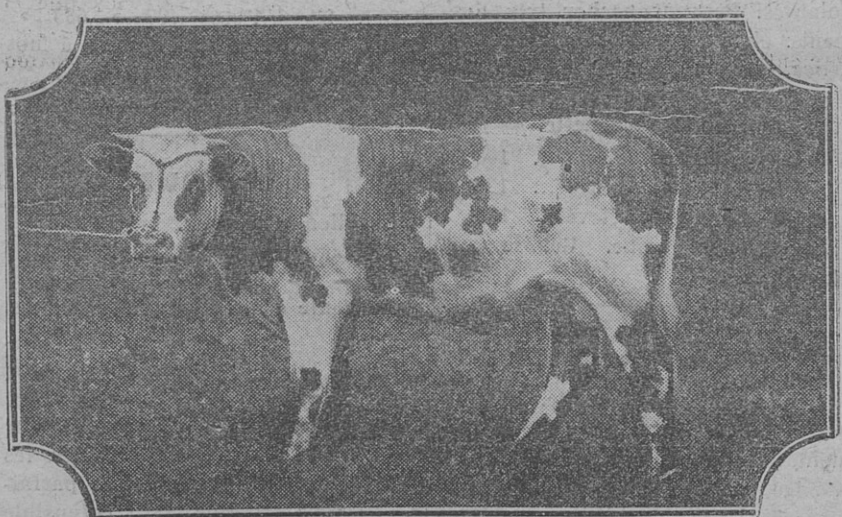
Chaque année curer à fond la mare, car malgré toutes les précautions, l'eau forme des dépôts qui finiraient par s'accumuler et d'ailleurs les animaux y apportent forcément des impuretés. Vers la fin de l'été, quand les grandes chaleurs sont passées, on vide la cuvette par l'ouverture à vanne et on enlève toute la boue qui a fini par en tapisser le fond. Cette boue, très nauséabonde, est rejetée sur des côtes et recouverte de chaux ; par un bon pailletage, on opère le mélange ; une addition de sulfate de fer atténue sensiblement la mauvaise odeur.

On se rend facilement compte combien une mare-abreuvoir, dont le fond est bétonné, sera plus facile à nettoyer et à assainir que celle dont le fond a été établi en argile.

Il n'y a pas à la ferme de dépense plus utile que celle entraînée par un bon établissement et un entretien soigneux de la mare-abreuvoir ; on s'en apercevra par une différence sensible dans l'état de santé des animaux, par la disparition d'épidémies qui n'ont pas leur source ailleurs que dans les mares infectes dont nous disions en commençant tout le maléfice.

Jean d'ARAULES,
Professeur d'agriculture.

(Reproduction interdite.)



« RIGOULO », N° 60.872, vol. 48, par Epantat, 5.279-46, et Turquoise 41.118-46. « Epantat », primé trois fois de suite : 1^{er} prix, Concours d'arrondissement, sans dents ; 1^{er} prix, Concours d'arrondissement, 2 dents ; 1^{er} prix, Concours d'arrondissement, 4 dents. Poids, 1.120 kilos. « Turquoise », 1^{er} prix, Concours d'arrondissement.

Destruction des Charançons et autres parasites des greniers

LES CHARANÇONS

SE REVEILLENT AU PRINTEMPS

Après avoir passé l'hiver dans les fentes du plancher ou des murs, les charançons sont sortis en avril ou mai.

Ces petits insectes bruns, de 3 ou 4 millim. de long, possèdent en avant de leur tête une petite tarière que les naturalistes appellent rostre ; à l'aide de cet instrument, la femelle creuse sur chaque grain un petit trou dans lequel elle dépose un œuf, un petit ver naît bientôt de l'œuf et ronger toute l'amande, c'est-à-dire toute la farine du grain.

Six semaines après la ponte, le ver se transforme en insecte adulte et il peut y avoir quatre ou cinq générations au cours de la belle saison. On a calculé qu'un seul couple de charançons pouvait engendrer 5.000 à 6.000 insectes dans l'année.

MEFIEZ-VOUS DES PETITS PAPILLONS QUI CIRCULENT DANS VOS GRENIERS

L'alcute des céréales est un petit papillon nocturne de couleur argentée, large de 6 à 7 millimètres, qui vole quelque temps avant la moisson et pond un œuf sur le grain de blé en épi. Quelques jours après apparaissent de tous petits vers rougeâtres ou jaunâtres qui pénètrent dans le grain et sont rentrés avec celui-ci au grenier.

La petite chenille ronge le grain et se transforme en nymphe ou chrysalide avant de redonner un papillon qui pourra engendrer une deuxième génération dont les chrysalides passeront l'hiver dans les greniers avant de ressortir à la belle saison à l'état de papillon.

La teigne des grains est un papillon encore plus petit que l'alcute, elle se distingue de cette dernière parce qu'à l'état de repos ses ailes sont repliées en forme de toit alors qu'elles sont disposées à plat sur le corps de l'alcute.

La teigne ne sort pas des greniers, elle pond sur les tas. Chaque larve attaque plusieurs grains qu'elle réunit en petits paquets à l'aide d'une espèce de fil soyeux ; elle s'élève pendant l'été et passe l'hiver à l'état de chenille.

Les petites chenilles de la teigne et de l'alcute vident les grains, les salissent de leurs déjections et provoquent l'échauffement du tas ; il importe de s'en débarrasser en même temps que des charançons dès qu'on les voit apparaître dans un local.

COMMENT DESINFECTER UN LOCAL

Avant de remettre du grain dans un grenier où ont sévi les teignes et les charançons, il faut effectuer un nettoyage très sérieux, blanchir les murs à l'aide d'un lait de chaux préparé à raison de 10 kilos de chaux vive pour 100 litres d'eau et pour mieux détruire les insectes on ajoutera cinq litres de pétrole.

Le lait de chaux pourra être appliqué avec une brosse spéciale ou, mieux, à l'aide du pulvérisateur à dos.

Mais il est toujours des fissures dans lesquelles le lait de chaux ne pénètre pas. Pour atteindre les larves, il faut effectuer une fumigation au soufre.

Après avoir clos toutes les ouvertures et calfeutré soigneusement les portes et les fenêtres, vous ferez brûler du soufre à raison de 50 grammes par mètre cube du volume du local.

Si le plancher est en bois, disposez le soufre en plusieurs petits tas dans des écuelles de terre ou des tasses creuses bouchées aux deux bouts par un tampon de terre glaise ou du ciment et placez les récipients à soufre sur des plaques de tôle, tout cela afin d'éviter les dangers d'incendie. Laissez agir les vapeurs du soufre pen-

dant au moins 24 heures, avant d'écarter ensuite fortement la pièce.

TRAITEZ LES GRAINS ATTAQUÉS AU SULFURE DE CARBONE

Étalez le grain à traiter en couches de 50 à 60 centimètres d'épaisseur et tous les deux mètres environ ménagez de petits creux dans le tas. Dans ces petites cuvettes, vous placerez des bols, des terrines ou de vieilles boîtes à conserve remplies de sulfure de carbone.

Il faut employer 25 grammes, soit environ 20 cm³ de sulfure de carbone par quintal de grains à traiter et recouvrir le tas de bâches, de toiles ou de sacs après y avoir disposé les récipients remplis de sulfure de carbone; fermez également soigneusement toutes les ouvertures du grenier et laissez ainsi les choses pendant cinq ou six jours, le sulfure de carbone s'évapora et ses vapeurs très lourdes pénétrèrent dans le tas de grains où elles asphyxièrent tous les parasites.

Avant de livrer le grain au commerce ou à la meunerie, il faudra le peller vigoureusement après avoir aéré largement le grenier.

Le sulfure de carbone, que l'on peut se procurer chez tous les droguistes et pharmaciens, coûte environ 5 francs le kilo, est un produit très inflammable; il ne faut pas fumer pendant sa manipulation et éviter soigneusement de pénétrer avec une lumière à flamme nue dans le local où l'on vient de faire le traitement.

Ces quelques précautions étant prises, le sulfure de carbone vous assurera la destruction parfaite de la teigne, de l'aleutine et des charançons.

L. AUDIER,
Professeur d'Agriculture.
(La Terre d'Auvergne.)

Pour faire du Vin supérieur

Une longue expérience a établi qu'avec un même raisin on peut faire des vins de qualités très diverses; chacun d'eux n'a qu'à regarder autour de soi pour reconnaître que, dans un même centre, certains récoltants sont réputés pour faire des vins nettement supérieurs à ceux de leurs voisins.

C'est que la qualité du vin n'est pas seulement conditionnée par le cépage et le cru, mais encore, pour un coefficient important, par des facteurs dépendant de la volonté de l'homme: soins culturaux, et surtout, conduite rationnelle de la vinification et de la conservation. On dit parfois: « Le vin se fait tout seul », opinion dictée par l'ignorance ou la paresse, car transformer du raisin en vin, met en jeu des phénomènes physiques, chimiques et biologiques.

Faire du vin est donc une véritable opération industrielle, et si elle s'effectue dans nombre d'installations avec tout le soin que permettent nos connaissances actuelles, il y a encore trop de praticiens qui ignorent les services que donne la connaissance des phénomènes relativement simples qui se passent dans les cuves et qui reviennent aux suivants: fermentation des sucres, macération des parties solides, précipitations en fin de cuaison. Combien de vins ont des goûts de grappe qui les écartent de la consommation pendant des mois? Combien ont des teneurs exagérées en fer par les contacts de ce métal non protégé ou de parois riches en fer? Combien doivent à des cuivages trop prolongés une finesse atténuée ou masquée par des goûts grossiers, une faiblesse de coloration? Combien renferment encore, au moment des froids, des sucres fermentescibles qui entretiennent la vie latente des microorganismes, vie qui reprendra au retour des beaux jours, etc.

Pourtant les moyens d'acquiescer les connaissances indispensables ne manquent pas, indépendamment de l'enseignement agricole qui s'adresse aux jeunes, les praticiens ont de nombreux moyens de compléter leur instruction technique; ainsi des cours temporaires ont été organisés dans divers centres, modèles sur ceux que nous avons créés en Bourgogne, à Bordeaux, à Paris; pour les mettre à la disposition d'un plus grand nombre et permettre une plus large diffusion de ces cours, ils ont été mis sous forme de Cours par Correspondance qui facilitent ce complément d'instruction à tous, même sans connaissances chimiques et sans interruption des occupations.

Ce désir de s'instruire pour mieux vinifier, est peut-être plus accentué chez les viticulteurs nouveaux venus qui n'ont pas à leur disposition les traditions séculaires, source précieuse de pratique adaptée à chaque région, mais aussi parfois obstacle au progrès scientifique, quand un amour-propre mal placé le considère comme inutile.

Prof. L. MATHIEU.

P. S. — Les programmes et notices sont envoyés sur demande avec timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut Oenotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Recherches de solutions à la Crise agricole actuelle

A la dernière réunion de la Société nationale d'encouragement à l'Agriculture, M. Brégnière, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon, a présenté un fort intéressant exposé sur les données actuelles de l'économie agricole. Nous le reproduisons ci-dessous in-extenso:

Le sujet à traiter est très vaste. Il mérite de l'être dans un cadre élargi, car il y a en vérité des solutions bien diverses à la crise actuelle.

La crise se traduit par un écart de plus en plus réduit entre les prix de vente et les prix de revient. Il arrive même que ceux-ci dépassent le prix de vente. La situation devient alors alarmante puisque le capital est atteint. Les prévisions sont bouleversées, les profits diminués, supprimés. Les collaborateurs des entreprises voient leurs salaires amoindris, ce qui revient au même, dans un plan plus général, l'activité se resserre, le nombre des salariés employés diminue, d'où le chômage avec toutes ses conséquences.

Pour essayer de remédier à cet état de choses on s'adresse à l'Etat. On lui demande aide et protection. Il répond de son mieux par la prohibition, le contingentement, la protection douanière, les secours de chômage. Il s'efforce de ralentir la chute des prix, de réserver du travail à la main-d'œuvre nationale.

Toutefois les solutions qu'il peut apporter sont insuffisantes. Elles comportent un caractère de précarité qui les livre à la merci d'un accident, aussi faut-il chercher le remède sur des bases plus solides, en analysant

les causes de la perturbation économique actuelle.

Elle n'est d'ailleurs pas la première que nous ayons à enregistrer. On pourrait lire en ce moment avec fruit l'ouvrage qu'a consacré M. Daniel Zolla à la précédente crise agricole; crise dont se souviennent les agriculteurs qui comptent actuellement 60 à 70 ans.

De 1880 à 1900, le blé avait baissé de 34 p. 100 en France, de 50 p. 100 en Angleterre, les autres céréales de 20 p. 100, la pomme de terre de 30 p. 100, l'alcool de 44 p. 100. Mais, pour le sucre par les effets de la loi de 1884, la baisse sur ce produit n'en était pas moins réelle. Retardée pour le vin à cause du phylloxéra, elle atteignit à un degré moindre la production animale, la consommation dans ce domaine tendant à se développer. Le prix de la laine, par contre, baissa de 50 p. 100.

La défense s'organisa, sous l'impulsion de Méline, à l'abri des tarifs douaniers.

Quant aux causes de cette crise, elles furent celles que l'on retrouve aujourd'hui: augmentation de la production dans les pays neutres, en face du maintien des frais de cette production dans les autres pays.

Comment s'est-on défendu alors en dehors de la production? On s'est organisé dans la crise, on a fait des économies.

Il semble qu'aujourd'hui, c'est dans le même sens qu'il faille se défendre en pratiquant une politique de sages économies. C'est à cette conclusion qu'arrivait M. Lucien Romier dans la communication qu'il faisait, le 23 no-

vembre dernier, devant l'Académie d'Agriculture. Deux solutions s'offrent, selon lui, à dénouer la crise: ou faire remonter les prix par l'inflation ou réduire les dépenses.

Vers la première solution tendent à aller les pays neutres que ne charge pas le passé et qui, forts de leurs accroissements de population, savent que les charges générales s'étendent sur un nombre plus grand de personnes. Vers la seconde doit incliner la France, vieux pays à population stagnante, mais qui doit, par ses qualités, rapidement alléger le poids de ses dettes.

Il faut donc restreindre les frais généraux de la collectivité, œuvre malaisée, s'il en est, quand on pense à la dette totale de la France et à celles de ses éléments constitutifs (départements et communes) chargés qui sont de l'ordre de 450 milliards.

Il faut que les services publics contrôlent étroitement leurs dépenses et pratiquent des économies chaque fois que leur marche générale n'en sera point entravée et que l'avenir du pays ne sera pas menacé.

Il faudrait peut-être aussi que les capitaux épargnés se dirigent plus vers un emploi intérieur au lieu d'aller trop souvent aider, assister ou renflouer des entreprises concurrentes étrangères.

Si, maintenant, nous nous plaçons sur le terrain spécifiquement agricole, voyons comment dans ce domaine, se comportent les capitaux.

M. Ferté a montré nettement que dans le Soissonnais, les capitaux subissaient une amputation énorme. Il ne reste plus place pour la rémuné-

ration des capitaux engagés, rien pour la rémunération de l'effort personnel; le capital disparaît peu à peu. On peut distinguer là toutefois deux situations générales: d'abord celle qui concerne les cultivateurs d'avant-guerre, ou même des premières années d'après-guerre, dont les capitaux se sont déjà amortis, pour lesquels la balance s'établit plus facilement entre recettes et dépenses, et n'est pas influencée par l'intérêt des dettes. Pour eux, l'esprit d'économie n'a pas encore disparu et ils savent que le profit se réalise par sommes minimes.

Toute autre est la condition des jeunes cultivateurs. Pour ceux-là, la position est très difficile. Ils vivent de capitaux d'emprunt, ils ont des intérêts à payer, les besoins sont plus grands. Comment les aider? Le crédit peut intervenir, il intervient, mais il est difficile de gager des annués sur les profits courants; on ne réalise pas en agriculture des différences assez grandes, en moyenne, pour supporter des frais exagérés et, la situation n'étant plus soutenue, s'écroule.

Il ne semble donc pas raisonnable d'aider par des crédits excessifs ceux qui ne possèdent pas les éléments de leur capital d'exploitation, alors qu'il apparaît sage au contraire de prêter pour le fonctionnement proprement dit de l'entreprise. Il paraît même normal que l'on n'encourage pas les débutants d'une manière excessive. Il est salutaire pour eux de connaître la vie dure, le labeur, la régularité de l'effort.

(A suivre.)



UNE GREFFE

Que tout le monde devrait connaître et pratiquer, par œil et bourgeon, dite: « Greffe en Ecusson ».

L'œil accompagné d'une certaine portion d'écorce détachée d'un rameau, constitue le greffon. Dans le cas qui nous occupe, le lambeau d'écorce supportant l'œil dont naitra le futur tronc doit prendre toute l'épaisseur de la couche corticale jusqu'à l'aubier exclusivement. Le maître greffeur que fut Charles Ballet est

formel: mieux vaut entamer un peu de bois que d'oublier le moindre feuillet de liber, zone favorable qui assure une bonne soudure. Le lambeau d'écorce, par sa coupe, offre schématiquement la forme d'un petit œil d'armoire, d'où le nom populaire et ancien « d'écusson » qui lui fut donné. On opère dans cette greffe sur des sujets en végétation en sève, ce qui permet de soulever les écorces pour y introduire le greffon, qui se glisse sous l'écorce « comme une lettre à la poste ». Lorsque l'opération est faite sous le signe de succès, une petite préparation quelques jours d'avance sur le sujet aménage la place choisie où devra être introduite l'écorce greffon. Les grandes lignes étant posées, il nous faut maintenant voir plus en détail l'opération.

Les greffons seront pris le plus souvent sur des rameaux de l'année courante, s'il s'agit d'un greffage d'été; de l'année précédente, par contre, si on doit opérer au printemps d'une année.

Le rameau greffon sélectionné devra être moyen, ni trop gros, ni trop faible. Les yeux en seront bien formés.

Dans la plupart des cas il est désirable que sujet et greffon soient dans un état égal de végétation; s'il devait y avoir inégalité dans l'évolution d'un des deux, il faudrait que le sujet fût plus avancé en sève que le greffon: un rameau greffon un peu avancé en maturité vaut mieux que s'il était trop tendre comme tissus. Les yeux situés vers le milieu du rameau, sont en général les plus convenables au greffage en écusson, ceux de la base et du sommet ont le défaut d'être incomplets en sommeil ou trop disposés à se porter à fleur et non à bois. Un rameau florifère serait à recommander pour le cas d'écussonnage de rosier, mais, dit Ballet, pas trop florifère. Dans le cas de greffe de fruitier qui nous intéresse, un œil en saillie sera meilleur qu'un œil plat, verdâtre, étouffé.

Les rameaux greffons une fois sélectionnés (et en tout il faut de la sélection, ne l'oublions pas, non seulement chez les grainetiers, dont la sélection est la vie et la raison d'être, mais aussi chez les pépiniéristes qui, faute d'avoir observé cette loi, voient les pépinières de pommiers rongées par le chancre — maladie envahissante lorsqu'on la propage partout — par des greffons contaminés), il faut, dis-je, les mettre sans retard à l'ombre et au frais, leur extrémité inférieure dans de la mousse humide, ou enveloppés dans des toiles humides; un rameau ridé, pour être rescapé, serait mis, lui, une journée le pied dans l'eau ou une nuit dans une terre fraîche, allongé dans une petite tranchée superficielle. On peut, lorsqu'on prépare ses greffons la veille pour le lendemain, les entourer d'herbe fraîche.

Pour opérer, tenant le rameau greffon de la main gauche, on peut délimiter par un trait d'écussonnoir environ 0^m015 au-dessus et au-dessous de l'œil choisi pour lever la longueur de l'écusson, on pose de biais la lame de l'outil écussonnoir, trop connu pour être décrit, et on pousse cette lame en l'enfonçant très légèrement jusqu'à l'aubier et en la faisant glisser sous l'écorce, on rejoint le trait inférieur marqué du bas de l'écusson; chose très importante, dans les rameaux coupés sous l'œil, il faut suivre l'inflexion courbée, faute de quoi on coupe brusquement l'écusson sous l'œil, ce qui est très mauvais, car alors comment pourrions-nous lier le bas de l'écusson au sujet s'il n'y a qu'un demi-lambeau d'écorce situé au-dessus de l'œil; au revers il reste un peu de bois sous le lambeau d'écorce, sous cette lamelle de bois se cache le germe, c'est-à-dire « l'âme » du bourgeon, ou son « cœur » si l'on préfère; sans ce germe, tout est perdu. Tout l'art de l'écussonneur réside dans l'acte d'enlever l'écusson de bois sans arracher le germe, c'est même la seule et unique difficulté de cette greffe. Il ne faut pas faire un monde de cela. Il y a plusieurs tours de main: soit d'enlever vivement l'écusson en en pinçant l'extrémité du sommet entre le pouce et la lame de l'écussonnoir, car en opérant par la base on pourrait enlever le germe avec trop de facilité en le

« vidant ». Cependant, sur un sujet en grande sève, dit Ballet, on peut laisser une lamelle de bois, la soudure se fera. Il faut craindre seulement plus tard, pour quelques espèces, un coup de vent qui décollerait un coup sec la jeune greffe d'un an, alors c'est une perte.

Dans le cas d'un écusson difficile à « desquiller », au cours de ma vie de pépiniériste, j'ai souvent réussi en mettant l'ongle du pouce sur le milieu du germe et en enlevant l'écusson en deux fois, en opérant par les deux bouts, le résultat est que seul un petit germe en relief reste au fond, le bois étant tout enlevé. L'opération est alors réussie. On fait ensuite vivement la fameuse fente en T et on soulève les lèvres de l'écorce avec la spatule d'ivoire ou d'os. Bien entendu, en effeuillant les rameaux greffons, on a gardé les pétioles des feuilles, on saisit l'écusson figuré par le pétiole et on le glisse au fond de la « boutonnière » en T, on appuie alors les deux écorces et si une lamelle d'écorce dépasse on la coupe au niveau de la barre transversale du T. Opérer vivement pour éviter l'action prolongée de l'air sur ces tissus à vie. On lie ensuite, le plus souvent au raphia, par des tours en spirale et on ferme par deux clefs ou une double clef en serrant bien; avoir soin de serrer un peu plus fort au tour qui précède et qui suit l'œil, pour bien faire presser sur l'aubier le petit germe et en assurer la soudure.

En terminant, je rappelle que les cultivateurs qui savent cette utile greffe peuvent tous « fabriquer » avec elle: arbres fruitiers, arbres d'ornement, et aussi les rosiers, ces jolis arbustes que tous les cultivateurs qui ont des églantiers dans leurs haies devraient faire eux-mêmes, ce qui serait une bonne distraction, et de l'art pratique et à bon marché pour le jardin familial.

Le pétiole de la feuille de l'écusson indique, au bout de quelques jours, si l'opération est réussie; s'il est jaune et se détache d'un seul coup l'écusson est bon, s'il est noir, ridé et tient à l'écusson l'opération est ratée.

Je reviendrai du reste sur ce sujet.
G. DURIVAUT,
Ingénieur horticulteur,
Directeur du Jardin des Plantes.

Une formule de Fumure à conseiller aux Herbagers

L'herbe des prairies a besoin d'engrais comme toutes les plantes. Il lui faut une fumure complète, apportant les trois éléments, azote, potasse et acide phosphorique, et non pas seulement des engrais phosphatés comme trop d'herbagers le pensent encore. La fumure complète, la seule rationnelle, est aussi la plus économique. C'est ce qui résulte des essais soigneusement effectués au Centre National d'Expérimentation Agricole de Metz.

Ces essais, faits depuis quatre ans, par conséquent avec des conditions météorologiques différentes, montrent de la façon la plus nette que la fumure complète assure:

1^o Une augmentation des rendements en herbe, qui permet d'accroître le nombre des animaux par hectare ou d'obtenir pour une même surface un plus grand nombre de journées de pâturage.

2^o Une plus grande valeur nutritive de l'herbe: les parcelles fumées sont pâturées plus à ras, plus avidement et l'augmentation du rendement de l'animal s'en ressent favorablement.

3^o Une augmentation de la durée de végétation. Grâce à l'azote, l'herbe est prête à pâturer trois semaines plus tôt au printemps; sa végétation se poursuit plus longtemps l'automne et elle résiste mieux aux périodes de sécheresse en été.

Ces avantages sont obtenus dès la première année d'application des engrais. A titre documentaire, signalons que pour les quatre années d'expériences du Centre de Metz, le bénéfice net moyen annuel par hectare, déduction faite des frais des engrais et d'épandage, ressort à 330 fr. 50 pour les animaux d'élevage et à 402 fr. 10 pour les vaches laitières.

M. Constantin Jdanow, chef des travaux de zootechnie, a donc bien raison de conclure: « La fumure complète, comprenant des doses bien équilibrées de potasse, d'acide phosphorique et d'azote est la seule formule à conseiller aux herbagers. »

Machines Agricoles

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'adaptant à la longueur voulue.

Vidage rapide, ne s'engorge jamais.

N^o 1, 2^e 60 à 3^e 60 285 fr.

N^o 2, 3^e 40 à 4^e 50 325 fr.

N^o 3, 4^e 20 à 5^e 75 375 fr.

Support fixe pour ces pompes: 110 fr.

Modèle spécial sur brouette, avec 5 mètres de tuyau caoutchouc: 530 fr.

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents.

Rouleaux de Jardin

Rouleaux de jardin et tennis, à bords arrondis en 2 billes, complets:

Sans contre-poids:

Larg. Diam. Poids Prix

0^m50 0^m40 83 kg. 247 fr.

0^m50 0^m50 123 — 340 »

0^m60 0^m60 155 — 442 »

Avec contre-poids:

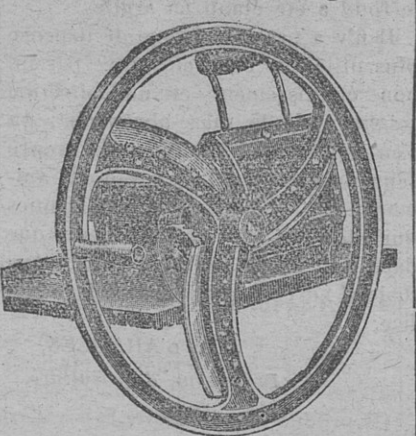
0^m50 0^m40 104 kg. 315 fr.

0^m50 0^m50 160 — 417 »

0^m60 0^m60 218 — 527 »

Prix départ usine. Remise aux Adhérents.

Hache-Herbes



Indispensables pour l'élevage des volailles. Peuvent hacher très finement: choux, feuilles de betteraves, orties, herbes, etc. Fonctionnement très doux, rendement élevé. Sont livrés montés sur planchette.

A 3 lames, volant de 0^m47... 108 fr.

4 — — 0^m47... 121 »

4 — sur pieds élevés... 188 »

Prix départ usine. Remise aux Adhérents.

Bacs à Crème

A température constante. Plus de beurre mou en été et parfaite fermentation de la crème en hiver. N'exige pas de surveillance spéciale.

Prix départ, emballés:

N^o 0, 20 litres... 385 fr.

N^o 1, 40 — — 460 fr.

N^o 2, 60 — — 537 fr.

N^o 3, 80 — — 600 fr.

N^o 4, 100 — — 665 fr.

Remise à nos Adhérents.

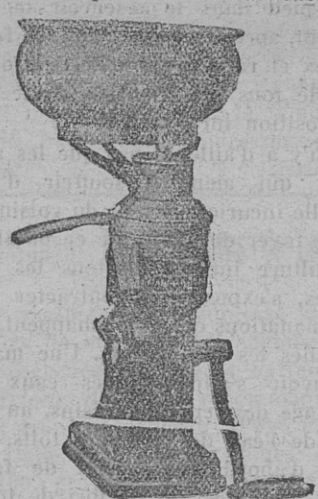
Ecrémeuses

Machines robustes et pratiques, munies d'un compteur de tours automatique. Coussinet avec douille interchangeable et ressort.

Avec Bol à lances: 65 litres, 850 francs; 120 litres, bassin droit, 1.000 francs; bassin déporté, 1.100 francs.

Avec Bol à assiettes: 75 litres, 850 fr.; 130 litres, bassin droit, 1.000 fr.; 130 litres, bassin déporté, 1.100 fr.

Remise intéressante à nos adhérents. Transport déduit sur facture.



Autre marque réputée:

Débit 80 litres. B. central. 865 fr.

— 115 — — 990 »

— 115 — B. déporté 1.070 »

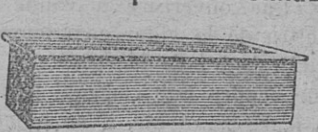
— 130 — B. central. 1.140 »

— 130 — B. déporté 1.240 »

Remise à nos adhérents.

Réparations et pièces de rechanges assurées par le Syndicat, à Nantes.

BACS pour PATURAGES



Rectangulaires avec bords « MODERNES » et rivés. Hauteur 0^m50... Garantie éternelle.

Conten. Long. Larg. Périm. Galvanisé

350 l. 1^m 0^m70 240 » 320 »

400 l. 1^m 0^m80 265 » 365 »

500 l. 1^m25 0^m80 300 » 410 »

600 l. 1^m40 0^m85 345 » 465 »

700 l. 1^m60 0^m90 390 » 530 »

800 l. 1^m80 0^m90 440 » 600 »

1000 l. 2^m 1^m 490 » 685 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Bacs cylindriques, nous consulter.

Sécheurs

Excellents modèles.

Longueur 0^m21... 15 fr.

— 0^m23... 18 »

En vente à nos Bureaux, à Nantes.

Cultivateurs « Griffon »

Extensibles et à combinaisons, pour tous travaux d'été, dans toutes les plantations en lignes. Tenue parfaite en tous terrains. Bâti extensible par levier, avec écrou de blocage en travail.

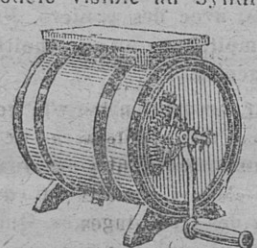
A 5 dents flexibles, prix. 240 fr.

A 5 dents rigides... 260 »

Majoration pour avant-train tournant à 2 roues.

Barattes

BARATTES FIXES à double vitesse, tonneau chène premier choix. Fabrication soignée, marche garantie. Modèle visible au Syndicat.



10 litres, 175 fr.; 20 litres, 185 fr.; 30 litres, 200 fr.; 40 litres, 230 fr.; 50 litres, 245 fr.; 60 litres, 275 fr.; 80 litres, 320 fr.; 100 litres, 350 fr.

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

BARATTES CULBUTANTES sur demande depuis 395 fr. départ.

Fils de Fer

Fils galvanisés, spéciaux pour vignes, en boîtes irrégulières.

N^o 14 (3/4" au kilo environ). 197 fr.

N^o 15 (28" — — — — —). 194 »

N^o 16 (23" — — — — —). 190 »

Pour bottes réglées à 5 kg., majoration de 5 fr. par 100 k^g. Départ Nantes. Remise aux adhérents.

Tous autres numéros de fils, en galvanisés recuits, ou clairs.

Ronces galvanisées

Fils A 2 picots A 4 picots

N^o 12... 14 » — —

13... 16 » — —

14... 18 » — 19 50 — 23 25

15... 20 75 — 22 75 — 27 25

16... 24 25 — 27 » — 31 25

Départ Nantes. Remise aux adhérents.

Tondeuses à Gazon

Fabrication soignée; traction extra-légère. Système de réglage pour couper haut ou ras et pour regagner l'assure des couteaux après un long usage.

Largeurs de coupe

Tond. 25 cm. 30 cm. 35 cm. 40 cm.

3 lames. 195 fr. 207 fr.

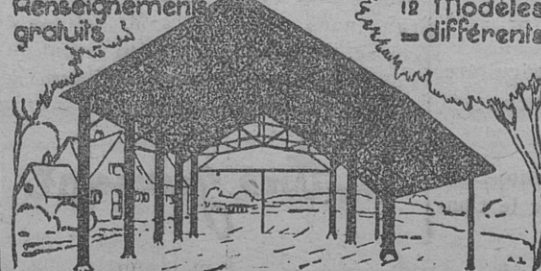
4 lames. 204 » 217 » 225 fr.

4 lames

à billes. 220 » 238 » 247 » 255 »

Prix départ. — Remise aux adhérents. — Pour tondeuses à moteur, nous consulter.

HANGARS AGRICOLES/ TOUT ACIER



Modèles différents

Pour vos

HANGARS, GRILLES, CLOTURES, CLAPIERS, etc.

consultez-nous

au Syndicat.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 1^{er} Août 1932

ANIMAUX	Amén.	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette	PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif
Bœufs.....	3.183	3.000	8 20 7 20 6 00 8 90	4 92 3 95 3 00 5 50
Vaches.....	1.570	1.500	8 00 6 60 5 40 9 10	4 80 3 63 2 66 5 82
Taureaux.....	375	324	6 50 5 80 5 30 7 20	3 90 3 20 2 65 4 45
Veaux.....	1.984	1.900	10 00 8 20 7 20 11 00	6 00 4 67 3 95 6 82
Moutons.....	12.186	12.000	16 11 11 20 9 40 17 90	8 25 5 25 4 13 8 80
Porcs.....	2.300	2.300	11 00 10 00 7 00 11 42	7 00 7 00 4 90 8 90

Du Jeudi 4 Août 1932

Bœufs.....	1.367	1.300	8 00 7 00 5 80 8 70	4 80 3 85 2 90 5 40
Vaches.....	683	650	7 80 6 40 5 20 8 90	4 68 3 50 2 60 5 70
Taureaux.....	257	240	6 50 5 80 5 30 7 20	3 90 3 20 2 65 4 45
Veaux.....	1.881	1.700	9 50 7 70 6 70 10 50	5 70 4 38 3 68 6 50
Moutons.....	4.675	4.500	15 70 10 70 8 90 17 50	7 85 5 02 3 90 8 75
Porcs.....	2.147	2.147	11 00 10 28 7 14 11 42	7 70 7 20 5 00 8 00

Les Femmes de la terre sont-elles assez défendues ?

La femme agricole a une tâche servile à remplir. Sans doute n'est-il pas toujours de mode de dire cette vérité, mais en l'écrivant aucun démenti, j'en suis sûr, ne saurait m'être infligé de multiples branches de l'activité sociale bénéficiant du droit de gagner jusqu'à la suffisance même de la vie familiale avec l'effort limité à huit heures de travail pour le chef de ménage.

C'est ainsi que de nombreux employés d'entreprises privées ou d'Etat assurent l'existence de leur femme avec leur travail personnel. Que des enfants naissent dans leurs foyers, et leurs employeurs les aident également à en supporter les charges. Et si, dans beaucoup de foyers urbains, la femme accomplit cependant un travail productif, nombreux sont ceux où elles bénéficient tout au moins d'une situation d'aisance et de confort d'une haute valeur pour elles.

A la terre, hélas ! les femmes et les filles de l'exploitant agricole ont dans une immense majorité un sort bien différent ! L'hiver, bien longtemps avant que l'aube apparaisse, elles sont déjà à l'étable. C'est la traite des vaches à accomplir aux heures régulières, c'est le foin à distribuer, les racines et les farinoux, et encore bien souvent l'élévation des fumiers à accomplir.

Dans la boue ou dans la glace, sous la pluie ou le vent froid, il leur faut circuler vite et sans cesse, car le bétail a toutes sortes d'exigences impérieuses. Les soins de son alimentation et de ses breuvages, le travail à accomplir pour sa propreté, le travail de sa litière auxquels viennent s'ajouter encore tous ceux à donner à tous les animaux de la basse-cour, font que la fermière, sa fille ou sa bonne, assumant toute la machine entière, c'est-à-dire parfois pendant sept heures, un travail de machines régulières et dociles.

Le repas de midi, dont la fermière a dû assurer la préparation au milieu de tous ses travaux du matin, la trouve encore debout ; car combien de fois se lèvera-t-elle pour servir à table. Et le repas, terminé, c'est encore la vaisselle à faire, le reste des aliments à ranger et le dernier coup de balai à donner à la pièce. Ensuite, ce sont les soins du ménage, et parfois même de toilette, qu'elles n'ont pas pu souvent s'accorder le matin, la préparation des aliments pour le bétail, qui les absorbera l'une et l'autre jusqu'à la tombée du jour où les travaux de bétail recommencent et durent longtemps après qu'il fait nuit.

L'été, qu'une ou plusieurs voitures de fourrages ou de gerbes soient ramenées des champs, et c'est encore pour elle le coup de main supplémentaire pour l'entassement aux greniers ou aux meules.

Au départ des hommes, après le repas de midi, elles ont déjà préparé le goûter et la boisson pour emporter aux champs.

Et combien de fois y rejoignent-elles ceux-ci pour les travaux de la fenaison, de la moisson, le ramassage des pailles, des racines et des fruits. Elles sont partout et toujours, du matin jusqu'au soir, où une tâche peut les réclamer.

Et cependant, à travers ces multiples travaux qu'on ne pourrait en immense majorité confier à des machines, la femme de l'exploitant agricole, cette femme admirable de courage et de résignation trouve encore le temps d'être mère et d'élever ses enfants.

Voilà la paysanne ! Le dimanche ! J'entendais récemment les filles d'une fermière déclarer : « Le dimanche, comme les autres jours, nous ne terminons qu'à midi et demi. Et le soir, à quatre ou cinq heures, il faut s'y remettre. A peine avons-nous fait un peu de toilette, sorti quelques pous, qu'il faut déjà songer à se changer et reprendre la blouse de travail. » L'hiver, nous ne pouvons guère nous distraire qu'en prenant du temps sur notre repos de la nuit. » Navrant cri de vérité que tout cultivateur a ainsi maintes fois entendu et qui, dans la bouche de ces jeunes filles, marque un singulier contraste entre leur tâche journalière et les principes mis en avant par tous ceux qui ont pris comme base du progrès l'émancipation sociale, la réduction de l'effort de travail. Et l'on peut dire aujourd'hui qu'à côté des hommes qui acquiescent légalement huit heures d'efforts, il y a d'innombrables foyers, à la terre, où les femmes, sans brandir de véhémentes revendications, assument à elles seules tous les jours, dimanches et fêtes, de douze à quinze heures de travail, soit au total de 84 à 105 heures par semaine. Navrant cri de vérité qui stigmatise une situation sociale chez la jeune fille de la terre combien dénuée d'attraits. Une situation qu'il faudra bien s'attacher à compenser par des avantages dignes du renoncement et de la vaillance qu'elle implique — si l'on ne veut tarir à bref délai, par le départ de ses meilleurs éléments, ce réservoir de force saine et vitale pour la nation, que représentent les jeunes filles de la terre, si l'on veut aussi que dans quelque dix ans, nos jeunes cultivateurs en trouvent encore qui veulent bien accepter la situation qui les attend dans leur métier. Car qu'on y prenne garde, la conscience de leur sort s'affirme en elles de plus en plus vite. Dans leur échappée rapide avec la bicyclette ou l'auto du père, elles prennent contact avec les autres classes sociales et savent en analyser les avantages.

Or, par quels avantages compenser leur effort ? D'abord, par une juste rétribution du travail accompli. Car jamais chez elles, ce navrant principe dont sont empoisonnés de nos jours certains types sociaux, se traduisant par le désir de vouloir gagner beaucoup d'argent, bien vivre et travailler le moins possible, n'a jamais hanté leur esprit sage et viril. Le travail chez elles n'est jamais apparu comme une calamité. Elles consentent aux efforts qu'elles savent indispensables, mais la charte de leurs revendications s'exprime sans cesse par cette logique inflexible, qu'elles ne pourront jamais consentir à ce qu'à la fin de l'année, la tâche énorme qu'elles auront accomplie dans le foyer agricole, soit considérée par rapport à la situation d'autres foyers où la femme ne remplit aucun travail productif, comme une chose devant y figurer, comme on dit, parfois, « par-dessus le marché ».

Or, à l'époque où nous sommes, il n'y a aucune démagogie à le dire, la femme de l'exploitant agricole, qui toute sa vie accomplissant une tâche écrasante, n'est pas assez rétribuée. A l'heure où le moindre effort, la moindre chose se compte et se facture, certaines femmes d'exploitants

agricoles travaillent d'innombrables heures pour des revenus infimes. Et pourtant, pour elles comme pour le cultivateur, jusqu'à l'avènement de la loi sur les assurances sociales, aucune espérance de retraite ou participation de retraite n'était plus envisagée, après vingt ou trente années d'efforts.

Aujourd'hui, nous pouvons dire que l'avilissement considérable et récent des cours des produits d'élevage et de basse-cour, qui s'est produit il y a quelques mois, a eu comme véritable conséquence celui de la réduction du travail de certaines paysannes.

Aussi était-il permis de se demander, mais non sans émoi, en face de cette situation créée, si celle-ci ne constituait pas le premier avertissement que les effets de la crise économique qui sévissait sur le monde, et qui débutait en France, ne devaient pas exiger dans les temps à venir, et comme une triste rançon, le sacrifice pécunier de l'énorme travail qu'accomplissent les femmes de notre terre de France.

Mais, cultivateurs, nous voulons croire que les Pouvoirs qui ont créé déjà, je le répète, au bénéfice de certaines classes sociales, ces sortes d'avantages incontestés, comme la loi de huit heures — la loi sur le repos hebdomadaire obligatoire, les traitements à revenus fixes — lois qui se compléteront bientôt peut-être, puisqu'en en parle, par des vacances obligatoires payées — ne toléreront pas que s'établisse une pareille situation qui les discréditerait assurément aux yeux de la classe paysanne tout entière, et qui saurait à la fin, non pas seulement s'en émouvoir, mais peut-être s'en fâcher. Car certes, cultivateurs, nous ne voudrions pas du paysan roi, mais nous ne voudrions pas non plus de la paysanne esclave.

M. ANGER.

(La Nouvelle France Agricole.)

Les explosifs agricoles

Une série d'expériences de sautages par l'Explosif Agricole aura lieu le 10 août prochain, dans la matinée, à partir de neuf heures, dans la propriété de M. de KERGUENEC, maire de Saint-Molf. Les expériences seront dirigées par M. ROGUES, artificier agricole, diplômé du Gouvernement.

M. PIEDALLU, le distingué propagandiste de l'emploi de l'explosif en agriculture, apportera à ces démonstrations l'appui de son autorité, et fera passer un film sur les résultats obtenus en Algérie.

Nous invitons nos lecteurs à assister à ces expériences, qui auront lieu dans la propriété de M. de KERGUENEC, située à 4 kilomètres, 500 de Guérande, sur la route nationale de Guérande à Herbignac.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 8 août. — Bourgneuf-en-Retz, Nantes, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 9. — Boussais, Le Loroux-Bottereau, Paulx, Montoir-de-Bretagne.

Mercredi 10. — Blain, Petit-Mars, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 11. — Aigrefeuille, Guérande, Vue, Ancenis, La Chapelle-Heulin, Cordemais.

Vendredi 12. — St-Je-Pazanne, Clisson, Paulx, Saint-Nazaire.

PRIX-COURANT

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sauf variation.

Alimentation du Bétail

Brises de Riz..... au cours
Farine de Manioc (sac 80 k.) 100 »
Riz Saigon n° 1, par 100 kilos 100 »
Issues de riz..... 75 »
Remouillage de fèves..... 78 »
Mais pour volailles (manque momentané).
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 Arachide « Armor » 100 »
Coprane en pain logé 95 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE
Provende « Sucraff » N° 1... 75 »
« Sucraff » N° 2... 72 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX
Aliment complet N° 1, 40 %
avoine, 35 % mélasse..... 102 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (succédané, avoine, tourteaux) 103 »

ALIMENTATION DES PORCS
Optima pour engraissement des porcs..... 107 »
Optimima pour porcelets et truies..... 157 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION DES BŒUFS VACHES ET VEAUX

Optima Lait..... 105 »
Optima pour engraissement des bœufs..... 107 »
Optimima farine lactée pour vœux, par sacs de 5 kilos. 14 »

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé..... 115 »
Farinde Pondouse..... 130 »
Farinde de viande..... 180 »
Farinde d'os alimentaire..... 87 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Provendeine
Pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 14 fr. la boîte, pris au Syndicat.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » pour pondeuses..... 135 »
Provende « LAPOX » pour lapins..... 120 »
Farinde de Poisson supérieure 225 »
Viande extra..... 225 »
Coquilles huîtres..... 69 »
Sur wagon départ Nantes.

Aliments mélassés

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

Biscuits pour Chiens

Dog Cake N° 1 (biscuits farine de blé)..... 100 »
Dog Cake N° 2 (biscuits farine de blé avec viande)..... 163 »
Dog Cake N° 3 (biscuits farine de blé avec huile de foie de morue)..... 170 »
Dog Cake N° 4 (biscuits mélange spécial pour lévriers de course)..... 235 »
Little Cake (biscuits pour petits chiens, boîte de 50 galettes)..... 10 »

Biscuits pour Poussins

Chapelle de biscuits N° 1... 170 »
Granules de biscuits N° 2 avec farine de viande..... 175 »
Ces prix s'entendent aux 50 kilos, franco de port et d'emballage. Il faut une quantité de 50 kilos minimum.

Chaux

Grosse chaux en belles pierres blanches..... 100 »
Les 1.000 kilos en vrac sur wagon Champtocé et par 8.000 kilos minimum.
Chaux blutée pour amendement..... 105 »
Les 1.000 kilos livrés en sacs de 35 kilos facturés et repris au même prix si rendus dans le délai de 3 mois.
La chaux blutée peut être livrée en sacs papier « Kraft » à 3 épaisseurs, très résistants, pouvant contenir 45 kilos de chaux, moyennant une majoration de 15 fr. par tonne.

Huiles Comestibles

Etablissements H. de la Tullaye
HUILE D'OLIVE
Par estagade de 5 litres..... 50 » (logés franco gare).
Par estagade de 10 litres..... 113 » (logés franco gare).

HUILE « LA DELICATE »

5 litres, La Délicate, logés franco gare, 35 fr.
10 litres, La Délicate, logés franco gare, 68 fr.
5 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 29 fr.
10 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 57 fr.
23 litres, La Délicate, nus départ Nantes, 4 fr. 60 le litre.

Graisses Agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la poite de 1 kgr. en vente au Syndicat, ou franco par 24 boîtes.
Par tambour de 50 kil., franco..... 4 10 le kilo
Par fût de 100 kil. franco 3 60 le kilo
Graisse rose pure ; Graisse vaseline et Valvol. Nous consulter.

Produits Viticoles

Sulfate cuivre français ou belge (rare)..... 157 »
Bouillie Azur..... 190 »
Bouillie Barousse, par caisse de 12 paquets de 2 kilos, 230 fr. les 100 kilos, départ Nantes.
Bouillie Maclefeld, caisse de 25 paquets de 2 kilos, bouillie 60 %, 210 fr.; Bouillie 50 %, 195 fr., les 100 kilos, départ Nantes.
Pour livraison par sacs de 50 kilos, diminution de 25 fr. par 100 kilos.
Sulfostéatite, les 100 kil. 140 »
Soufre (balle de 100 kil.) 125 »
Arséniate de plomb, 40 fr. le bidon de 4 kilos.
« Collosoufre », 16 fr. le flacon de 500 grammes, ou 30 fr. le flacon de 1 kilo.
Quantité importante, nous consulter.

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur..... 280 »
Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en boîtes ou en morceaux de 500 grammes.
Savon Croix d'Or..... 200 »
Les 100 k. départ Nantes.
Ronces et fil de fer, nous consulter.

DERNIERE HEURE

Cours du Blé

Blé base 75 kilos reversibles : Pour livraison avant le 15 Août : 120 francs.
Pour livraison Août-Septembre : 116-117 francs.

Station Agronomique de la Loire-Inférieure

Avis aux Agriculteurs producteurs de Blé

Les agriculteurs producteurs de blé sont instamment priés de réserver à la Station, sitôt après les battages :
1° 2 kilos de blé de Bordeaux de la récolte de 1932 ;
2° 2 kilos de blé Vilmorin 23 ;
3° 2 kilos de chaque variété des autres blés nouveaux à grand rendement.

Ces blés devront avoir été récoltés, autant que possible, sur le même domaine ou tout au moins dans la même commune.

Dans le cas où le même agriculteur n'aurait récolté que du blé de Bordeaux et pas de Vilmorin 23, mais une autre variété de blé à grand rendement, la comparaison n'en sera pas moins très utile.

Les Secrétaires des Syndicats agricoles pourraient utilement assurer la collecte de ces échantillons, au besoin en les demandant à des agriculteurs voisins n'ayant récolté chacun qu'une seule variété.

Il serait très utile de connaître, pour chaque échantillon récolté : la nature du sol, la fumure reçue, et particulièrement la nature et la quantité des engrais azotés, les conditions de la végétation observées depuis les semailles.

Si des agriculteurs avaient fait, même sur une seule variété, des expériences comparatives avec des doses croissantes d'engrais azotés ; ils sont instamment priés d'envoyer des échantillons de chaque parcelle.

Tous ces échantillons sont reçus avec reconnaissance à la Station Agronomique, 26, boulevard Victor-Hugo, à Nantes.

Ils devront porter distinctement sur leurs étiquettes : le nom de la variété, et le nom et l'adresse exacte de l'agriculteur récoltant.

Les échantillons sont destinés à l'étude de la valeur boulangère des blés, entreprise en 1930, sous le patronage de la Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure.

ECOLE PIGIER

6, rue Crillon, Nantes. PROCURE DES SITUATIONS D'AVENIR. — Emplois offerts aux Elèves : 400 environ pour chacune des années dernières.

Plus de Travaux pénibles à la Ferme

Le lavage du linge à la main est un travail pénible, les lavesses sont toujours plus rares ; les machines à laver remédient à ces inconvénients.

Seulement il y a machines et machines ; la machine à laver « EVE », des Etablissements ERNEST RONOT est le dernier cri dans cette fabrication.

Auxiliaire précieuse de la ménagère, elle manie le linge aussi délicatement qu'une main de femme... sans brosses. Le lavage est rapide, impeccable, sans usure.

Une BUANDERIE trouve son utilité dans tous les ménages, mais à la ferme, elle s'impose : nécessité d'avoir à tout moment de l'eau chaude en grande quantité.

La Buanderie en fonte, pendant longtemps en usage, était peu maniable, s'usait rapidement, se cassait au choc, était longue à chauffer, etc... La BUANDERIE « REX » que nous vous présentons, est en tôle d'acier inoxydable, ne craint ni les chocs, ni les coups de feu, vous pouvez oublier d'y mettre de l'eau sans danger ; elle chauffe plus vite et utilise tous combustibles, même des morceaux de bois de forte dimension.

Donc plus économique, plus pratique. Vous pouvez y préparer la nourriture des animaux, même l'utiliser pour vos conserves de légumes, de fruits et pour tous autres usages domestiques. Vous pouvez avoir des contenances de 50 à 500 litres.

Pour renseignements détaillés sur ces appareils et tous autres, demandez aujourd'hui même, aux Etablissements ERNEST RONOT, à SAINT-DIZIER (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré n° 59.

Pour imperméabiliser une bache

Il est facile, avec un peu de patience, d'imperméabiliser soi-même une bache. Commencez par bien la laver et la dégraisser ; puis trempez-la dans un bain d'eau savonneuse, composée de 250 grammes de savon pour dix litres d'eau. D'autre part, faites dissoudre 60 grammes de sulfate de cuivre dans dix litres d'eau et plongez-y la bache. Laissez ensuite bien sécher la bache ; puis recommencez l'opération plusieurs fois, en la faisant sécher après chaque bain, jusqu'à ce que l'imperméabilité soit complète.

Le Mystère de Malbackt

PAR
MAX DU VEUZIT

— En effet, les autres se seraient plutôt réjouis de ton châtiment. Aussi, si tu es réellement reconnaissant de ce que j'ai fait pour toi, services t'en, réponds-le. Et plus tard, si le hasard voulait que j'ai besoin de ton aide, n'oublie pas que je me suis jeté entre toi et la colère de ton maître.

— Foi de Piercy, je n'oublierai jamais ! fit-il le bras étendu solennellement. De ce jour, miss Margaret, je vous suis dévoué à la vie et à la mort.

Après quoi son visage saignant fut lavé et soigné, je rejoignis mon tuteur, avec qui j'avais encore à travailler.

Je n'étais qu'à demi rassuré sur la réception qu'il allait me faire, mais il m'accueillit comme à l'ordinaire, et ce n'est qu'au moment où je me levais pour prendre congé de lui, après avoir achevé ma tâche, qu'il fit allusion à la scène de la salle à manger.

— Margarette, me dit-il alors un peu sévèrement, je vous engage à ne jamais recommencer ce que vous avez fait à midi.

J'ai supporté, pour une fois, que vous vous occupiez de choses qui ne vous regardaient pas, mais si l'envie vous prenait de renouveler cette tentative, je vous préviens que je m'arrangerais pour la faire passer.

« Souvenez-vous de notre pacte et de la neutralité que vous avez promis de garder. Est-ce ainsi que vous tenez parole ? »

— Je n'ai pu réprimer mon premier mouvement, monsieur, répondis-je d'une voix assez rassurée, malgré la révolte intérieure que me causaient ses reproches.

— Dorénavant, surveillez mieux vos nerfs, fit-il sèchement. Je prétends en être incommode. Vous pouvez vous retirer.

Cependant, quoiqu'il vint de moi j'inventer, je ne me pressai pas de le quitter.

Je voulais expliquer — mais non exposer — ma conduite, qui me paraissait avoir été toute naturelle en la circonstance.

Prévoyant les paroles que j'allais prononcer, sir Everard me lança un regard de farouche intimidation.

— Inutile ! ne parlez pas ! s'écria-t-il. J'ai horreur des explications. Sachez me

comprendre à demi-mot et, au besoin, appelez votre raison à l'aide pour y parvenir... Retirez-vous, allons ! Bonsoir !

— Bonsoir ! répétai-je, un peu piquée par sa façon de comprendre la liberté de chacun à d'expliquer ses actes.

Et je quittai son cabinet, profondément agitée de sensations diverses.

Le soir, il ne parut pas au dîner et, durant plusieurs jours, il garda vis-à-vis de moi une attitude boudeuse.

On conceit combien mon esprit fut tourmenté après cette journée fertile en événements de toutes sortes auxquels j'étais loin de m'attendre et qui s'étaient déroulés si rapidement que je les avais vécus pour ainsi dire sans y réfléchir.

Aussi, le soir, dans ma tourelle, je me les remémorai et les examinai attentivement.

Tout à tour, ma promenade dans le mystérieux jardin abandonné, l'habitant inconnu du donjon en ruines, le indice de Piercy, qui paraissait être le geôlier de cet inconnu en même temps qu'il semblait craindre ses colères, la peur étrange que mon tuteur avait que quelqu'un ne trouvât ouverte une porte de communication entre le donjon et le derrière du château, occupèrent et retiennent longtemps mon attention.

Mais ce fut surtout sur mon défenseur du matin que ma pensée s'attachait le plus longtemps.

Quel était cet homme qui ne venait ja-

mais de ce côté de Malbackt ?

Pouvait-il sortir de sa tour où y était-il prisonnier, comme tout d'abord je me l'étais figuré ?

La mine rébarbative de mon tuteur, ses allures et surtout les singulières façons de Piercy donnaient à cette version assez de vraisemblance.

Mais pourtant ?...

Parce qu'il plaisait à mon imagination féminine d'échafauder un roman complet, s'en suivait-il que le baron y jouait un rôle et ce rôle était-il forcément celui du tyran ?

De même, cet homme entrevu à peine un instant avait-il toutes les qualités requises pour faire un héros et une victime ?...

D'ailleurs, comme je l'ai déjà dit, je ne connaissais pas les derrières du château, sauf ce que j'en avais vu ce matin-là, et rien ne me prouvait qu'une autre issue que celle par laquelle j'étais entrée le jour de mon arrivée ne fût percée dans les murs de Malbackt pour faire communiquer le grand jardin solitaire avec le dehors et permettre à mon inconnu de sortir du domaine sans être vu de ses habitants.

Et quand même il n'y aurait pas eu d'autre porte que celle-là, l'homme du donjon qui m'intriguait tant ne pouvait-il pas encore être un reclus volontaire — il y a des gens qui ont l'humeur si chagrine ! — ou un malade auquel la solitude était nécessaire ?

A ce sujet, me rappelant les quelques mots entendus à l'auberge entre Kilan et

notre hôtesse, je les rapprochai de ce que j'avais vu le matin et j'essayai d'en tirer des déductions.

Mais ce travail de tête ne reposait que sur des suppositions ; aucune donnée fixe ne venait aider mon imagination et force m'était de renoncer à comprendre.

En effet, comment expliquer qu'il y eut un rapport entre ce sir Roland, qui devait être fou, d'après ce que j'avais saisi des paroles de l'aubergiste, et cet inconnu qui, d'une façon pleine de bon sens, était intervenu en ma faveur le matin ?

Comment comprendre l'attitude craintive de Piercy, en entendant ses menaces, et la conciliation avec le rôle de geôlier qu'il paraissait remplir auprès de lui ?

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

88. — Tonnes, barriques, fûts, en tous genres. M. Henri Charon, 36, quai Malakoff, Nantes.

148. — Vente en confiance de bovins Normands inscrits, sélectionnés, avec ascendance authentique et origine laitière. Disponibilité : Quelques vaches pleines, fortes laitières ; deux jeunes taureaux ; quelques génisses, 12, 15 et 18 mois. Létréguy, éleveur, Sabligny (Mayenne).

153. — Pour faire soi-même un excellent vinaigre, avec la méthode naturelle, un seul appareil est vraiment pratique, c'est « Le Vinaigrier Familial », Médaille d'Or, Paris. Brevet S.G.D.G. Prix : 85 fr. rendu. A. Piffet, tonnelier, à Saint-Lumine-de-Clisson.

156. — Superbe tonneau à vendre, contenant 4 places.

157. — A vendre, étalon 1^{er} choix, 2 ans 1/2, taille 1 m. 57, alezan, rubique, orig. S'adresser à M. Priou, route de Soudan, Châteaubriant.

158. — A vendre, une écremeuse genre « Diabolo ». S'adresser à M. Vézin Alphonse, Le Tertre, La Chapelle-Basse-Mer (L.-L.).

159. — A louer pour le 29 septembre 1933, la ferme de la « Solitude », commune de Bois-de-Céné, contenant 40 hectares de prés et marais. S'adresser à M. Dérion, notaire à Palluau, et pour visiter à Mme Coudriaux, l'île Chauvet, Bois-de-Céné (Vendée).

160. — A louer, petite ferme de 4 hectares 1/2, terres et potager, sans aucun prix de ferme, mais seulement fourniture de légumes et main-d'œuvre pour petit jardinage, et 2 à 4 hectares de vignes à moitié fruits. S'adresser à M. de Boishérou, la Combe-Hellère, Saint-Lumine-de-Clisson (L.-L.).

161. — A affermer pour la Toussaint prochaine, une ferme de 5 hectares terres et prés, plus 1 hectare 1/2 de vigne, moitié fruits, terres et prés à prix d'argent. Conditions avantageuses. S'adresser au Syndicat.

162. — A vendre : 1^{re} Jolie voiture avec roues caoutchoutées et capote, en très bon état 2^{de} bons harnais de voiture, bouclerie cuivre. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

65. — Ménage demande place, le mari chef de culture, garde ou régis-

seur propriété ; femme, basse-cour ou autre. S'adresser au Syndicat.

70. — On demande pour propriété 12 kilomètres de Nantes, un ménage, le mari jardinier-fleuriste, la femme pour la basse-cour. S'adresser au Syndicat.

71. — Jeune ménage cherche place, prendrait basse-cour de préférence, libre pour septembre. S'adresser au Syndicat.

Chemin de Fer de l'Etat

Inauguration des "Frigo-Consignes"

de Barbezieux, Baignes-Touvéac et Bédene

Le premier groupe de Frigo-Consignes, mis récemment en service aux gares de Barbezieux, Baignes-Touvéac et Bédene, et dont la construction a été confiée à l'Entrepôt Frigorifique de Vaugirard, a été inauguré officiellement, le 16 juillet, par M. Dautry, directeur général des Chemins de fer de l'Etat. Une cinquantaine de personnalités représentant l'Agriculture, le Commerce, l'Industrie du froid et la Presse, ainsi que M. Breton, député, président du Groupe du Froid à la Chambre, avaient été conviées à cette cérémonie.

Désormais, les denrées les plus délicates, grâce à la pré-refrigeration qu'elles auront subie au Frigo-Consigne, avant leur chargement dans les wagons frigorifiques mis à la disposition des expéditeurs par la Société des Wagons-Frigorifiques du Réseau de l'Etat, pourront affronter les plus longs parcours sans courir le moindre risque : plus de produits avariés par la température, plus de denrées décachées. Le producteur sera assuré de vendre au meilleur prix et le consommateur d'acheter la meilleure qualité.

A l'issue du banquet qui s'est tenu à Barbezieux, M. Dautry, M. le Maire de Barbezieux et M. Toussaint, vice-président des Agriculteurs de France, n'ont pas manqué de souligner les avantages que présente l'utilisation des Frigo-Consignes, avantages qui n'ont pas échappé aux expéditeurs charentais, si l'on en juge par les résultats déjà obtenus.

C'est ainsi qu'à Barbezieux, où le Frigo-Consigne a été mis en exploitation le 6 juin 1932, le tonnage des viandes fraîches remises à cette gare a doublé par rapport à la période correspondante de l'année dernière.

En présence de résultats aussi concluants, les Chemins de fer de l'Etat, d'accord avec leur filiale, la Société des Wagons-Frigorifiques du Réseau de

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région, à ce jour : Nantes, le 4 août.

Blé nouveau, moralement sans ail, base 75 kilos réversibles, suivant époques de livraison :
Avoines grises ou noires... 100
Avoines bigarrées... 90
Avoine Plata 51 kilos... 92
Sarrasin (Bretagne)... 118
Sarrasin (Loire-Inférieure)... 120
Orge Maro (logé)... 55
Son bonne fabrication... 54
Farine de froment... 215

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

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé en bottes... 220 à 225
Paille de blé pressée... 200 à 215
Paille d'orge en bottes... 200 à 205
Paille d'avoine en bottes... 210 à 215
Paille d'avoine pressée... 220 à 225
Foin, les 500 kilos... 160 à 200

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 29 juillet
On cote le demi-kilo :
VEAUX : 428. — 1^{re} qualité, 4,25 à 5,25 ; 2^e qual., 3,25 à 4,25 ; 3^e qual., 2,25 à 3,25.
BOEUF : 2. — Devant : 1^{re} qualité, 2,75 à 3 fr. ; 2^e qual., 1,75 à 2,75 ; 3^e qual., 0,75 à 1,75. Derrière : 1^{re} qualité, 5,50 à 6,50 ; 2^e qual., 4,50 à 5,50 ; 3^e qual., 3,50 à 4,50.
MOUTONS : 271. — 1^{re} qualité, 7 à 8 fr. ; 2^e qual., 6 à 7 fr. ; 3^e qual., 4 à 6 fr.
AGNEAUX. — Sans tarif.

PRIX DU KILO SUR PIED

VEAUX : Plus bas, 0,75 ; plus haut, 6,50 ; prix moyen, 3,62.
BOEUF (suivant qualité) : Plus bas, 2,25 ; plus haut, 5,25 ; prix moyen, 3,75.
MOUTONS. — Plus bas, 4 fr. ; plus haut, 8 fr. ; prix moyen, 6 fr.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Cours du 3 août
Aubergines, le kilo, 5 fr. — Aubergines, les 12, 12 fr. — Artichauts, les 12, 10 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes,

l'Etat et la Société des Entrepôts frigorifiques de Vaugirard, ont décidé de poursuivre la construction des Frigo-Consignes dans les principaux centres agricoles desservis par leurs lignes.

le paquet, 1 fr. — Céleri rave, le paquet, 5 fr. — Céleri blanc, le paquet, 3 fr. — Choux pommés, les 16, 5 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 2 fr. — Concombres, les 12, 6 fr. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Escaroles, les 12, 3 fr. — Epinards, le kilo, 1,50. — Haricots verts, le kilo, 2 fr. — Laitues, le cent, 15 fr. — Mâche, le kilo, 3 fr. — Melons, la pièce, 4 à 6 fr. — Navets, le paquet, 0,50. — Noix, le kilo, 5 fr. — Oseille, le kilo, 0,50. — Oignons, le paquet, 1 fr. — Poireaux, le paquet, 3 fr. — Petits pois, le kilo, 4 fr. — Petros, le kilo, 4 fr. — Pêches, le kilo, 2,50. — Romaines, les 12, 5 fr. — Radis, les 12, 4 fr. — Raisin, le kilo, 4 à 6 fr. — Salsifis, le paquet, 2,50. — Scorsonères, le paquet, 2,50. — Tomates, le kilo, 2 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0,50.

Cours des Vins

Muscadet 1^{er} choix... 750 à 900
Muscadet 2nd choix... 700 à 750
Gros-plant 1^{er} choix... 280 à 320
Gros-plant 2nd choix... 180 à 200
Nonh (suivant degré)... 90 à 100

ACHETEZ vos BOUGEAUX-NOUVEAUX DE CAFE chez **Emile BOULLERY** **J.-B. TOULON, Succ^r** Quai Brancas (près la Poste) - NANTES Téléphone 133.91

Chemin de Fer de Paris à Orléans de l'Etat et du Midi

VOYAGES CIRCULAIRES A ITINERAIRES FACULTATIFS

Toutes les gares des réseaux de Paris à Orléans, de l'Etat et du Midi, délivrent toute l'année, sur demande préalable, des carnets de 1^{re}, 2^e et 3^e classes pour voyages circulaires de 500 kilomètres de parcours minimum sur les dits réseaux.

L'itinéraire, qui doit être établi par le voyageur lui-même, doit ramener ce dernier à son point de départ initial ; le voyage peut comporter des solutions de continuité dans le parcours par fer.

Validité. — 30, 45 ou 60 jours, suivant la longueur du voyage, avec faculté de prolongation de moitié.

Faculté d'arrêt.
Pour tous renseignements complémentaires s'adresser aux gares des trois réseaux intéressés : à l'Agence P. O. Midi, 16, boulevard des Capucines, et à l'Agence P. O., 126, boulevard Raspail ; à la Maison de France, 101, avenue des Champs-Élysées, à Paris ; aux Agences de Voyages.

LISEZ CHAQUE SEMAINE NOS « OFFRES ET DEMANDES ». L'UNE DE CES ANNONCES PEUT VOUS INTERESSER

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Au demi-kilo :
2^e cat., 2 à 2,50 ; 3^e cat., 0,50 à 1,50.
Veau. — 1^{re} catégorie, 5 à 9 fr. ; 2^e cat., 4,75 à 5 fr. ; 3^e cat., 3 à 4 fr. Mouton. — 1^{re} catégorie, 9 fr. ; 2^e cat., 7 à 8 fr. ; 3^e cat., 4 fr. Porc. — 6,50 à 8,50. Bœuf. — 6 à 8,50. Œufs. — La douzaine, 5,50 à 6,50. Lapins. — 6 à 6,50. Poulets. — 9 à 11 fr.

ANGENIS

Poulets, la couple, gros 32-35 fr., moyens 30-32 fr., petits 29-32 fr. ; canards, la pièce, 10-17 fr. ; pigeons, la couple, 10-12 fr. ; lapins, 12-20 fr. ; œufs, la douzaine, 4,50-5 fr. ; beurre, le demi-kilo, 6,50-7 fr. ; veaux, le kilo, 4-4,75 ; porcs, 7-7,15 ; porcs de lait, 150-200 fr.

CANDÉ

Marché du 1^{er} août. — Blé, 150-152 fr. ; orge, 90-95 fr. ; avoine, 90-95 fr. ; paille, 1.000 kilos, 210-230 fr. ; foin, 200-250 fr. ; beurre, le demi-kilo, 3,75-5 fr. ; œufs, la douzaine, 4,25-4,50 ; poulets, la couple, 30-34 fr. ; canards, la couple, 26-32 fr. ; pigeons, la paire, 10-11 fr. ; lapins, la pièce, 12-15 fr. Porcs gras, amenés 30, vendu le kilo 6,75 à 7 fr. ; porcs maigres, amenés 80, le kilo 6,50 à 6,75 ; porcs, amenés 300, la pièce 120 à 190 fr. ; bœufs, amenés 400 ; moutons, amenés 200.

CHATEAUBRIANT

Blé, 130 à 135 fr. ; sarrasin, 110 fr. ; avoine, 110 fr. ; foin, 85 à 90 fr. ; son, 70 à 80 fr. ; paille, 250 fr. ; foin, 220 à 235 fr. Cidre, 135 à 145 fr. la barrique, droits de régie en sus. Beurre, le kilo, en gros 9 fr., au détail 10 fr.

tail 13 à 13,50 ; œufs, 3,75 à 5 fr. la douzaine.

Vieilles poules, 30 à 32 fr. ; gros poulets, 32 à 36 fr. ; petits, 20 à 25 fr. ; canards, 30 à 36 fr. ; pigeons, 10 fr. ; le tout la couple ; lapins domestiques, 12 à 15 fr. ; petits pour élever, 5 à 6 fr. la pièce.

Bœufs et taureaux, 3 à 3,75 le kilo ; vaches, 2,50 à 3,25 ; veaux, 3,80 ; porcs, 6,90 à 7 fr. ; porcs maigres, 2,50 à 3,50 fr. ; porcs de lait, 150 à 180 fr. ; Pouliches, 1.500 à 2.000 fr. ; chevaux de trois à cinq ans, 2.800 à 3.000 fr. ; chevaux de boucherie, 500 à 1.000 fr.

PONTCHATEAU

Beurre en gros, 15,50 à 16 fr. le kilo ; œufs, 5 à 6 fr. la douzaine. Poulets, la couple, gros 40 à 50 fr., moyens 35 à 45 fr., petits 30 à 35 fr. ; canards, la pièce, 13 à 18 fr. ; pigeons, 5,50 à 6 fr. la pièce ; lapins, 14 à 17 fr. la pièce. Veaux, 4 à 5 fr. le kilo ; moutons, 4,75 à 5,50 le kilo.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 45 à 50 fr., moyens 35 à 45 fr., petits 30 à 35 fr. ; canards, la pièce, 13 à 22 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, 15 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 5,40 ; beurre, le demi-kilo, 7,50 à 8 fr. Veaux, le kilo, 4 à 5 fr.

MONTOIR-DE-BRETAGNE

Vaches grasses : amenées 205 à 210 ; vaches laitières : amenées, 25 à 30. Les vaches grasses se sont vendues de 2,75 à 3 fr. le kilo. Les vaches amaillantes, de 1.000 à 1.800 fr. Les porcs de lait se sont vendus de 60 à 80 fr.

PAIMBEUF

Farine, 1^{re} qualité 204 fr., 2^e qual. 202 à 203 fr. ; blé, 148 à 150 fr. ; avoine, 104 à 106 fr. ; blé noir, 105 à 106 fr. ; son, 65 à 67 fr. ; foin, 200 à 210 kilos, 95 à 105 fr. ; paille, 105 à 110 fr. Poulets, la couple, 32 à 41 fr. ; canards, 34 à 38 fr. ; pigeonneaux, 10 à 11 fr. ; lapins, 15 à 23 fr. ; beurre en gros, le kilo 14 à 15,50, la livre 7 à 7,50 ; œufs, la douzaine, 5,50 à 6 fr. ; Beufs gras, le kilo, 3,40 à 3,80 ; tau-

reaux, 3,40 à 3,60 ; vaches grasses, 3 à 3,40 ; veaux, 4,50 à 5 fr. ; moutons, 5,50 à 6 fr. ; porcs gras, 6,90 à 7,30.

POINTE

Farine 1^{re} qualité, 214 à 216 fr. ; blé, 150 à 152 fr. ; sarrasin, 92 à 94 fr. ; sarrasin, 105 à 106 fr. ; avoine, 104 fr. ; orge, 83 à 85 fr. ; son, 65 à 66 fr. ; paille, 110 à 115 fr. ; foin, 95 à 100 fr. Beurre au détail, 15 à 16 fr. le kilo ; œufs, 5,75 à 6,50 la douzaine.

Poulets, la couple, gros 36 à 40 fr., moyens 31 à 35 fr., petits 25 à 30 fr. ; pigeons, 11 à 12 fr. ; canards, 40 à 42 fr.

CLISSON

Blé vieux, les 100 kilos, 142 à 143 fr. ; blé nouveau, livrable en août, 122 à 123 fr. ; avoine, 120 à 125 fr. ; blé noir, 115 fr. ; farine, 212 fr. Foin, les 500 kilos, 125 fr.

Poulets, la couple, gros 38 à 40 fr., moyens 31 à 37 fr., petits 35 à 40 fr. ; canards, la pièce, 15 à 18 fr. ; lapins, 12 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 5,50 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 7,50.

Beufs gras, le kilo sur pied, 3 à 4 fr. ; vaches grasses, le kilo, 2,50 à 3,50 ; vaches laitières, 1,300 à 3,000 fr. ; veaux, le kilo, 4 à 5 fr. ; porcs, 7,10 ; porcs de lait, 200 à 250 fr.

BOURNEUF-EN-RETZ

Froment rouge, les 100 kilos, 160 à 161 fr. ; avoine, 150 à 152 fr. ; orge, 140 à 146 fr. ; foin, les 500 kilos, 60 à 65 fr. ; paille, 70 à 72 fr. ; Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 30 à 40 fr., petits 24 à 38 fr. ; canards, la pièce, 20 à 24 fr. ; pigeons, la couple, 18 à 20 fr. ; lapins, la pièce, 16 à 22 fr. ; œufs, la douzaine, 6,25 à 6,50 ; beurre, le demi-kilo, 6,50 à 7 fr. Vin nouveau, la barrique, rouge 250 à 300 fr., blanc 150 à 200 fr.

La Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

L'Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

Les Meilleurs Blés 1871 de Semence 1932

sont ceux qui ont fait leurs preuves sur des essais répétés pendant plusieurs années

L'Agriculteur avisé prévoit maintenant dans son budget une somme nécessaire pour l'achat de bonnes semences, comme il prévoit la somme suffisante pour les engrais et amendements indispensables à ses terres. Dans un cours d'Agriculture fait récemment par des spécialistes, il a été prouvé, chiffres en mains, que les agriculteurs ne pouvant faire face à leurs engagements, étaient ceux qui employaient peu ou pas de semences et d'engrais. Il importe toutefois pour l'agriculteur de fixer son choix dans une maison spécialisée.

M. BOUGEANT-URIEN, Sélectionneur, vous présente une nouveauté qui devra retenir votre attention.

LE STANDARD DE WEIBULL

Les caractéristiques ont été données dans les numéros précédents. Cette variété étant sur le point d'être épuisée, MM. les Agriculteurs peuvent fixer leur choix sur les deux variétés ci-dessous que nous recommandons particulièrement :

BRETONNIERE

Il répond aux besoins actuels de la culture. Dans toutes les régions Est, ou Ouest, Nord ou Sud, où notre Maison l'a importé, il a donné de très bons résultats, c'est une variété à grand rendement, recherchée par la meunerie, très résistante au froid, à l'humidité, à la rouille.

CLOCHE 26

Variété à grand rendement (40 quintaux dans une petite terre, à Rivery, près d'Amiens, en 1930). Ce blé du même obtenteur que l'Hybride 40 convient dans les bonnes terres. Nous assurons aux agriculteurs, qui semeront ce blé, qu'ils obtiendront un résultat équivalent aux meilleurs rendements obtenus jusqu'ici avec n'importe quel blé.

BULLETIN de COMMANDE à adresser :

M. BOUGEANT-URIEN, Sélectionneur

Ancienne Maison MEUNIER, fondée en 1871

92, 94, 104, route de Doullens, à AMIENS (Somme)

Veillez m'expédier en gare de P. V. ou G. V.

kgs Standard de Weibull (expéd. par 30 kgs) les 100 kgs..... 450 »
kgs Iari de Weibull, nouveauté importée 450 »
Les autres variétés ci-dessous s'entendent prix aux 100 kgs au-dessus du cours du marché de Paris au 12 août 1932.
kgs Hybride 40-Bretonnière..... 95 fr.
kgs Vilmorin 29, Wuittebaux..... 75 fr.
kgs Cloche 26..... 75 fr.
kgs Japhet, Bon Fermier..... 75 fr.
kgs Alsace Souche 22..... 75 fr.
kgs Hybride 27, Wilson..... 75 fr.
kgs Hybride 23, des Alliés..... 75 fr.
kgs Oscar Benoit, Bordeaux..... 75 fr.
kgs Téverson Goldendrop..... 75 fr.
kgs Seigle, escourgeon, avoine 75 fr.

Nous acceptons le paiement de la prime de sélection à FIN JUILLET 1933, moyennant un supplément de 5 francs au quintal. A nos anciens clients qui nous rappelleront leurs précédentes commandes, nous accorderons une Ristourne intéressante.

Votre nom :
Votre adresse complète :
Votre signature :

LES EGLISOTTES (Gironde)
Cycliste Averti
RENAUDIEUX EN BOUTONNIERE
INCROYABLE
BAUDOU
EN VENTE CHEZ
TOUTES LES BOUTONNIERES
55
Frs

MEUBLES NEUFS ET OCCASIONS
VENTE ET ACHAT
DESFONTAINE-PÉCHER
16, rue Arche-Sèche, NANTES
CONDITIONS DE PAIEMENTS - Livraison par Service auto

Le Savon des Marcheurs
prévient et guérit les AMPOULES, ECORCHURES, ECHAUFFEMENTS des pieds, de laine ou des sangles, diminue la transpiration, rafraîchit la peau et désodorise la sueur.
Lire la brochure jointe à tout envoi. En vente dans toute bonne Pharmacie et Herboristerie. Pharmacie BONHOMME, à Vitry, 4 francs la boîte, franco.

COMPTOIR GENERAL DE DROGUERIE
8, Quai de Tourville - NANTES

PRODUITS VÉTÉRINAIRES SCIENTIFIQUES
Vigora contre le manque de sang. Stringase, contre la diarrhée. Bipectol, contre la toux. Maladies du gros et petit bétail.

PRODUITS AGRICOLES COLLOIDIAUX
Sulfogène, contre l'oïdium. Cupressol, contre le mildiou et les maladies des arbres fruitiers. Stimuline, augmentation du rendement des cultures. Insecticides, etc... Produits efficaces contre le Doryphora.

Notice envoyée gratuitement
Agents dépositaires actifs demandés pour chaque canton de la Loire-Inférieure

GENIALOSE
assure la Saillie des Vaches
(Si Vaginite, demandez OVULES et SINOL SASSIN)
Adrien SASSIN, Produits vétérinaires, ORLÉANS
Brochure de 96 pages sur maladies franco sur demande
— MÉRIEZ-VOUS DES IMITATIONS —

Proposition Charitable Depuis 25 ans, je souffre de douleurs, j'ai essayé tout, sans succès. M. HILLARIER, Villa Jeanne-d'Arc, Nantes (L.-L.).
CIDRE
COLORE - BONIFIE
CONSERVE-CLARIFIE
MALADIES GUÉRIES
PAR LES
PRODUITS GATÉ
CIDER LA TRADITION
T^{re} Ph^{ie} et G. GALLICHER - St-Lô

Plus de Chevaux pousseurs
Guérison radicale et rapide de toutes les affections des bronches et du poulain par le remède « SIROP FRUCTUS » du vétérinaire suisse J. Bellwald. Le Sirop Fructus (brevet) est un remède végétal. Nombreuses années de succès constants. Milliers de remerciements des propriétaires. Ne confondez pas mon produit avec d'autres que des gens qui ne sont pas de la partie essaient de vendre au détriment de vos chevaux. Prix de la boîte de 14 tubes, impôts et frais compris, Fr. 31,50 franco.

Des avis pratiques concernant le régime et soins aux chevaux, ainsi que le mode d'emploi accompagnent chaque envoi. Afin d'éviter de graves erreurs, adressez-vous directement à l'unique dépositaire.
Monsieur le Professeur P. PARAT
Saint-Jean-de-Côle (Vendée)
Compte chèque postal Lyon 287-60.
Tous les envois se font par poste. Envoyer mandat ou virement postal avec commande.

Société des Écremeuses Françaises
PAX-LABOR, Cambrai

la récolte en 1932
M. Naveau L., à Poillé (Sarthe).
fumure courante sans potasse
fumure courante AVEC POTAZOTE (600 kgs) 21.900 kgs

A VENDRE
En Charente, à 3 km. d'Angoulême, bonne propriété de 17 hect. avec facilité d'acquies 7 hect. de plus ; composée en terres, prés, vignes avec maison d'habitation de 12 pièces, grandes pièces, bâtiments d'exploitation et servitudes, le tout en très bon état. Convientrait pour cultures des céréales et particulièrement vente du lait assurée en ville.
S'adresser à MM. CORBIAT et MAIGRET, 9, place des Halles, Angoulême.
Grand choix de propriétés de toutes grandeurs et à tous les prix.
Facilité de paiement. Renseignements gratuits.

Bouteuses Presseuses
VENDEUR
327 Rue St-Martin
PARIS

FRANÇAIS ACHETEZ FRANÇAIS
Valeur intrinsèque et valeur de vos commandes d'acheter une Écremeuse FRANÇAISE
Prenez la PAX-LABOR avec bol Inoxydable, elle est supérieure à la meilleure des Marques Étrangères
Société des Écremeuses Françaises
PAX-LABOR, Cambrai

CONTRE LA CARIE du Blé
LA POUDRE STELOI
Trente Années de Succès
Milliers de Références
Usine à Blois