46e Année — 1932 — N° 35 Siège social : 2, RUE SCRIBE, NANTES Samedi 27 Août 1932

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

ECHOS

CULTURE MECANIQUE : La dix-septième Exposition Internationale de Culture mécanique aura lieu à Essonnes, près Corbeil (S.-et-O.), sur les terrains du Domaine de Mousseau, les 1er et 2, 8 et 9 octobre 1932.

⁂

A MORLAIX : La Xe Foire-Exposition, le Concours agricole, la Foire-Haute et la Semaine commerciale auront lieu à Morlaix, du mercredi 12 au lundi 17 octobre prochain.

⁂

POUR LE BIEN-ETRE RURAL : La Société Française d'Emulation agricole a ouvert un Concours national, dont l'objet est la recherche des mesures d'ordres pratiques propres à réaliser et à vulgariser parmi les populations rurales les améliorations que les progrès de la science et de l'hygiène peuvent apporter à leurs conditions d'existence. Ce concours, doté de primes en espèces, sera clos le 31 décembre 1932. S'adresser à M. Henri Morel, 56, avenue de Tunis, à Saint-Maur-des-Fossés (Seine).

⁂

LA CONSOMMATION DU SUCRE : Pour les huit premiers mois de la campagne 1931-1932, la consommation de sucre, en France, s'élève à 585.807 tonnes, contre 631.986 tonnes il y a un an et 640.536 tonnes il y a deux ans.

⁂

VIGNOBLE MAROCAIN : La production du vignoble marocain ayant atteint 300.000 hectolitres en 1931, a dépassé le chiffre des importations de la période quinquennale 1925-1930, qui était de 215.546 hectolitres. La consommation intérieure a été de 431.647 hectolitres. Les superficies de vignes en cours de plantation sont de plus en plus importantes et dans deux ou trois ans le Maroc sera contraint d'exporter sa surproduction.

LES PERMISSIONS AGRICOLES LES PERIODES DE RESERVES ET LES TRAVAUX AGRICOLES

A la suite d'une démarche faite par la Fédération régionale des Associations agricoles du Centre auprès du ministre de la Guerre, M. Paul-Boncour avait bien voulu faire savoir qu'il s'efforcerait de donner aux cultivateurs mobilisés toutes les facilités professionnelles compatibles avec la défense nationale.

Les actes ont suivi cette promesse.

Appliquant judicieusement les dispositions de l'article 2 de la loi du 15 juillet, le ministre de la Guerre a accordé, dès 1932, une permission de dix jours à l'occasion des travaux saisonniers, à tous les agriculteurs sous les drapeaux. Il a permis, en outre, à tous les soldats qui vont terminer leur service militaire le 6 octobre prochain, de cumuler cette permission avec la permission normale de quinze jours quand cette dernière n'aura pas été prise. Toutefois, ces permissions seront données en dehors du séjour dans les camps.

Complétant cette première et heureuse initiative, M. Paul Boncour a décidé, au surplus, que les cultivateurs appelés cette année pour accomplir une période de réserve pourront rester dans leurs foyers au moment où leur absence aurait pu compromettre les résultats de la campagne agricole. Un ajournement d'un an est, par suite, accordé à tous ceux d'entre eux qui en feront la demande motivée s'ils n'ont pas bénéficié déjà d'un ajournement d'une année. Dans ce dernier cas, au surplus, on leur accordera un changement de série. Ils ne seront convoqués qu'à l'automne 1932 ou en mars 1933.

Le bon Pain

Nous avons une belle récolte, d'un froment de haute qualité ; n'est-ce pas le moment de parler du bon pain ?

Plusieurs esprits distingués y ont pensé ; la Fédération nationale de la Coopération agricole et des Coopératives de consommation viennent d'entreprendre une campagne de presse pour le retour aux anciennes traditions de la meunerie et de la boulangerie.

Le pain qui nous est livré n'est plus celui qui a été consommé par les fortes générations qui nous précédèrent sur la Terre de France.

Ceux qui parmi nous ont dépassé la cinquantaine, se souviennent d'avoir mangé, durant leur jeunesse, un pain très différent de celui que nous livre le pétrin moderne. Cet aliment avait goût de blé ; il n'a plus goût de rien du tout. Il est devenu une matière invariable dont les défauts constatés par les médecins ont justifié la proscription relative.

L'industrie a lancé la fabrication du pain de plus en plus blanc, elle a été favorisée par le préjugé des foules. Toutes les qualités vitalisantes du blé ont été perdues. La farine complète, si riche dans sa composition naturelle, a été remplacée par une poudre inerte, tout entière ou presque, constituée par de l'amidon. En boulangerie, on a remplacé le levain naturel par la levure des laboratoires, le résultat est un pain ruiné, un pain mort.

La suppression totale des substances vitalisantes normales, entraîne la déchéance non seulement de l'individu, mais aussi de la race. Elle se poursuit sans rémission, lentement mais sûrement.

Il y a une trentaine d'années, on a déjà dénoncé les méfaits du pain actuel, certains médecins donnèrent le nom « d'amidonisme », ou maladie de l'amidon aux désordres qu'ils avaient constatés dans la santé publique.

Ils ne voyaient que les mauvais effets immédiats du pain blanc. Aujourd'hui nous connaissons pire ; ce sont les effets de déchéance progressive qui, après un long usage, suivent le manque de substances fondamentales de vie soustraite de la farine par nos moutures et nos panifications perfectionnées.

Et cependant, il est possible de faire, à peine coloré, un pain de froment contenant tous les éléments du grain, toutes les substances nobles non transformées nécessaires à l'équilibre de la vie.

Le type de ce pain était celui que l'on boulangeait dans nos campagnes il y a moins d'un demi-siècle. Le blé écrasé sous les meules du moulin local produisait une farine qui ensuite était raisonnablement blutée. Le pain fait au levain, soit à la maison, soit à la boulangerie du village, contenait toutes les substances vivantes désirables.

Le préjugé du pain blanc, entraînant la minoterie et la boulangerie industrialisées, a fait disparaître les procédés millénaires.

Si l'on en croit la plus docte médecine, celle de la dernière heure, voici qu'il nous faut revenir en arrière, sans retard. Nous éviterions bien des misères.

Regardons donc avec affection et indulgence les vieux moulins à vent, animateurs de l'horizon de nos campagnes. Ils sont, si l'on en croit les savants autorisés, les derniers dispensateurs des forces intégrales du froment de France.

Pourquoi n'exigerions-nous pas de la meunerie et de la boulangerie ce pain vivant que réclament les hygiénistes ? Il suffirait d'assurer à celles-ci le débouché du produit pour qu'elles acceptassent de revenir aux anciens usages. Ce n'est pas la machine elle-même qu'il faut accuser et condamner. Cylindres et pétrins mécaniques ne sont pas responsables ; il n'y a qu'à les régler à propos.

C'est nous, grand public moutonnier, qui sommes coupables. Par snobisme nous avons exigé chaque jour un pain de plus en plus blanc. On nous l'a donné.

Quelle infériorité que de manger du pain noir ! C'était bon dans le temps, pour nos pauvres et ignorants ancêtres. Nous, nous ne mangeons que la miche blanche, signe de progrès et de richesse ! Erreur grossière, en fait de progrès, une stupidité des temps présents.

Si nous devons faire entente avec les industries du pain, nous le ferons. Commençons par chasser l'idée fausse, le bobard né de la médiocrité de notre savoir en perpétuel devenir.

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

LA PROPAGANDE POUR LE LAIT

Le Comité de propagande pour l'organisation et le développement de la production du lait, du beurre et des fromages s'est réuni récemment sous la présidence de M. Donon.

Il a fixé les bases de la propagande qu'il désire entreprendre tant auprès des producteurs qu'auprès des consommateurs.

Tout effort ne peut être demandé aux consommateurs si les producteurs de leur côté ne cherchent pas à améliorer par les soins donnés au lait (propreté des étables, filtrage et, si possible, réfrigération) la qualité marchande de leur produit.

Auprès des consommateurs, l'organisation de journées du lait, appuyée par une documentation précise dans les écoles, par une distribution de tracts dans les cafés, par un apport de lait dans les groupements scolaires, sera tentée dans toutes les grandes villes.

Un premier essai sera fait à Lyon en octobre prochain et il sera bientôt suivi dans les grands centres de Bordeaux et de Lille.

Le Comité se tient à la disposition de tous ceux qui, soit pour la propagande à la production, soit pour la propagande aux consommateurs, voudraient organiser dans leur région une manifestation de cette nature.

CONGRES ET CONCOURS GENERAL POMOLOGIQUE à VITRÉ

L'Association Française Pomologique pour l'étude des fruits de pressoir et l'industrie du cidre organise du 13 au 17 octobre prochain, à Vitré (Ille-et-Vilaine) :

1° Un Concours général de Fruits de pressoir, pommes à deux fins, cidres, poirés, eaux-de-vie et autres dérivés de la pomme ainsi que tous instruments et produits utiles à la culture des arbres et aux diverses industries de transformation (cidrerie, distillerie, confiturerie...),

2° Un Congrès pomologique à l'ordre du jour duquel figurent les questions suivantes : Etude des fruits de la Région de Vitré ; Les pommes à deux fins ; Classement des variétés étudiées ; Progrès réalisés dans les industries de la pomme ; Organisation de la lutte contre les ennemis des arbres ; Propagande en faveur du bon cidre ; Régime de l'alcool, etc...

Nous ne saurions trop engager les cultivateurs de fruits, les pomologistes et les industriels des régions intéressées à suivre de près le concours et les travaux de ce Congrès. Tous en retireront un enseignement leur permettant d'apporter d'utiles améliorations dans la pratique de leur profession ou de leurs études.

Pour tous renseignements complémentaires ou adhésion, s'adresser à M. G. Magnan, secrétaire général de l'Association, 3, rue Guillaume-Le-Bé, à Troyes (Aube), ou au Comité local d'organisation du Concours pomologique, 46, rue Poterie, à Vitré (Ille-et-Vilaine).

Un Brin de Causette...

Buvons du vin, les gars ! et du bon vin, pour not' plaisir, not' santé, pour lutter contre la neurasténie et combattre la crise viticole. Un peu dans tertous les revues et journaux, on voye à c't'heure de la propagande, en faveur de nos vins de France. Par les temps de vacances balnéaires, de touristingue, c'étian le moment où jamais de frapper à la bonne porte... au palais et à la bourse des clients !

On m'a montré des menus d'hôteliers, de marchands de soupe, où qui faisaient figurer des écritures, pour flatter nos meilleurs crus et nos vins de pays. On lisait comme su t'iau là :

« Aucun autre produit de la terre n'a inspiré tant de belles choses aux poètes, aux historiens, aux savants, aux hommes politiques.

» Depuis Noé, le vin a été glorifié par la Bible. Il a été sanctifié par le Christ. Les plus grands poètes de tous les temps l'ont chanté en des strophes admirables.

» Pasteur a dit qu'il était la plus saine des boissons hygiéniques et Poincaré que, s'il était nuisible, on le saurait depuis Noé, depuis Homère.

» Il ranime le courage et l'espérance dans les cœurs abattus...

» O vous, qui avez le bonheur de vivre sous les climats où fleurit la vigne, buvez du vin ! profitez de ses incomparables vertus.

» Et vous, les contempteurs de la boisson divine, laissez-moi vous dire par Bacchus, par Noé, par Homère, par Horace, par Rabelais, par Beaudelaire, taisez-vous !!! »

Comme on dit, c'est ben envoyé ! Hureusement qui n'ont point ajouté : par Cambronne, qu'étian pourtant un gars du pays Nantais, un chevalier de not' pinard.

Seulement, dans tout cette propagande des auberges et hostelleries à la mode, y avant le revers de la médaille... les prix bien arrondis sur la carte des vins ! C'est fort joli de faire la réclame auprès des tourisses qui passant dans le pays, seulement quand c'est qui voyent des prix de 20 fr., 35 ou 50 francs la bouteille — pour des bouteilles qui sont même point tirées de derrière les fagots ! — y faisant une légère grimace, tournant la page et demandant une bouteille d'iau gazeuse ou une bière.

Des amis m'ont écrit comme ça, pour se plaindre, que dans un hôtel de Guérande — que j'nommerons point — on leur avait fait payer 20 francs une méchante bouteille de muscadet. Le pus amusant c'est qui connaissant le vigneron qu'a vendu à l'hôtellier ce vin à l'anche... pour un prix de misère ! C'est dan pas les pauvres vignerons qui profitant de ces prix exagérés, mais ces aubergistes qui voulant faire trois ou quatre fois la culbute sur leur prix d'achat... Et c'est core nous qui trinquons là dedans, en veudant point tout not' marchandise, les clients — tout tourisses qui sont — voulant point se faire étriller par des prix pareils ! Ou alors, y buvant une bouteille, quand c'est qu'ils en commanderaient trois, à un tarif pu abordable.

Et dire que c'étian presque pour tout pareil, du producteur au consommateur !

Si seulement les baigneurs de chez nous buviant un vin comme tiau là... Tenez, les amis, j'en babiniotant de la goule tant qu'il est bon !

maître Jeannot

Quand et comment détruire les Campagnols

La question des Campagnols est toujours d'actualité ; il ne se passe pas d'année qu'ici ou là ces indésirables rongeurs, d'une prolificité légendaire, ne commettent de graves déprédations dans les cultures. Les prairies artificielles sont généralement les plus atteintes, parce que les campagnols y trouvent une alimentation facile, et surtout, nous le pensons, parce qu'ils n'y sont pas dérangés par les façons culturales. Si nous les voyons dévaster les champs de céréales, remarquons que ce n'est pas originellement leur terrain d'élection ; les campagnols sont avant tout les habitants des friches et des endroits tranquilles, où ils se montrent de grands destructeurs des mauvaises herbes, surtout des plantes à bulbes ou à rhizomes, comme l'avoine à chapelet ou gernotte, le liseron, la menthe, et certaines liliacées ; c'est seulement lorsqu'ils ne trouvent plus sur place, par suite de leur multiplication intensive, les ressources suffisantes, qu'ils débordent sur les cultures voisines : les prétendues invasions de campagnols des champs, l'espèce la plus commune chez nous, ne sont pas des invasions, mais des pullulations locales avec extension en taches d'huile. Les observations que nous avons faites depuis la publication de notre principale étude (1) n'ont fait que confirmer notre manière de voir. La conséquence pratique en est que, si nous exerçons sur nos cultures une surveillance constante, nous pouvons arriver à les préserver de la dent des rongeurs. D'ailleurs ce que nous disons des campagnols, nous pourrions le dire de la plupart des ravageurs, et notamment des insectes qui intéressent l'agriculture française : leur attaque est progressive, elle sommeille souvent pendant des années; ses progrès sont d'abord lents, c'est l'époque où l'agriculteur doit intervenir ; puis ils deviennent rapides, c'est le moment des traitements énergiques ; puis ils sont foudroyants, il est alors trop tard pour intervenir, car le mal est fait, et l'heure est proche, où l'espèce se trouve vaincue d'elle-même biologiquement, l'intensification excessive de la reproduction étant une cause naturelle de destruction, parce qu'elle favorise la multiplication des frénateurs (prédateurs, parasites, épidémies), diminue la résistance des individus en même temps qu'elle réduit les ressources alimentaires.

C'est donc par une connaissance précise des conditions de multiplication des ravageurs, que l'on peut espérer les réduire à l'impuissance; les traitements n'ont de valeur qu'autant qu'ils sont appliqués à bon escient ; ils ne sont que des palliatifs, s'ils ne reposent que sur des données empiriques. A cet égard les laboratoires, spécialisés dans l'étude des ennemis de nos cultures, sont tout indiqués pour éclairer les services agricoles ; leurs études sont longues et exigent de la continuité et de la patience, mais lorsqu'elles sont faites avec la probité scientifique, que l'on se plaît à reconnaître à nos savants, elles constituent des bases immuables, sur lesquelles il est possible de bâtir solidement une technique des traitements, et notamment d'utiliser l'arsenal chimique, trop souvent mal adapté aux besoins du moment.

L'époque la plus favorable au cultivateur pour apprécier l'aptitude reproductrice du campagnol est incontestablement la moisson ; si après une période d'accalmie, dont la durée varie sensiblement suivant les circonstances, l'on constate la présence de campagnols sous les gerbes de céréales — la vérification en est facile au moment de l'enlèvement de celles-ci — il faut s'attendre à un étalement rapide des taches à partir de septembre, et craindre une pullulation calamiteuse dans les deux années qui vont suivre. Si l'on est attentif, on constate d'autre part, dans les friches et les prairies, de nombreux trous et coulées.

La formation des moyettes amène une localisation des campagnols, dont on doit profiter pour les détruire par des moyens directs, et nous entendons par là surtout les gaz (gaz sulfureux, cyanure de calcium, acétylène). Nous savons qu'à cette époque le cultivateur préoccupé par la rentrée des récoltes, dispose de peu de temps pour se livrer à ce travail de destruction, mais quel bénéfice il aurait à intervenir dans les quinze jours qui suivent la moisson ! Il jugulerait à l'origine toutes les pullulations, et ceci avec des moyens réduits et peu coûteux. Les campagnols profitent en effet du groupement des gerbes pour s'installer dans les champs moissonnés, qui, par le cycle des assolements, vont devenir des prairies artificielles ; ils constituent sous les moyettes des magasins, qui leur permettront d'attendre sur place la poussée des trèfles et des luzernes.

Si l'on n'est pas intervenu à temps, la lutte devient beaucoup plus complexe, car il faut attendre les périodes de carence alimentaire pour entreprendre une lutte efficace ; or celle-ci sera engagée avec d'autant plus de succès que la pullulation est plus intensive et que les conditions atmosphériques sont plus défavorables aux rongeurs. C'est pourquoi nous conseillons généralement l'emploi d'une méthode combinée, permettant de concilier les traitements avec les occupations du cultivateur.

(Lire la suite à la 2e page)

Les reproducteurs Normands d'élite

« POSTILLON », superbe taureau normand de 32 mois, par « Val-de-Saire », 14 fois primé à Saint-Lô, Avranches, etc..., et « Primevère », 9 fois primée, inscrite au Livre d'Elite, ayant produit en 300 jours : 5.391 kilos de lait, 324 kilos de beurre. « POSTILLON », d'une douceur absolue, pourra encore faire la monte pendant un minimum de trois ans. Il appartient à notre adhérent M. A. Letréguilly, éleveur à Subligny, par Avranches (Manche).

« Rigoulo », dont nous avions fait paraître la photo dans notre Bulletin du 6 août, est aussi un élève de M. Letréguilly.

Producteurs de Blé

Le Prix du Blé ne paie plus

La lutte est engagée par vos groupements professionnels pour un prix suffisant.

A l'offensive baissière déclenchée sur nos marchés les producteurs répondent en bloquant les ventes.

Avec l'Association Générale des Producteurs de Blé, toutes les Associations Agricoles donnent le mot d'ordre de resister pour atteindre 140 francs.

Par leur action énergique des groupements ont déjà freiné la baisse et provoqué un redressement des cours.

L'EXEMPLE EST DONNÉ

Qu'il soit suivi partout.

Sur tous les marchés, que les producteurs, soutenus par leurs associations, opposent à des prix qui ne payent pas une résistance massive.

Qu'ils bloquent les ventes.

Là où ils ne peuvent encore résister du premier coup à 140 Francs, qu'ils gagnent par étapes successives le succès final.

PRODUCTEURS DE BLÉ :

RESISTEZ A LA SPECULATION BAISSIÈRE
FAITES APPEL AU CREDIT AGRICOLE
DEFENDEZ VOTRE BLÉ

⁂

Organiser la Résistance

Le Comité Directeur de l'A. G. P. B., réuni le 17 Août, représentant 560 Associations Agricoles et Chambres d'Agriculteurs, affirme que le prix de 140 fr. est le minimum indispensable auquel la récolte 1932 doit être vendue pour faire face aux frais de production.

Encore ce prix ne sera-t-il même pas suffisant pour les départements méridionaux notamment qui ont une mauvaise récolte.

L'unanimité des Associations Agricoles entament la plus énergique propagande pour déclencher le relèvement des cours du blé à 140 francs.

Déjà quelques groupements ont accroché à ce niveau la résistance des producteurs.

Donnant l'ordre de ne pas vendre à des prix inférieurs ; mettant en œuvre toutes les ressources du stockage et du crédit, ils ont pu bloquer complètement les ventes dans leur rayon d'action.

Le Comité Directeur de l'A. G. P. B. fait appel à toutes les Associations Agricoles pour que le mot d'ordre soit lancé dans toutes les régions de résister à la vente jusqu'à ce que le prix de 140 francs soit atteint.

Dans certaines régions, l'organisation matérielle et professionnelle permet de continuer à tenir en bloquant les ventes au-dessous de ce niveau.

Il n'en est malheureusement pas partout ainsi.

Dans les régions moins bien organisées, il serait impossible de viser immédiatement, comme première étape, le niveau de 140 francs. Les producteurs en désarroi n'y parviendraient pas.

Là, il faut d'abord enrayer la panique et provoquer le revirement de la tendance ; il faut gagner un premier palier — 125 francs — plus élevé que les cours actuels.

Dès que ce premier résultat sera atteint, de nouveaux mots d'ordre organiseront la résistance pour franchir de nouvelles étapes ; pour améliorer progressivement la situation jusqu'à rejoindre à 140 francs la résistance des régions les mieux organisées.

Extrait du Bulletin de l'A. G. P. B. du 18 Août 1932.

Quand et comment détruire les Campagnols

(*Suite de la 1er page*)

L'emploi des gaz est à conseiller dans toutes les taches et aura d'autant plus d'efficacité que celles-ci seront plus réduites, c'est-à-dire dans la période qui suit immédiatement la moisson. Au moment des labours la chasse derrière la charrue est un procédé de fortune, mais qui donne d'excellents résultats dans les années de pullulation ; elle peut être faite par des enfants armés de bâtons et avec des chiens ratiers. On ne devra pas manquer de profiter des habitudes qu'ont les campagnols de grouper en magasins les bulbes et les rhizomes de mauvaises herbes pour en faire le ramassage ; à cet égard les campagnols sont des animaux utiles, ce serait une erreur de ne pas y procéder.

Dès que ces premiers froids se font sentir, et que les ressources alimentaires se font plus rares, on peut traiter avec des appâts empoisonnés ou virulents. L'avoine est le meilleur support, les appâts à base de strychnine sont les plus efficaces ; quant au virus, s'il est fabriqué dans des conditions précises et appliqué conformément aux instructions données, il constitue une arme de premier ordre ; il communique aux campagnols une maladie contagieuse à laquelle ils sont très sensibles ; l'erreur est de croire que cette contagion peut s'étendre très loin ; elle reste au contraire, à notre avis, localisée aux individus qui vivent ensemble, elle est donc en fonction non pas de l'étendue du réseau souterrain, mais de la cohabitation. Le campagnol malade ne circule pas, il reste dans le nid, c'est là qu'il contamine ses congénères. C'est pourquoi tout le terrain envahi, y compris les friches et les talus, doit être traité, et c'est pourquoi aussi l'époque pendant laquelle les virus peuvent être employés avec succès, est celle pendant laquelle les campagnols restent groupés ; le réveil de l'instinct génésique en février amène une dispersion des couples, qui limite les chances de contamination. Nous conseillons toujours de traiter avant cette date. On peut certes obtenir encore en mars-avril de bons résultats, nous en avons de nombreux exemples, mais il faut utiliser des quantités beaucoup plus grandes d'appâts. Un autre facteur défavorable intervient au printemps : le soleil, qui est le grand ennemi du virus, et peut arriver à neutraliser totalement son action, en desséchant les appâts. Certains auteurs, en condamnant les virus à la suite d'insuccès, ont oublié de rechercher les causes des échecs ; nous nous autorisons de notre expérience de la question pour leur dire : ce n'est pas la méthode qui est mauvaise, c'est l'application. Que de préparations, indignes de ce nom, n'a-t-on pas fournies sous l'étiquette « virus ». Il n'y a pas cinquante façons de préparer une culture microbienne : la stérilisation des bouillons et la préparation de la culture doivent être parfaites ; quant à l'application, elle doit tenir compte de la sensibilité du microbe, c'est pourquoi les appâts virulents doivent être utilisés dans le plus bref délai, et suffisamment imprégnés pour empêcher la dessiccation.

Notre laboratoire, la Station de Zoologie agricole du Nord-Ouest, 16, rue Dufay, à Rouen, a réussi à mettre au point une méthode, qui tant par sa simplicité que par sa précision a déjà rendu les plus grands services aux agriculteurs ; nous lui apportons chaque année des perfectionnements ; en partant de bouillon de viande gélosé, nous sommes parvenus à obtenir des cultures riches, qui enfermées dans des récipients hermétiques peuvent voyager et se conserver au moins pendant deux semaines : les applications lointaines que nous en avons faites ont prouvé son efficacité, et incité un certain nombre de laboratoires à adopter la technique. Nous restons à la disposition de toutes les organisations agricoles pour les aider dans la mesure de nos moyens. Nous considérons que, bien employé, le virus est un traitement de choix dans les périodes de pullulation de campagnols, et que combiné aux appâts empoisonnés, il donne des résultats certains. Son faible prix de revient (2 francs l'hectare, plus l'appât bien entendu) le rend accessible à tous les cultivateurs, il serait à souhaiter que dans toutes les régions sujettes aux pullulations de campagnols des centres de fabrication s'organisent ; nous serions bien près de la solution de ce grave problème, qui préoccupe l'humanité depuis la plus haute antiquité.

Robert RÉGNIER,
Docteur ès sciences,
Directeur de la Station de Zoologie agricole du Nord-Ouest
et du Muséum de Rouen.

(1) R. Régnier et R. Pussard. Le Campagnol des champs et sa destruction. « Annales des Epiphyties », N° 6. 1926.

Préparation du Matériel Vinaire

Comme chaque année à pareille époque, nous croyons utile de rappeler à nos lecteurs que le moment est venu de passer l'inspection de leurs celliers.

Le mauvais état de matériel vinaire : cuves, foudres, fûts, pressoirs, est la cause la plus générale des altérations qui s'observent dans les vins provenant de belles vendanges. Il ne dépend que de la volonté des viticulteurs d'éviter la plupart des accidents qui en dérivent en inspectant sérieusement ce matériel à la veille de leur récolte, et en assainissant tout ce qui laisse à désirer.

La vaisselle vinaire neuve réclame également certains soins de préparation, si l'on veut éviter qu'elle ne communique des goûts défectueux au premier vin qu'on y logera.

Affranchissement des cuves en bois, foudres et fûts neufs. — Le moyen le plus rapide pour faire dégorger le bois est l'emploi de la vapeur. L'étuvage, à condition d'être assez prolongé, nettoie parfaitement le bois, et un simple rinçage à l'eau pure suffit ensuite pour mettre le récipient en état de recevoir de la vendange ou du vin.

Quand on ne possède pas d'étuveuse, on a parfois recours au procédé suivant : on introduit dans le foudre ou dans la cuve (fermée) 20 à 25 kilos de chaux grasse en pierres par 100 hectos de contenance ; on ferme la porte et l'on jette par la bonde, de 40 à 50 litres d'eau (deux litres d'eau par kilo de chaux). L'extinction de la chaux provoque la formation d'abondantes vapeurs qui réalisent un petit étuvage. Lorsque le foudre est refroidi, on y entre, on projette ce lait de chaux sur le parois ; puis on vide et on rince à grande eau. Cette méthode est évidemment moins parfaite que l'étuvage, il serait prudent de faire cuver une fois de la vendange dans le foudre ou la cuve avant d'y loger du vin.

Lorsqu'on a à sa disposition une source abondante, ou une rivière, on peut très bien faire dégorger les foudres, en les remplissant d'eau (additionnée d'un peu de carbonate de soude). A proximité des rivages, on utilise même souvent l'eau de mer pour cet usage. Après vidange, au bout de six à huit jours, on rince à l'eau claire, et le récipient est prêt.

Dans tous les cas, dès que les foudres et futailles sont bien égouttés, il faut — si on ne doit pas les utiliser de suite — les mécher fortement, en y faisant brûler du soufre ordinaire ou des mèches soufrées, et renouveler cette opération au bout de trois ou quatre jours. L'oubli de cette opération pourrait provoquer la moisissure du récipient.

Examen et traitement des foudres et futailles usagés. — Les foudres en service se conservent sans altération si l'on prend les quelques précautions nécessaires.

Dès qu'un foudre a été vidé, à quelque époque que ce soit, il faut le nettoyer avec soin avec la brosse ou le balai ; le laisser égoutter pendant 24 heures, et éponger alors la petite quantité de liquide qui s'est réunie dans le fond ; enfin, mécher fortement (1 kilo de soufre par 100 hectos de contenance), et renouveler l'opération tous les deux mois jusqu'aux prochaines vendangse.

Le même traitement s'applique aux petites futailles. Néanmoins, si celles-ci renferment de la lie, il convient de les rincer d'abord à l'eau pure, puis de les laisser égoutter avant de les mécher. Renouveler ce soufrage tous les deux mois, et même plus souvent si les futailles sont logées dans une cave humide, où elle sont exposées à la moisissure.

Dans le cas spécial de foudres n'ayant pas contenu de vin depuis plusieurs années, un bon étuvage paraît s'imposer d'abord pour les faire gonfler et aussi pour faire disparaître, dans la mesure du possible, le « goût de bois » qu'ont souvent contracté ces récipients. Eviter une longue cuvaison dans ces foudres et n'y loger du « vin fait » qu'après s'être assuré que tout goût de bois a disparu.

Traitement des foudres et fûts altérés. — Les principales altérations qui peuvent atteindre les foudres et les futailles sont la piqûre, le moisi, le pourri et les dépôts de bactéries de la tourne.

(1) *Piqûre.* — Lorsque la piqûre est légère, elle se confond parfois, au moment où l'on ouvre le foudre, avec l'odeur de l'acide sulfureux provenant de la combustion du soufre. Il est donc toujours prudent de venir « sentir » de nouveau les foudres 24 heures après qu'ils ont été ouverts.

En règle générale, et pour si peu que le foudre paraisse atteint d'une altération quelconque, il faut commencer par le détartrer : on enlève ainsi avec le tartre, la plupart des microbes ou germes des maladies.

Cette opération faite, si la piqûre est très légère, il suffira de rafraîchir les parois du foudre avec un peu d'eau et de mécher fortement à deux ou trois reprises, à 48 heures d'intervalle.

Si la piqûre est sérieuse, laver tout d'abord copieusement avec une solution de carbonate de soude à 5 % ; rincer à l'eau pure ; après égouttage et les parois du foudre étant encore humides, mécher à plusieurs reprises, comme dans le cas précédent.

(2) *Moisi.* — Lorsque la moisissure est légère, on s'en débarrasse assez aisément, de la façon suivante :

Après avoir détartré, on enduit les parois intérieures du foudre avec un lait de chaux un peu épais préparé avec la chaux vive (chaux grasse en pierre de préférence). On laisse le foudre ouvert. Deux ou trois jours après on brosse et on rince à grande eau pour enlever la chaux ; on laisse égoutter. Enfin, on mèche fortement, à plusieurs reprises.

Lorsque la moisissure est intense, il vaut mieux avoir recours au permanganate de potasse, comme dans le cas des fûts pourris.

(3) *Pourri.* — Ce sont surtout les petites futailles qui sont atteintes de pourriture, lorsqu'elles ont séjourné vides dans les caves humides des consommateurs, qui, généralement, n'en prennent aucun soin. Elles reviennent à la propriété dans un état lamentable, et les procédés ordinaires de désinfection ne sont pas assez énergiques pour les affranchir réellement de tout mauvais goût.

Le permanganate de potasse détruit, en les oxydant, tous les produits mal odorants. Son emploi constitue un procédé très efficace, tant que, bien entendu, la pourriture n'a pas pénétré trop profondément dans le bois.

Pour traiter dans les meilleures conditions possibles une futaille de 225 litres, on la remplira d'eau et on y introduira ensuite 25 grammes de permanganate (en cristaux). On secouera la pièce pour faire fondre le permanganate, et on laissera les choses en l'état, en roulant la pièce à plusieurs reprises pendant trois ou quatre jours, après quoi, on videra la pièce, on rincera et on sentira. S'il persiste un peu d'odeur, on renouvellera l'opération avec 10 ou 15 grammes de permanganate. Après rinçage copieux à l'eau pure pour enlever toute trace de manganèse on laissera égoutter et on mèchera fortement.

Le même procédé s'applique aux foudres, en réduisant la dose de permanganate à 2 kilos par 100 litres de contenance.

Mais, pas plus pour les goûts de moisi que pour le pourri, on ne peut répondre absolument du succès des traitements. Il faut être très prudent dans l'emploi des fûts ayant subi ces altérations.

(4) *Tourne.* — Les microbes de la tourne (et d'autres maladies bactériennes) se conservent très bien d'une année à l'autre, et, si l'on ne prend pas soin de les détruire, ils peuvent contaminer plusieurs récoltes successives.

On peut admettre que des soufrages très énergiques, pratiqués après le détartrage, et alternés par des lavages copieux à la brosse suffiraient à détruire tous ces microbes, et, à la rigueur, il n'y aurait pas grand danger à s'en tenir là.

Mais, et surtout lorsque les maladies ont atteint gravement les vins de la précédente récolte, il est plus prudent de mettre à profit les propriétés énergiques du permanganate de potasse.

S'il s'agit de futailles, on agira comme il est indiqué pour le traitement de fûts pourris. S'il s'agit de foudres, le remplissage ne paraît pas ici indispensable. On fera une solution de 1 kilo de permanganate dans 100 litres d'eau (quantité pour un foudre de 100 hectolitres) et à l'aide de la pompe on lavera assidûment à la lance toutes les parties du foudre, comme dans tous les cas précédents.

Ne pas oublier que le permanganate brûle les habits et la peau ; il convient donc de faire prendre, par les ouvriers chargés du travail, les précautions nécessaires (lunettes pour préserver les yeux).

— Rappelons enfin que quand on abreuve les foudres et les futailles pour les faire gonfler et les rendre étanches, il faut veiller à ce que l'eau ne s'y corrompe pas et ne prenne pas ce goût de croupi qui pénètre dans le bois et passe ensuite dans le vin.

On s'en préserve aisément en tenant tous ces récipients fermés et bien méchés au soufre pendant tout le temps qu'on les imbibe.

On peut encore, pour les cuves ouvertes, employer le bisulfite de potasse à raison de 50 à 60 grammes par hectolitre d'eau.

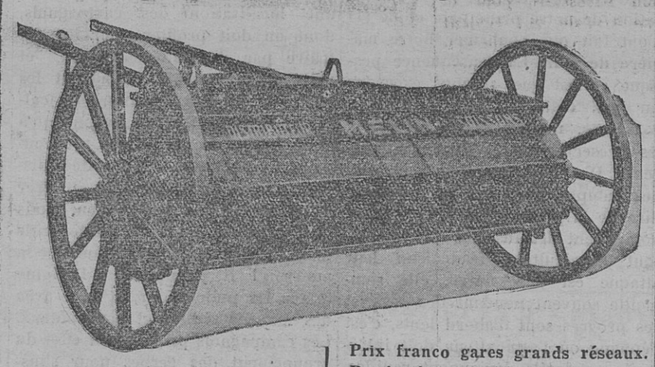
Assainissements des locaux. — Il est important de passer en revue non seulement les ustensiles et matériel vinaire, mais aussi les locaux où s'effectue la vinification.

Après avoir débarrassé le cellier des objets qui l'encombrent, les murs seront assainis par un badigeonnage à la chaux complété par une pulvérisation de sulfate de cuivre, ou plus simplement, par une pulvérisation de bouillie bordelaise. Le sol doit être tenu très sec et très propre. Une aspersion avec une solution de chlorure de chaux à 1 % le débarrassera des moisissures. Au moment de faire le vin, on ne doit pas tolérer dans la cave et ses dépendances d'objets moisis.

(*Le Progrès Viticole*)

Machines Agricoles

Distributeurs d'Engrais



Modèle courant. Commande du fond mouvant par un seul arbre. Bonne construction.

Larg. d'épandage :	1m50...	1.940 fr.
— —	1m75...	1.970 »
— —	2m ...	2.000 »

Supplément pour carters à bain d'huile des deux côtés : 100 francs.

Prix franco gares grands réseaux. Remise à nos adhérents.

Nous attirons l'attention des cultivateurs sur les derniers perfectionnements de ces distributeurs, qui sont livrés avec une garantie de 3 ans.

Distributeurs d'engrais pour vignes sur demande.

Notices explicatives et autres marques, nous consulter.

Les Rétro-Force

Nouveaux instruments agricoles permettant d'effectuer à bras, rapidement et sans fatigue, toutes les opérations culturales (binages, sarclages, buttages, petits labours, etc...)

La composition des pièces varie suivant le genre de travaux à exécuter.

PRIX DES APPAREILS COMPLETS

Rétro-Force N° 1

Pour betteraves et plantes sarclées en grande culture..... 327 fr.
Pour vignerons et pépiniéristes ..... 361 »
Pour maraîchers ou amateurs 499 »
Pour grande culture maraîchère ..... 719 »

Rétro-Force N° 3

pour petite culture et amateurs

Appareil de traction avec clé, 5 socs cultivateurs, 4 socs briseurs, soit dix pièces..... 150 fr

Prix départ lieu de fabrication

Nous consulter pour conditions et autres combinaisons de ces appareils.

Modèle visible au Syndicat.

FILS DE FER ET RONCES : Nous consulter.

Cuiseurs

Cuiseurs en tôle d'acier de 3 m/m, les plus simples, les plus solides.

Les matières alimentaires, pour le bétail, se cuisent en utilisant l'eau qu'elles renferment et que la vapeur porte à ébullition. D'un nettoyage facile, d'une sécurité absolue, l'appareil se bascule très facilement, sans le soulever.

N°	Contenances en litres	Prix en tôle peinte	Prix avec cuve galvanisée
1	50	395 fr.	430 fr.
2	65	455 »	495 »
3	80	505 »	550 »
4	100	570 »	620 »
5	125	625 »	680 »
6	150	685 »	760 »
7	200	760 »	840 »

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

Broyeurs de Pommes de Terre

Indispensable dans toutes fermes
Bâti bois : grille 32cm×18cm... 95 fr.
Bâti fonte : grille 36cm×18cm... 120 »

Sur demande, avec volant, majoration de 20 francs. Broyeurs sans pieds, réduction de 10 francs.

Prix départ usine et remise aux adhérents.

Grillages

Toutes dimensions. Nous consulter en précisant hauteur et mailles.

Cultivateurs

A dents flexibles et socs reversibles ordinaires, dents plates ou étranglées et pièces de renforcement des traverses extérieures.

MODELE REGULIER, dents intérieures, sur 3 traverses :

Avec avant-train à vis à 1 roue :

	Largeur	1 levier	2 leviers
5 dents.....	0m90	310 fr.	325 fr.
7 —	0m90	325 »	340 »
9 —	1m30	375 »	390 »
11 —	1m60		420 »

Avec avant-train à vis à 2 roues :

	Largeur	1 levier	2 leviers
5 dents.....	0m90	330 fr.	345 fr.
7 —	0m90	345 »	360 »
9 —	1m30	395 »	410 »
11 —	1m60		445 »

MODELE VIGNERON, dents montées sur 4 rangs, dont deux dents travaillant derrière les roues, mêmes prix que ci-dessus.

Pour les cultivateurs 9 dents et au-dessus, nous recommandons l'avant-train à 2 roues et 2 leviers.

Remise à nos adhérents et bonification de transport.

Herses articulées en Z

Herses à 3 flèches par compartiment

Entièrement en acier livrées avec barres d'assemblage, volée d'attelage chaînettes centrales d'articulation.

	Dents de : 13m/m	15m/m	17m/m
2 comp., 30 dents.	44 k.	60 k.	69 k.
3 comp., 45 dents.	68 k.	92 k.	106 k.
4 comp., 60 dents.	92 k.	124 k.	143 k.

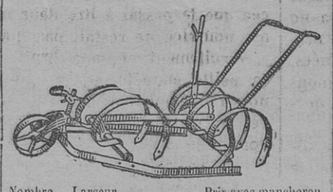
Prix du kilo : 2 fr. 70, départ usine.

Remise à nos adhérents.

Tous autres modèles de herses à 2 et 4 flèches par compartiment.

Herses Canadiennes

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



Nombre de dents	Largeur de travail	Poids	Prix avec mancheron sans roue
5	0.60	47 kil.	172 fr.
7	0.70	59 —	210 »
9	0.90	70 —	255 »
10	1.00	73 —	265 »
11	1.10	80 —	300 »
12	1.20	82 —	310 »

Majoration pour 1 roue : 12 fr.
— — 3 roues : 34 fr.

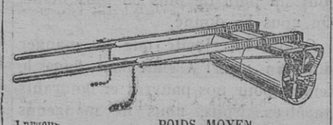
Prix départ. Remise aux adhérents et bonification de transport.

Rouleaux montés

En tôle d'acier, avec chaises en fer, moyeux fonte et rayons fer plat.

Grande robustesse. Ces rouleaux sont livrés avec limonière, ou, sur demande, avec timon. Ils peuvent aussi être munis d'un décrottoir et d'un siège.

Dispositif spécial, pour le graissage rapide des moyeux intérieurs.



Largeur de travail	Diam	POIDS MOYEN 0m50	0m55	0m60	0m65
1m40	285 k.				
1m60	305 k.	315 k.	360 k.	385 k.	
1m80	320 k.	335 k.	385 k.	415 k.	
2m00	340 k.	355 k.	405 k.	440 k.	
2m20	355 k.	365 k.	435 k.		

Prix au kilo : 1 fr. 85 départ usine.
Remise à nos Adhérents.

Scies à bûches

BATI BOIS : Modèle simple, pour sciage de bûches de 18 cm. de diamètre environ. Marchant au moteur ; débit en travers : 4 stères à l'heure, en deux traits. A chevalet, sans table :

Avec lame de	500 m/m...	435 fr.
— —	600 m/m...	485 fr.

Modèle combiné, avec table et chevalet pour sciage en long et en travers, fabrication parfaite ; gros succès :

Avec lame de	500 m/m...	530 fr.
— —	600 m/m...	595 fr.

Modèle avec table à retour automatique :

Avec lame de	500 m/m...	630 fr.
— —	600 m/m...	670 fr.

BATI FER : Paliers à billes, qualité supérieure. Modèle combiné à chevalet et table :

Avec lame de	500 m/m...	500 fr.
— —	600 m/m...	560 fr.

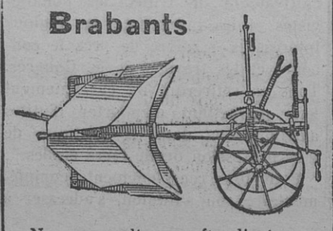
Pour poulies fixe et folle et débrayage, majoration de 30 francs.

LAMES DE SCIES, seules ; denture droite, couchée, ou à crochets, au choix :

Diamètre	500 m/m.....	80 fr.
—	550 m/m.....	105 fr.
—	600 m/m.....	125 fr.

Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Brabants



Nous consulter au Syndicat.

Chemin de Fer Paris à Orléans

La Compagnie des Chemins de fer d'Orléans a l'honneur d'informer le public que le service automobile côtier assuré entre Saint-Nazaire et Le Croisic et vice versa par M. Moulet, est le *seul* service organisé parallèlement au chemin de fer sur ce parcours, en accord avec la Compagnie.

Départ du Croisic à 6 h. 45, 10 h. 45, 14 h. 45, 17 h. 20.

Arrivée à Saint-Nazaire à 7 h. 42, 12 h. 15, 16 h. 15, 18 h. 50.

Départ de Saint-Nazaire à 9 h., 13 h., 16 h. 40, 19 h. 20.

Arrivée au Croisic à 10 h. 30, 14 h. 30, 18 h. 10, 20 h. 50.

⁂

TRAIN DE PLAISIR DE PARIS AU CROISIC

BILLETS SPECIAUX

Réduction de 60 % au départ de Paris, Orléans et Blois

Départ de Paris-Austerlitz, 20 août 1932, à 22 h. 02.

Retour dans la nuit du 21 au 22 août.

Pour tous renseignements, s'adresser aux gares et aux agences de voyages.

⁂

BILLETS SPECIAUX DE BAINS DE MER

en 2e et 3e classes au départ de Nantes et de Chantenay

La Compagnie d'Orléans délivrera les dimanches et jours de fêtes, du 15 mai au 25 septembre 1932, des billets spéciaux aller et retour de 2e et 3e classes au départ des gares de Nantes et de celle de Chantenay pour Saint-Nazaire, Pornichet, La Baule-les-Pins, La Baule-Escoublac, Le Pouliguen, Batz-sur-Mer, Le Croisic et Guérande.

Ces billets, qui comportent une réduction de 50 % sur les prix des billets simples des tarifs généraux de G. V., devront être obligatoirement utilisés dans certains trains nommément désignés ; ils ne donnent droit à aucune franchise de bagages.

Pour tous renseignements s'adresser aux gares de Nantes ou à celle de Chantenay.

Sacs à Grains

135 × 70	poids 800 gr.....	5 15
135 × 67	— 800 gr.....	5 05
122 × 60	— 620 gr.....	4 20
122 × 57	— 620 gr.....	4 10
120 × 60	— 610 gr.....	4 15
135 × 68	— 1.100 gr.....	6 15

Prix nets, départ Nantes, par toutes quantités. Autres dimensions sur demande.

le cheval

Le Concours de Châteaubriant

Un concours de pouliches et de juments poulinières aura lieu à Châteaubriant le 13 septembre, sur le champ de foire de Béré.

Juments suitées. — Pour être admises, les poulinières suitées devront être âgées de 4 ans à 18 ans inclusivement.

Juments non suitées. — Le jury admettra au concours les juments non suitées âgées de 4 à 18 ans.

Primes de majoration aux juments de 4 et 5 ans. — Des primes spéciales seront employées à majorer, suivant l'ordre du classement, les primes déjà obtenues par les juments de 4 et 5 ans.

Primes aux meilleurs produits mâles et femelles. — Des primes pourront être accordées aux meilleurs produits mâles et femelles rentrant dans le type de la race et dont les mères auront été primées, mentionnées ou auront reçu des rappels de primes au concours de poulinière.

Pouliches de 2 ans. — Les pouliches devront être issues d'un étalon de l'Etat ou d'un étalon approuvé ou autorisé. Les concurrents, en se faisant inscrire, devront déposer le certificat d'origine de la pouliche (obligatoire).

Pouliches de 3 ans. — Les pouliches de 3 ans devront : 1° Etre issues d'un étalon de l'Etat ou d'un étalon approuvé ou autorisé ; 2° avoir été saillies dans l'année par un étalon de l'une de ces trois catégories.

Primes de conservation. — Des primes de conservation seront réservées aux plus belles pouliches de 3 ans. Elles s'ajouteront aux primes de reproduction.

Dispositions générales. — 1° Tous les animaux présentés devront être exempts de tares et vices rédhibitoires prévus par la loi ; 2° ils ne devront pas avoir quitté depuis trois mois au moins la circonscription du concours et appartenir à un propriétaire français ou à un propriétaire domicilié en France ; 3° dans le cas où un éleveur aurait des animaux dans plusieurs circonscriptions de concours, il devra opter pour l'une d'elles, et tous ses animaux figureront dans le même concours.

L'âge des animaux se compte à partir du 1er janvier de l'année de leur naissance.

Pouliches de trait de 2 ans

11 primes, 1.700 fr.; une prime de 250 fr., trois primes de 200 fr., trois primes de 150 fr., quatre primes de 100 fr.

Pouliches de trait de 3 ans

13 primes, 2.600 fr.: deux primes de conservation de 700 fr., deux primes de 300 fr., deux primes de 250 fr., deux primes de 200 fr., deux primes de 150 fr., trois primes de 100 fr.

Juments de trait suitées

16 primes, 3.800 fr.: une prime de 500 fr., une prime de 400 fr., trois primes de 300 fr., cinq primes de 200 fr., quatre primes de 150 fr., quatre primes de 100 fr.

Juments de trait non suitées

Neuf primes, 1.400 fr.: trois primes de 200 fr., quatre primes de 150 fr., deux primes de 100 fr.

PRIMES DE MAJORATION AUX JUMENTS DE 4 ET 5 ANS

Trois primes de 200 fr.: 600 fr.

Avis aux Viticulteurs

On nous communique la note suivante :

Pendant la campagne en cours, un certain nombre de récoltants ont été autorisés à rectifier leurs déclarations de récolte antérieures, en ce qui concerne la superficie des vignes en production.

Des rectifications de ce genre ne seront plus admises à l'avenir.

D'autre part, à la suite des dernières vendanges, des confusions se sont produites sur divers points entre vins blancs et vins rosés. A ce sujet, les viticulteurs sont prévenus que les énonciations des déclarations de récolte doivent marquer la limite des disponibilités en vins de chaque catégorie ; aucune mesure de tolérance ne sera admise sous quelque prétexte que ce soit.

LES BLES ETRANGERS LES MOINS CHERS REVIENNENT, DROIT DE DOUANE COMPRIS, A 135 FRANC LE QUINTAL, AU MINIMUM !

ET L'ON NE PEUT EN UTILISER QUE TROIS POUR CENT POUR LA MOUTURE !

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 22 Août 1932

ANIMAUX	Amenés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette 1re qual.	2e qual.	3e qual.	extra	PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif 1re qual.	2e qual.	3e qual.	extra
Bœufs ...	2.498	2.400	7 80	6 80	5 60	8 50	4 68	3 75	2 80	5 27
Vaches.....	1.249	1.200	7 60	6 30	5 10	8 70	4 55	3 45	2 55	5 55
Taureaux...	245	230	6 30	5 60	5 10	6 90	3 78	3 08	2 55	4 27
Veaux.....	2.100	2.000	10 30	8 50	7 50	11 30	6 18	4 85	4 12	7 »»
Moutons....	11.859	11.700	15 80	10 70	8 90	17 40	7 90	5 02	3 90	8 70
Porcs.....	2.949	2.949	10 »»	8 28	6 42	10 42	7 »»	6 50	4 50	7 20

Du Jeudi 25 Août 1932

Bœufs.....	1.600	1.500	8 »	7 »	5 80	8 70	4 80	3 85	2 90	5 40
Vaches.....	799	700	7 80	6 50	5 30	8 90	4 68	3 57	2 65	5 70
Taureaux...	197	180	6 50	5 80	5 30	7 10	3 90	3 20	2 55	4 40
Veaux.....	1.612	1.500	9 90	8 10	7 10	10 90	5 95	4 50	3 90	6 75
Moutons....	5.574	5.400	15 70	10 50	8 60	17 30	7 85	4 88	3 67	8 65
Porcs.....	1.954	1.954	10 »	9 42	8 42	10 42	7 »	6 60	4 50	7 30

Une greffe utile pour les arbres fruitiers à noyaux

LA GREFFE A ŒIL DORMANT

Toutes les greffes sont précieuses, mais il faut reconnaitre, de l'avis même des vieux praticiens pépiniéristes, que par la nature même de leur sève, il est meilleur d'appliquer aux arbres fruitiers à noyaux la greffe à œil dormant plutôt que celle à œil poussant, car à cause de la saison où a lieu cette dernière, l'afflux de sève est tel que l'œil se trouve souvent noyé. Ce sera donc vers août-septembre, au déclin de la sève, qu'on opérera la greffe à œil dormant.

Quels sont les accessoires indispensables pour opérer cette greffe : une bonne serpette, ni trop grosse (ni trop crochue à angle droit), ni trop petite. Il lui faut un fil impeccable, car avec un outil peu tranchant on fait de mauvais travail.

Dans l'Ouest, nous avons la chance d'avoir deux bonnes pierres à affûter ou plus exactement à « affiler » : les petits grès tendres bretons blancs et l'excellente ardoise d'Anjou, dite pierre schisteuse du Loroux-Béconnais. Il faudra se munir de raphia de bonne qualité. Le petit amateur pourra user de la cire à greffer à froid Lhomme-Lefort, mais il est bien entendu que pour un certain nombre de sujets ce serait peu économique. Il faudra donc faire soi-mme sa cire avec une des bonnes formules que possèdent les vieilles maisons de pépinières à expérience centenaire.

Voici une de ces formules, qui sera utile aux cultivateurs, de plus, pour panser des plaies accidentelles survenues aux arbres : cette cire est un mélange par fusion de poix blanche, poix noire, résine, suif, cire, ocre ou blanc d'Espagne, mais en plus des éléments connus il faut les proportions et la méthode de fabrication.

Voici comment on opère :

D'abord faire fondre ensemble : résine 250 gr., poix blanche 750 gr.; en même temps faire fondre à part : suif, 250 gr. Verser le suif fondu bien liquide sur le premier mélange, en ayant soin d'agiter fortement. Ajouter ensuite 500 gr. d'ocre rouge, en émiettant bien la poudre et en remuant longtemps le mélange pour le rendre plus homogène. Une fois le tout bien mêlé on renverse la marmite sur des dalles ou des carreaux de cuisine, et la « galette » se durcit. On la brisera plus tard au marteau pour emmener les morceaux commodément sur le terrain, où un petit réchaud mobile fera refondre la cire qu'on tiendra tiède.

Pour opérer, si le sujet est haut, on le courbe avec soin et on opère la demi-fente d'un coup net. Il y a deux procédés : dans l'Ouest, on taille le greffon en biseau aigu, long, et on retaille deux légères éclisses sur les lèvres de la fente du sujet, puis on encastre le greffon en ayant soin de l'incliner légèrement en dedans, pour que les écorces se croisent, ce qui donne une soudure assurée ; dans la région de Paris, on taille le biseau court et épais, on le loge dans la fente avec la précaution ci-dessus indiquée, l'étau du sujet se referme sur ce biseau épais et le serre dur. Dans les deux cas on fait partir le point de coupe du greffon de chaque côté d'un œil et on encastre cet œil un peu dans la fente du sujet, ce qui a son utilité, car si le haut du greffon était brisé par accident, cet œil bas, lui, serait sauvé à cause de sa situation et repousserait, la greffe ne serait pas perdue.

Ensuite on lie de quelques tours de raphia serrés greffon et sujet, puis l'on englue avec une spatule, en retirant la cire tiède, on fait tourner la spatule entre les doigts pour ne pas que la cire s'égoutte à terre. On coiffe le haut du greffon d'une goutte de cire, pour éviter toute évaporation, et recouvrir la plaie de coupe, puis il ne reste plus qu'à « armer » la greffe avec une baguette de bois et deux osiers, ou encore un osier bouclé en anse de panier, perchoirs pour petits oiseaux qui, sans cette précaution pourraient ébranler la greffe avant sa soudure au sujet, en se posant dessus.

G. DURIVAULT,
Ingénieur horticole,
Directeur du Jardin des Plantes.

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

Les Reproducteurs dans l'élevage du Mouton

Beaucoup d'éleveurs s'étonnent que leurs troupeaux ne « paient » pas. Les produits sont difficiles à élever, se vendent mal et les efforts que l'on fait pour améliorer ne donnent pas les résultats correspondants.

La raison en est bien souvent dans l'économie illusoire et dangereuse que font les propriétaires de troupeaux lors de l'achat de leurs béliers.

M. Léon Levêque, président du Flock-Book du Mérinos Précoce Soissonnais, Châtillonnais, Champenois et administrateur de l'Union Ovine de France, montre dans le numéro d'août de l'*Union Ovine*, la nécessité et l'avantage qu'il y a à se procurer des reproducteurs de choix.

Dans le même numéro, les éleveurs liront avec profit une étude pratique sur les parcs à moutons où le baron H. Reille-Soult propose un système simple susceptible de faciliter la manœuvre du troupeau dans les opérations courantes d'un élevage bien compris ; le rôle des phosphates naturels dans l'alimentation du bétail, par le docteur vétérinaire Velu et une intéressante relation des bains parasiticides récemment institués au Maroc par l'Union Ovine de l'Afrique du Nord.

Vins Blancs de Raisins Rouges

Pour remédier à la crise qui sévit sur les vins blancs et à certains abus qui aggravent cette crise, certains viticulteurs n'avaient rien trouvé de mieux que d'interdire la préparation des vins blancs avec des raisins colorés.

On imagine quel préjudice aurait porté cette interdiction aux vignerons de la Touraine et du Vendômois.

Les délégués de la C. G. V. C. O. étaient intervenus immédiatement pour parer le coup !

De son côté, M. Proust, président du Groupe de défense des vignerons du Centre et de l'Ouest à la Chambre des députés, avait écrit à M. Barthe qui lui a répondu :

« Aucun projet de loi, tendant à interdire la fabrication des vins blancs avec des raisins rouges, n'a été déposé.

» Aujourd'hui, on ne peut pas décolorer un vin, mais seulement le détacher dans les conditions prévues par décret.

» Certains demandent qu'on interdise la production des vins blancs fabriqués avec des raisins à peau rouge et à jus blanc, mais cette proposition soulève de très grosses difficultés. »

La Vie Syndicale

Pontchâteau

Dimanche 28 Août, à 7 h. 30 du matin (à la sortie de la première messe), Salle du café Ramet, au CALVAIRE DE PONTCHATEAU, réunion syndicale et conférence agricole par MM. DE CAMIRAN, président du Syndicat Central et R. FAIVRE, directeur technique. Questions d'actualités importantes. Tous les cultivateurs de la région sont cordialement invités.

Sainte-Reine

Dimanche 28 Août, à l'issue de la grand'messe, Salle du Patronage, à *Sainte-Reine*, réunion syndicale et conférence agricole par MM. DE CAMIRAN, président du Syndicat des Agriculteurs, et R. FAIVRE, directeur technique. Questions d'actualités importantes. Tous les cultivateurs de la région sont cordialement invités.

Comice agricole de l'arrondissement d'Ancenis

Séance du 18 Août 1932

Réunion à la Mairie, sous la présidence du Comte H. de Landemont, près duquel ont pris place au bureau MM. le Marquis de la Ferronnays, député ; Collineau et Angebault, conseillers d'arrondissement.

La question la plus importante de l'ordre du jour était la fixation de la date du Concours de 1932. Traditionnellement, ce dernier avait lieu le premier jeudi de septembre, mais la chaleur anormale de cette année faisant craindre qu'il ne soit impossible d'amener les bestiaux, la remise à une date ultérieure fut décidée à l'unanimité.

Puis, à la majorité des voix, l'Assemblée adopta pour le Concours de 1932 la date du *Lundi 12 Décembre*, lendemain de la Foire-Exposition des Vins et jour où le Comité d'Initiative d'Ancenis organise son Concours d'animaux de la Race Maine-Anjou.

Ces deux manifestations simultanées ne pourront manquer de constituer une réunion agricole spécialement intéressante.

Le Bureau du Comice a été mandaté par l'Assemblée pour rédiger un programme après entente avec le Comité d'Initiative.

Le Comité décida ensuite que, la Région Ancenienne n'ayant plus droit à l'appellation d'Arrondissement, la dénomination de « *Comice Agricole de l'Arrondissement* » est transformée en celle de « *Comice Agricole de la circonscription d'Ancenis* ».

CONTRE LA BAISSE DES BLES

Des incidents à la Bourse du Commerce de Paris

Paris, 24 août. — L'ouverture de la Bourse du Commerce a été marquée par quelques incidents au moment de la cotation du blé. Un service d'ordre avait été organisé. Dès 9 heures du matin, une cinquantaine d'agents avaient pris place aux abords de la Bourse. Pendant près d'un quart d'heure, il fut à peu près impossible de se livrer aux tractations habituelles, en raison des altercations surgissant entre les producteurs de blé venus pour manifester et les courtiers.

Un producteur fut appréhendé et emmené au commissariat. Ce fut le signal d'une bagarre. Un cultivateur tenta de s'opposer au départ des agents et du manifestant appréhendé; il fut arrêté à son tour et emmené au poste.

Les deux manifestants arrêtés sont M. Egass, cultivateur à Sours (Eure-et-Loir) et M. Levasseur, cultivateur à Ymonville (Eure-et-Loir). Le premier a été inculpé de rébellion contre la force publique et le second d'injures et de menaces à des tiers.

En prévision de nouveaux incidents, deux cars de gardiens de la paix ont été envoyés par la Préfecture de police au commissariat de la rue des Trouvaires.

QUELQUES NOTES D'ACTUALITE SUR LE DECHAUMAGE

QU'EST-CE QUE LE DECHAUMAGE?

Le déchaumage est une opération culturale qui consiste à ameublir superficiellement, le plus tôt possible après la moisson, la surface d'un terrain qui vient de porter des céréales.

Dans notre région les instruments les plus pratiques pour déchaumer sont le cultivateur ou l'extirpateur et, mieux encore là où il existe, le pulvériseur à disques.

QUELS SONT LES PRINCIPAUX AVANTAGES DU DECHAUMAGE ?

1°) *Aération de la surface du sol*, ce qui réveille et active la vie microbienne.

2°) *Maintien de l'humidité* déjà en réserve dans le sol et sous-sol par suite de l'établissement d'un écran de terre meuble à la surface du terrain, ce qui réduit considérablement l'évaporation.

3°) *Meilleure pénétration de l'eau de pluie* qui, au lieu de ruisseler à la surface d'un sol durci, entre facilement dans le sol ameubli par le déchaumage.

4°) *Nettoyage du sol* par suite de la germination (facilitée par l'ameublissement du terrain) d'un grand nombre de graines de mauvaises herbes.

Beaucoup de larves d'insectes sont également détruites par suite de leur exposition au soleil.

Cette action du nettoyage du sol est particulièrement renforcée par l'épandage, aussitôt après le déchaumage de 1.000 à 1.200 kilos de sylvinite qui, après avoir détruit un grand nombre de larves et d'insectes et de graines de mauvaises herbes en germination, servira à la nourriture de la plante qui viendra occuper le sol.

QUELS SONT LES TERRAINS OU LE DECHAUMAGE EST LE PLUS IMPORTANT ?

Ce sont ceux qui doivent porter « une deuxième paille » cet automne, c'est-à-dire être ensemencés en blé, avoine ou orge.

Le plus grave inconvénient d'une deuxième paille est la facilité avec laquelle la céréale est envahie par les mauvaises herbes. Dans ces conditions, le déchaumage devient une opération nécessaire pour la réussite d'une céréale qui revient sur elle-même et l'épandage de sylvinite après le déchaumage est particulièrement indiqué. On détruit ainsi un plus grand nombre de larves d'insectes et de graines de mauvaises herbes en germination et l'on apporte pour la céréale qui doit occuper le terrain à l'automne une dose suffisante de potasse, élément fertilisant particulièrement indispensable à une céréale qui en suit une autre.

Il est également recommandable d'épandre en même temps que la sylvinite, l'engrais phosphaté nécessaire. Ce dernier peut être mélangé avant emploi à la sylvinite, qu'il s'agisse de scories ou de super (500 à 700 kilos à l'hectare) ou de phosphate bicalcique (200 à 250 kilos à l'hectare).

En opérant ainsi, l'épandage des engrais se fait rapidement à une époque où l'on peut facilement pénétrer sur les terres, tandis que si l'on attend le moment des semailles, il est parfois plus difficile, si les pluies sont abondantes, de pénétrer sur le terrain et l'épandage des engrais peut, à cette époque, retarder les semailles d'une façon préjudiciable à leur bon ensemencement.

DESTRUCTION DU CHIENDENT

A la suite des étés humides de 1930 et 1931 le chiendent a pris dans beaucoup de terres un développement considérable. Nous avons été frappé, lors des nombreuses visites de fermes que nous avons faites dans la région à la fin de juillet, soit pour des champs d'expériences soit pour des concours, de l'envahissement d'un grand nombre de champs de blé par l'avoine à chapelet.

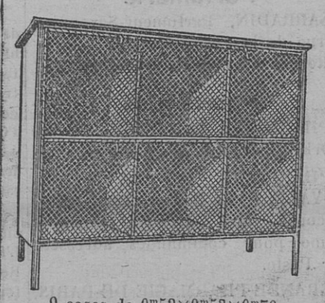
L'été 1932 se présente mieux au point de vue de la sécheresse et il est indispensable de profiter du beau temps pour chercher à détruire le plus possible de bulbes d'avoine à chapelet. Le déchaumage est à ce point de vue une excellente opération surtout s'il peut se faire après une petite pluie ayant attendri et remis en activité les bulbes d'avoine à chapelet. Leur exposition au soleil, complétée par l'épandage de 1.000 à 1.200 kilos de sylvinite permet alors d'en avoir assez facilement raison.

J. VALENTIN,
Ingénieur Agronome.

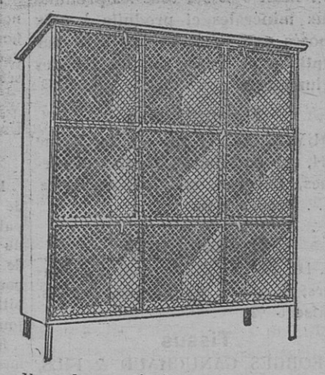
Clapier pratique

Nous pouvons fournir à nos adhérents un nouveau clapier pratique, solide et économique. Armature entièrement en acier. Peinture deux couches de produit antirouille qui assure une préservation très longue des fers. Portes grillagées en fort fil galvanisé n° 8. Entourage en fibrociment épais et de bonne qualité absolument imputrescible. Cloisons également en fibrociment et démontables pour agrandissement des cases.

6 cases de 0m50×0m55×0m70
Prix : 395 francs



9 cases de 0m52×0m53×0m70
Prix : 545 francs



Pour les particuliers et petits éleveurs, nous pouvons fournir un type 2 cases à 150 francs, ou 4 cases à 280 francs.

Tous ces prix s'entendent **rendus franco, gare de nos adhérents, et remise syndicale.**

Devis spéciaux et constructions de tout poulailler et volières sur demande. S'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

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, futailles 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. Létregnilly, éleveur, Subligny (Manche).

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. Breveté S.G.D.G. Prix : 85 fr. rendu. A. Pifteteau, tonnelier, à Saint-Lumine-de-Clisson.

163. — Famille nombreuse, demandée pour tenir métairie à moitié fruits. Dans le Morbihan, cheptel mort et vif fourni. S'adresser à M. Texier, notaire à Vannes (Morbihan).

169. — A vendre une arracheuse de pommes de terre « Bouyer » n'ayant jamais servi, pour cause cessation grande culture, raison de santé.

170. — A vendre beau blé de semence Vilmorin 27, primé au dernier Concours de l'Office Agricole. Quantité limitée. S'adresser à M. Collineau, le Pas Nantais, Mésanger (Loire-Inférieure).

171. — A louer pour la Toussaint 1932, une borderie 8 hect. 50 environ, en Champtoceaux, situation avantageuse. S'adresser à M. Levoyer, notaire à Champtoceaux (Maine-et-Loire).

172. — Dispose quelques verrats de grande race Yorkshire. Sujets d'avenir, d'excellente origine. Egalement quelques jeunes truies pleines. J. Gardé, propriétaire-éleveur, à Saint-Aubin-des-Châteaux (L.-I.).

DEMANDES

74. — Ménage 45 et 51 ans, fillette 8 ans, demande place, pour jardinage et soins aux animaux, femme travaux culture, basse-cour, ou service maison. S'adresser à M. Buet Jean-Baptiste, à Saint-Philbert-de-Bouaine (Vendée).

75. — Jeune homme demande place pour conduite tracteur ou batteuse, connaissant mécanique et réparations. Libre de suite.

79. — On demande, ensemble ou séparément, valet de chambre, cuisinière, femme de basse-cour. S'adresser Vicomtesse du Fou, Hillion (Côtes-du-Nord).

80. — On demande ménage avec 3 ou 4 personnes en âge de travailler pour exploiter à moitié fruit ferme environ 15 hectares, à proximité Nantes.

Plusieurs ménages cherchent actuellement à se placer : mari jardinier, femme basse-cour. Avons aussi homme seul 45 ans pour jardinage, ou garde propriété. S'adresser à notre Service Main-d'Œuvre Agricole, 2, rue Scribe, Nantes.

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

Feuilleton du SYNDICAT DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE 13

Le Mystère de Malbackt

PAR

MAX DU VEUZIT

Tout d'abord, je me sentis pâlir.

Je regardai fixement du côté par où semblaient venir les sons étranges, comme si j'allais voir sir Everard apparaître. Mais je me fis violence pour refouler mes terreurs et je me mis à parler très haut, *en français*, du beau temps, de la pluie, de notre chère Bretagne et des êtres que nous y avions laissés.

Ma nourrice me regardait, frappée de stupeur ; elle me croyait devenue folle.

— Donne-moi donc la réplique, lui glissai-je dans l'oreille, en m'arrêtant pour reprendre haleine. Ne devines-tu pas qu'il nous faut dépister les oreilles qui nous écoutent...

Elle sourit, rassérénée, en poussant un gros soupir de soulagement : mon attitude lui avait causé plus de frayeur que les bruits nocturnes venant de la muraille.

Bientôt, comme nous n'osions plus reprendre notre causerie intime, dans la crainte qu'on ne fut resté à nous espionner, nous nous séparâmes pour gagner nos lits respectifs.

Je ne dormis guère, cette nuit-là.

Mon cerveau, surexcité par tous les événements de la soirée, martelait mes tempes avec rage.

Je croyais toujours entendre des bruits insolites venant de l'autre côté du mur auquel était adossé mon lit et, quoique je fusse certaine que ce n'était qu'une hallucination de mon esprit fatigué, je me dressai plusieurs fois sur ma couche, les yeux hagards plongeant dans l'obscurité.

A un moment, même, j'appelai ma nourrice à voix basse :

— Benoise, n'entends-tu rien ?

Celle-ci, qui, comme moi, ne pouvait trouver le sommeil, me répondit aussitôt :

— Si, je vous écoute vous retourner dans votre lit... Vous avez un peu de fièvre, ma pauvre chérie... Voulez-vous que je vous donne quelque chose ?

— Un verre d'eau sucrée, si tu veux. J'ai soif ! Tu trouveras du sucre dans le vase de cristal sur le guéridon...

Elle fit craquer une allumette et se leva.

Je fus contente de la voir près de moi. Sa bonne figure ronde, maternellement penchée sur mon lit, faisait envoler tous mes vilains fantômes.

— Tu ne peux croire comme ma pauvre tête travaille depuis une heure, lui dis-je en buvant à petites gorgées le breuvage qu'elle m'avait préparé. Tout ce que j'ai fait, dit et vu, depuis que je suis à Malbackt m'est revenu à la mémoire.

« C'est ainsi que je me souviens très bien avoir déjà entendu, plusieurs soirs de suite, les mêmes craquements étranges dans la chambre située de l'autre côté de notre tour... »

— Je me suis rappelée ces mêmes choses tout à l'heure, répondit-elle. Mais cela ne doit pas nous surprendre... On vous a prévenue tantôt que nous étions espionnées. Cessez donc de penser à tout cela, mignonne ; demain, nous en reparlerons. Et dormez vite, car la nuit s'avance...

Je l'embrassai de plusieurs baisers sonores et, me tournant vers la muraille, je finis par m'endormir complètement cette fois.

***

Aussitôt éveillée, le lendemain matin, je me hâtai de courir à ma fenêtre et de m'assurer du temps qu'il faisait.

Depuis une semaine, le ciel était gris et brumeux et je souhaitais lui voir un plus riant aspect pour mon excursion projetée sur le bord du *glen*.

Hélas ! ce jour-là, il faisait encore plus triste figure que d'habitude. Un brouillard épais empêchait de distinguer la rive opposée du précipice et noyait entièrement les collines d'alentour.

Il est vrai que le vent, se faisant sentir par larges bouffées, pouvait encore balayer la brume. Mais, au milieu de la matinée, il tomba subitement et une petite pluie fine et serrée transforma assez vite le plateau en un immense terrain bourbeux.

Force me fut de remettre à plus tard ma promenade, et comme la pluie tomba sans discontinuer plusieurs jours de suite, je dus me résoudre à prendre patience.

Pendant tout ce temps de réclusion forcée que je passai à lire dans ma chambre, ma nourrice ne restait pas inactive.

Adroitement et sans bruit, elle menait sa petite enquête, et, un soir, elle m'annonça triomphalement qu'elle avait découvert le mystérieux personnage qui m'avait donné en français le charitable avis de me méfier de mon tuteur.

— Cela n'a pas été tout seul, me dit-elle avec une naïve satisfaction de soi. Il m'a fallu ruser et épier comme un chasseur aux aguets. A chaque repas, je m'arrangeais toujours, sous un prétexte quelconque, à avancer ou à retarder l'heure de me mettre à table, de telle façon que je m'y rencontrais toujours avec des visages nouveaux.

« Or, à midi, je remarquai un homme d'une quarantaine d'années au moins, qui m'observait en dessous avec assez d'insistance en même temps que de bienveillance.

« Cependant, comme les Ecossais sont gens fort empressés auprès des femmes, je pouvais m'expliquer ainsi l'attention dont j'étais l'objet de la part de ce garçon. »

— Ce n'est pas mal raisonné, ma brave Benoise, fis-je en souriant.

Heureuse de mon approbation, elle reprit son récit :

— Donc, il fallait m'assurer des véritables raisons qui le faisaient s'intéresser à moi.

« Je profitai pour cela du moment où un silence relatif régnait parmi les convives.

« — Voulez-vous me passer la salière ? fis-je en ayant soin de ne m'adresser à aucun d'eux en particulier.

« Ne connaissant pas le français et ne pouvant par conséquent comprendre ma demande, la plupart des domestiques tournèrent la tête vers moi et m'interrogèrent du regard.

« Seul, celui dont je viens de parler prit sur la table l'objet réclamé et me le passa.

« — Merci, monsieur, lui dis-je aimablement pour l'engager à échanger quelques paroles avec moi. Mais il garda le silence.

« Trois fois je renouvelai pareille tentative pour bien m'assurer qu'il n'y avait pas là un simple hasard, parlant tantôt d'une chose, tantôt d'une autre, et trois fois je vis ses yeux se diriger machinalement vers l'objet que je venais de nommer.

« Qu'en pensez-vous, Marguerite ? »

— Que tu mérites des compliments... Mais continue ; tu m'intéressses. Tu n'as pas dû en rester là... Qu'as-tu fait ensuite ?

— J'ai abordé ce garçon au sortir de table.

« — Parlons ensemble, puisque vous connaissez le français, lui ai-je dit.

« — Ah ! qui vous a dit ?... balbutia-t-il.

« — Votre exclamation à l'instant, répondis-je.

« Il se troubla visiblement ; puis, me regardant, il se mit à rire.

« — C'est vrai ! Que je suis bête !...

« — Mais non. Dites-moi : êtes-vous de ce pays ?

« — Non, je suis Français... de Normandie...

« — Comment cela !... m'écriai-je. Vous êtes Français et, depuis deux mois que je suis ici, vous ne m'avez jamais parlé ! Ce n'est pas d'un bon compatriote, cela !

« Il se gratta la tête d'un air embarrassé.

« — Ce n'était pas très commode : je suis souvent absent d'ici. Je vais tous les jours chercher à la poste de Dumfries le courrier de sir Everard... et puis...

« — Et puis ?... interrogeai-je en voyant son hésitation.

« Il regarda autour de lui avec inquiétude.

« — Le baron m'a recommandé de ne pas avoir avec vous de communication, fit-il à voix basse.

« — Et pourquoi cela ?

(*A suivre.*)

MAISONS DE COMMERCE
accordant des remises à nos Adhérents
sur présentation de leur carte

Alimentation

GAILLARD-BRIAND, Emile Poupart et Cie, successeurs, rue d'Orléans, 13, et Ile-Gloriette, 17, Nantes. Remise 2 % (sauf sucres, sels, cristaux).

Ameublement

FOURNIER-GUERIN, 4, place de la Duchesse-Anne, Nantes.
Remise 5 %.

NONDIN & FILS, 62, place Sainte-Elisabeth (près de la rue d'Erlon). Remise 3 %.

MAISON MAGOT, 54, rue du Marchix, Nantes, neuf et occasion.
Remise 5 %.

Automobiles

SOCIETE NANTAISE DES AUTOMOBILES PEUGEOT, 5, quai de l'Ile-Gloriette, Nantes.

Remise 5 % aux syndiqués de la Loire-Inférieure sur fournitures directes, autres que voitures et pneumatiques.

Bandagiste

JEAN DESCHAMPS, 9, rue Boileau, Nantes. Remise 5 %.

Bazar

GRAND BAZAR DE LA BOURSE, F. Poirier, 50, rue de la Fosse et place de la Bourse, Nantes.
Remise 5 %.

Bijouterie-Horlogerie

PAUL DIEDISHEIM, 2, rue Boileau, Nantes. Bijouterie, orfèvrerie, horlogerie. Remise 10 %.

ANDRE FAGOT, 24, rue de la Marne, Nantes. Bijouterie, joaillerie.
Remise 10 %.

H. CHAPELLE, 17, rue de la Barillerie, Nantes. Horlogerie, bijouterie, orfèvrerie. Remise 10 %.

PAVIN-PISSOT, 11, rue de la Barillerie, Nantes. Horlogerie, bijouterie. Remise 10 %.

H. LANGLOIS, 19, rue de la Marne, Nantes. Joaillerie, antiquités. Remise 10 %.

Bouchons

MARCEL NORMAND, 2, rue Guépin, Nantes. Articles de cave et Tonnellerie.

Remise 5 % sur bouchons, articles de caves et les soins du vin.

Broderies

A. CHAPEAU, 8, rue Mathelin-Rodier, Nantes. Broderies or, argent et soie. Ornements d'Eglise, Bronzes. Orfèvrerie. Remise 10 %.

Cadeaux

AU PACHA, R. Jacob, 9, 11, 13, passage Pommeraye, Nantes.
Articles pr fumeurs. Remise 10 %.
Maroquinerie, cadeaux et souvenirs. Remise 5 %.

AU LOGIS BRETON, passage Pommeraye (galerie du milieu de l'escalier). Cadeaux et souvenirs : Remise 5 %.

Chapellerie

CHAPELLERIE MERCIER, F. Chesneau, Sr, 8, place du Pilori, Nantes. Remise 10 %.

TOURNIÉ, chapelier, 39, rue de Verdun, Nantes. Remise 10 %.

CHAPELLERIE DE LA BOURSE, 28, place de la Bourse, et rue Thurot, Nantes. Remise 5 %.

P. BOUILLE, chapelier, 5, rue de la Fosse, Nantes. Remise 10 %.

DELTY, chapelier, 21, rue Crébillon, Nantes. Remise 10 %.

MAXIM'S, chapelier, 1, rue Boileau, Nantes. Remise 10 %.

Chaussures

PERROUIN VICTOR, 6, rue de Feltre, Nantes. Remise 5 %.

J. BRIAND, « Au Chat Botté », 4, rue de la Fosse, Nantes. Remise 5 %.

CHAUSSURES LEGENDRE, 20, rue Contrescarpe, et « A la Renommée », place du Bon-Pasteur.
Remise 5 %.

CHAUSSURES ROGER, 2, rue de l'Echelle, Nantes (au bas des marches du Bon-Pasteur). Remise 5 %.

MAISON CHARLES TESSIER, 5, rue de Feltre, Nantes (en face le marché). Remise 10 %.

CHAUSSURES DRESSOIR, 7, rue Crébillon, Nantes. Remise 5 %.

CHAUSSURES PAUL, 8, rue d'Orléans, Nantes. Remise 5 %.

A. MARTIN, « Cordonnerie Moderne », 23, place du Bon-Pasteur, Nantes. Remise 5 %, même sur les marques.

CHAUSSURES RENÉ, 16, rue d'Orléans et Passage d'Orléans, Nantes. Remise 5 %.

G. LETOURNEAUX, 7, rue Guépin, Nantes. Remise 5 %.

J.-B. LAMBERT, 17, rue Louis-Blanc (près Gare Etat), Nantes. Spécialité chaussures de travail. Remise 5 %.

Chemiserie

MAISON LE PEHIVE, Camboulive, Succr, 3, rue d'Orléans, Nantes. Chemiserie, lingerie, bonneterie et blanc.
Remise 10 % (sauf sur marques et soldes).

Chirurgien-Dentiste

Ph. FIEUX, 13, rue Lafayette, Nantes. Remise 5 %

Couronnes Mortuaires

A L'EGLANTINE, 1, rue du Moulin, Nantes. Remise 10 %.

Cycles

L. CHAPIN, Cycles Peugeot, 1, rue Strasbourg, Nantes.
Sur motos. Remise 3 %.
Sur vélos. Remise 5 %.
Sur accessoires. Remise 10 %.

DOCKS DES CYCLES, AUTOS, MOTOS, 50, rue de la Fosse, Nantes (angle de la rue Jean-Jacques-Rousseau). Remise 5 %.

Dentelles

PETIT JACQUES, 14, rue Crébillon, Nantes. Dentelles, broderies, mouchoirs, bonneterie. Remise 5 %.

Droguerie

DROGUERIE DU CHATEAU, P. Martinetty et Cie, 10, quai du Port-Maillard, Nantes. Remise 3 à 5 % (sauf sur certains produits).

Electricité

A VIVANT & SES FILS, 7 bis, avenue Carnot, Nantes. Remise 5 %.

Fourrures

FOURRURES CHARLES, 19, rue du Calvaire et 21, rue du Chapeau-Rouge, Nantes. Remise 5 % (sauf sur soldes).

AU SINGE PERLÉ, 4, rue Franklin, Nantes. Fourrures, pelleteries. Remise suivant importance de l'achat.

Parfumerie

SARRADIN, Parfumeur-Savonnier, 7, rue de la Fosse, Nantes.
Remise 5 % et timbres Nantais.

Pharmacies

PHARMACIE LEMAITRE, 18, rue d'Orléans, Nantes. Remise 5 %.

PHARMACIE DE LA PLACE ROYALE, H. Le Bonzec. Tarif réduit (accordé aux assurés sociaux), même pour commandes adressées par Poste.

GRANDE PHARMACIE DE PARIS, place Royale et rue d'Orléans, Nantes. Remise 5 % sur tous les produits (eaux minérales et produits à prix imposés exceptés). Remise 5 % par L'Optique de Paris sur les articles de lunetterie

Porcelaines

DUMIGRON, 9, rue de la Marne et 34, rue de l'Emery, Nantes. Porcelaines, faïences, cristaux, verreries etc... Remise 5 %.

Quincaillerie

L. DE ROUSIERS, 2, quai des Tanneurs, 1, place du Cirque, Nantes. Remise 5 %.

Tissus

GEORGES GANUCHAUD & FILS, 13, 15, 17 et 19, rue de la Paix. Succursale, 5, rue Crébillon, Nantes. Remise 5 %.

AU PONT DE LA POISSONNERIE, A. Arrouet, 1 et 3, quai Duguay-Trouin, 2, rue Bon-Secours. Tissus, Nouveauté et Confection.
Remise 5 %.

AU PONT DE TOUSSAINT, Allopeau, 1, rue Petite-Biesse, Nantes. Tissus-Confection. Remise 10 %.

Vêtements

GRANDS MAGASINS DU PONT-NEUF, 20, rue d'Orléans, Nantes. Vêtements confectionnés et sur mesure pour hommes et enfants.
Remise 5 %.

AU SANS PAREIL, 10 rue du Calvaire, Nantes. Remise 5 % (sauf réclames et spécialités).

A LA BELLE FERMIERE, 12, rue J.-J.-Rousseau, Nantes. Remise 10 %.

MAISON GARNAUD, 5, quai Flesselles, Nantes. Remise de 5 à 10 %.

VETEMENTS H. PETIT, 8, place du Commerce, Nantes. Remise 5 %.

AUX TRAVAILLEURS, rue Dos-d'Ane, n° 52 (en face l'octroi de Pont-Rousseau), Nantes. Remise 10 %.

Vins

ENTREPOTS VINICOLES DE L'OUEST, 8, rue Haudaudine, Nantes. Remise 3 % sur vins de table. Remise 5 % sur vins fins et liqueurs (marques exceptées).

CLISSON

LE MAO, Chaussures, rue Basse-du-Château, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

Fédération des Sociétés d'Agriculture d'Ille-et-Vilaine

Les concours de bovins reproducteurs pour 1932 se tiendront, cette année, aux lieux et dates ci-après :

Arrondissement de Fougères : A Fougères le 6 septembre.

Arrondissement de Redon : A Messac le 11 septembre.

Arrondissement de Rennes : A Rennes, le 1er octobre.

Le programme de ces concours est à leur disposition dans les mairies de ces divers arrondissements et à l'Office Agricole Départemental, 3, place du Palais, à Rennes.

BACHES

Une bonne bâche est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, œillets cuivre tous les mètres, 1m50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largeurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandise départ gare Paris.

NOUVEAUX PRIX, EN BAISSE

Pour le mètre carré confectionné :

Jute :	vert gras	11 10
Lin et Jute :	vert gras	11 60
Lin :	vert gras	13 15
Chanvre :	N° 1 vert gras ou cachou	13 70
—	N° 2 vert gras ou cachou	15 70
—	N° 3 vert gras	18 »
—	N° 4 vert gras	19 35
Coton :	A vert enduit	13 20
—	B vert gras ou cachou	14 80
—	C vert gras	16 90
—	D vert gras	18 30

Passer les commandes au Syndicat.

Ne pas oublier d'indiquer l'inscription, ou sinon, les bâches seront adressées sans marque.

Chemins de Fer de l'Etat

UNE JOURNÉE AU BORD DE LA MER
Billets à prix réduits

L'Administration des Chemins de fer de l'Etat a l'honneur d'informer le public que les 21, 28 août, 4 et 11 septembre 1932, elle mettra en marche des trains d'excursion à prix très réduits, de Nantes-Etat et de Cholet aux Sables-d'Olonne.

Les gares autorisées à la délivrance des billets à prix réduits sont les suivantes :

Nantes-Etat, Vertou, La Haie-Fouassière, Le Pallet, Clisson, Montaigu, L'Herbergement, Belleville-Vendée, La Roche-sur-Yon, Cugand, Boussay, Torfou, Evrunes, Saint-Christophe-du-Bois, Cholet.

Pour plus amples renseignements, notamment en ce qui concerne les horaires de ces trains, ainsi que le prix des billets, consulter les affiches apposées dans les gares sus-visées.

Une JOURNÉE en FORET du GAVRE A PRIX REDUITS

L'Administration des Chemins de fer de l'Etat a l'honneur d'informer le public que tous les dimanches et fêtes, du 7 août au 18 septembre, les gares de Nantes-Etat et de Doulon délivreront pour Le Gâvre ou La Maillardais des billets à *prix très réduits*, valables une journée.

Les billets seront valables indifféremment, à l'aller et au retour, pour l'une ou l'autre gare.

Ci-après horaire des trains à utiliser.

Aller. — Nantes-Etat, départ, 5 h. 30, 10 h. 40 ; Doulon, départ 5 h. 41, 10 h. 51 ; Blain, arrivée 6 h. 43, 11 h. 57, départ 6 h. 53, 0 h. 4, 12 h. 14, 12 h. 34 ; Le Gâvre, arrivée 9 h. 11, 12 h. 44 ; La Maillardais, arrivée 7 h. 1, 12 h. 22.

Retour. — La Maillardais, départ 19 h. 14 ; Le Gâvre, départ 18 h. 56 ; Blain, arrivée 19 h. 3, 19 h. 21, départ 19 h. 45 ; Doulon, arrivée 20 h. 47 ; Nantes-Etat, arrivée, 20 h. 57.

Des affiches apposées dans les gares indiqueront les prix et conditions de délivrance des billets.

PRIX-COURANT

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sauf variation.

Alimentation du Bétail

Brisures de Riz	au cours
Farine de Manioc (sac 80 k.)	100 »
Riz Saïgon n° 1, par 100 kilos	100 »
Issues de riz	75 »
Remoulage de fèves	60 »
Maïs pour volailles (manque momentanément).	

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 »
— Coprah en pain logé (cours)	

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 (succédanés, avoine, tourteaux)	103 »

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des porcs	107 »
Optimina 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 »
Optimina farine lactée pour veaux, par sacs de 5 kilos.	14 »

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé	115 »
Grande Pondeuse	130 »
Farine de viande	180 »
Farine d'os alimentaire	87 »

Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

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 »
Farine de Poisson supérieure	225 »
— Viande extra	225 »
Coquilles huîtres	60 »

Sur wagon départ Nantes.

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélasse	86 »
Son mélassé Say, 50 %	103 »
Paille mélassée Say, 50 %	72 »

Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

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 amendements	100 »

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 20 fr. par tonne.

Huiles Comestibles

Etablissements H. de la Tullaye

HUILE D'OLIVE

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

HUILE « LA DELICATE »

5 litres, *La Délicate*, logés franco gare, 35 fr.
10 litres, *La Délicate*, logés franco gare, 66 fr.
5 litres, *La Délicate*, logés départ Nantes, 29 fr.
10 litres, *La Délicate*, logés départ Nantes, 57 fr.
28 litres, *La Délicate*, nus départ Nantes, 4 fr. 60 le litre.

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 barres ou en morceaux de 500 grammes.

Savon Croix d'Or	290 »

Les 100 k. départ Nantes

Huiles à Machines

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

Pour Machines Agricoles :

	Par 180 k.	50 l.	25 l.
Demi-fluide	3 20	3 60	4 »
Epaisse	3 30	3 70	4 10
Pr cylindre vapeur	4 50	4 90	5 30
Pour Mouvements.	3 40	3 80	4 20
Pr Transmissions..	3 20	3 60	4 »
Pr Moteur Electr.	4 20	4 60	5 »
Pr Moteur Diésel.	4 20	4 60	5 »

Pour écrémeuses :

Demi-blanche	4 10	4 50	4 90
Blanche pure	4 60	5 »	5 40

Pour Moteurs et Autos :

Très fluide (Ford)	3 90	4 30	4 70
Fluide, ½ fluide	4 20	4 60	5 »
½ épaisse	4 40	4 80	5 20
Epaisse	4 70	5 10	5 50
Huile Noire épaisse pour boîtes de vitesses	4 »	4 40	4 80
Huile « Evergreen » toujours verte, supérieure. A demi-fluide et B. B. demi-épaisse	7 40	7 80	8 20
Huile de ricin pure	8 »	8 40	8 80

Graisses Agricoles

GRAISSE JAUNE EXTRA, 5 fr. la boîte 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 vaselinée et Valvoïl. Nous consulter.

Produits Viticoles

Sulfate cuivre français ou belge	157 »
Bouillie Azur	190 »

Bouillie Barousse, par caisse de 12 paquets de 2 kilos, 230 fr. les 100 kilos, départ Nantes.

Bouillie Macclesfield, 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 »
Arseniate 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.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les *Cours officiels* des céréales et farines dans notre région, à ce jour :

Nantes, le 25 août.

Blé nouveau, moralement sans ail, base 76 kil., l'hectolitre	108
Blé sans ail, base 76 kilos.	110
Avoines grises ou noires (nouvelle récolte)	74
Avoines bigarrées (nouvelle récolte)	69
Sarrasin Bretagne (nouvelle récolte)	74
Orge indigène (nouvelle récolte)	65
Orge Maroc (nouvelle récolte)	57
Son bonne fabrication	40
Son Moulins de la Loire	38

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	240 à 245
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 19 août

On cote le demi-kilo :

VEAUX : 464. — 1re qual. 4.50 à 5.50 ; 2e qual., 3.50 à 4.50 ; 3e qual., 2.50 à 3.50.

BŒUFS : 10. — Devant : 1re qualité, 2.75 à 3 fr. ; 2e qual., 1.75 à 2.75 ; 3e qual. 0.75 à 1.75. Derrière : 1re qualité, 5.50 à 6.50 ; 2e qual., 4.50 à 5.50 ; 3e qual., 3.50 à 4.50.

MOUTONS : 235. — 1re qualité, 7 à 8 fr. ; 2e qual., 6 à 7 fr. ; 3e qual., 4 à 6 fr.

AGNEAUX. — Sans tarif.

PRIX DU KILO SUR PIED

BŒUFS. — Plus bas, 0.75 : plus haut, 6.50 ; prix moyen, 3.62.

VEAUX (suivant qualité). — Plus bas, 2.50 ; plus haut, 5.50 ; prix moyen, 4 fr.

MOUTONS. — Plus bas, 4 fr. ; plus haut, 8 fr. ; prix moyen, 6 fr.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Cours du 24 août

Oignons, les 30, 1 fr. — Carottes, la botte, 1 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0.40. — Laitue, les 20, 7 fr. — Scarole, les 12, 5 fr. — Chicorée, les 12, 4.50. — Radis, les 12 paquets, 4.50. — Poireaux, les 30, 6 fr. — Choux-pomme, les 16, 5 fr. — Choux-fleur, l'unité, 1.50. — Choux-verts, les 12 paquets, 2 fr. — Choux-navets, la botte, 0.50. — Epinards, le kilo, 2 fr. — Cresson, les 12 paquets, 6 fr. — Salsifis, la botte, 1.50. — Petits pois, le kilo, 2 fr. — Haricots verts, le kilo, 2.80. — Haricots demi-secs, le kilo, 1.50. — Céleris branche, les 6, 6 fr. — Céleris rave, les 6, 5 fr. — Tomates, le kilo, 0.75. — Melon, l'unité, 4 fr.

Cours des Vins

Muscadet 1er choix	750 à 800
Muscadet 2e choix	700 à 750
Gros-plant 1er choix	280 à 320
Gros-plant 2e choix	180 à 200
Noah (suivant degré)	150 à 175

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 28 août. — Fay-de-Bretagne, Saint-Julien-de-Vouvantes.

Lundi 29. — Lavau, Moisdon-la-Rivière, Nort-sur-Erdre, Saint-Sébastien-sur-Loire, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 30. — Guémené, Saint-Fiacre, Saint-Jean-de-Corcoué, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 31. — Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 1er septembre. — Pontchâteau, Vay, Ancenis, La Chapelle-Heulin, Cordemais, Saint-Jean-de-Corcoué.

Vendredi 2. — Nort-sur-Erdre, Pornic, Clisson, Paulx, Saint-Nazaire.

Samedi 3. — Abbaretz, Bouaye, Guérande, Les Guibray, Rougé, Saint-Etienne-de-Montluc.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Au demi-kilo :

Bœuf. — 1re catégorie, 7 à 15 fr. ; 2e catég., 2 à 3 fr. ; 3e catég., 1 à 2 fr.
Veau. — 1re catégorie, 5.50 à 9 fr. ; 2e catég., 5 à 6 fr. ; 3e catég., 3 à 4.50.
Mouton. — 1re catégorie, 9 fr. ; 2e cat., 7 à 8 fr. ; 3e catég., 3.50.
Porc. — 6.50 à 8.50.
Beurre. — 6 à 7.50.
Œufs. — La douzaine, 5.50.
Poulets. — 8 à 8.50.
Lapins. — 6.50 à 6.75.

ANCENIS

Blé, 100 à 110 ; avoine, 85 à 90.
Beurre, 8 à 8.25 la livre ; œufs, 7 à 7.25 ; poules et poulets, 5.50 à 7 la livre ; canards 5.50 à 6 ; lapins 3 à 3.25.
Bœufs maigres, 4.000 à 5.500 la paire ; vaches laitières, 1.500 à 2.500 pièce ; génisses et bœufs pour herbages, 1.200 à 1.500 pièce ; petits taureaux, 1.000 à 1.500 pièce ; veaux de lait, 1re 5, 2e 4.50, 3e 4 ; porcs gras, 1re 7, 2e 6.50, 3e 6.25 ; porcs maigres, 280 à 400 pièce ; porcelets, 180 à 250.

POENIC

Farine première qualité, 194 à 195 ; blé 110 à 115 ; seigle, 80 à 90 ; sarrasin 110 ; avoine 100 à 104 ; orge, 96 à 98 ; son 60 à 65 ; issues : paille 100 à 110 ; foin 100 à 105.
Beurre en gros, 18 f. le kilo ; en détail, 8.50 à 9 ; œufs, 7.50 à 8 la douz.
Poulets, la couple, 35 à 40 ; pigeons, la couple, 10 à 12 ; canards, 35 à 40 ; lapins 15 à 18.

CANDÉ

Marché du 22 août. — Blé, 105-110 fr. ; orge, 80-85 fr. ; avoine, 70-75 fr. Paille, les 1.000 kilos, 200-230 fr. ; foin, 250-300 fr. Beurre, le demi-kilo, 5.50-5.75 ; œufs, la douzaine, 4.75-5 fr. ; poulets, la couple, 26-34 fr. ; oies, la pièce, 20-25 fr. ; lapins, la pièce, 10-14 fr. ; pigeons, la paire, 10-11 fr.
Pores gras, amenés 40, vendu le kilo 6-6.25 ; porcs maigres, amenés 100, le kilo 6-6.25 ; porcillons, amenés 350, la pièce 100-150 fr.

CHATEAUBRIANT

Blé, 100 fr. ; sarrasin, 120 fr. ; avoine, 80 fr. ; orge, 80 fr. ; son, 70 fr. Paille, 210 à 220 fr. ; foin, 210 à 220 fr.
Cidre, 120 à 140 fr. la barrique, régie en plus.
Beurre en détail, 13 à 14 fr. le kilo ; œufs, 4.75. Poulets petits, 26-28 fr. ; gros, 30-32 fr. ; vieilles poules, 25 à 28 fr. ; canrds, la couple, 34 à 36 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 15 fr.
Bœufs, 3 à 3.25 le kilo ; vaches, 2.75 à 3 fr. ; veaux, 1.90 à 2 fr. la livre ; porcs gras, 5.80 à 5.90 le kilo ; porcs maigres, 250 à 350 fr. ; porcs de lait 100 à 150 fr.

NOZAY

Blé 105 à 106 ; seigle 84 à 85 ; orge de mouture 79 à 80, avoine 73 à 74 ; sarrasin nouveau, 89 à 90.
Son de froment, 52 à 54, son de sarrasin 83 à 84.
Foin, 105 à 110 aux 500 kilos, prix de vente, paille sans affaires.
Beurre, le kilo en gros, 10.90 à 11 fr., en détail 11.50 à 11.75 ; œufs 4.40 à 4.50 ; poulets, la couple, petits 22 à 30 ; gros engraissés 32 à 40, 10 à 11 fr. le kilo vivants ; canard la couple, 24 à 32.
Bœuf, le kilo sur pied 2.75 à 3.25 ; taureau 3 fr. à 3.40 ; vache 2.50 à 2.80 ; veau 4 fr. à 4.25 ; mouton 5.50 à 5.75 ; porcs gras 6 fr. à 6.10.
Porcelets, 6 à 8 semaines, 130 à 170 ; de 2 à 3 mois 180 à 260 ; courantins de 2 à 3 mois 270 à 350 ; jeunes truies adultes 300 à 380, suivant poid et beauté.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets gros, la couple, 45-55, moyens 35-40, petits 30-35 ; canards, la pièce, 20-22 ; pigeons, la couple, 10-12 ; lapins, la pièce, 15-18 ; œufs, la douz., 4.20 ; beurre le demi-kilo, 7.50-8 ; veaux, le kilo, 3-5.

PAIMBŒUF

Farine, 1re qualité, 215 ; 2e qualité, 213 à 214 ; blé, 118 à 120 ; avoine, 96 à 98 ; blé noir 100 à 102 ; son 64 à 66 ; foin, les 500 kilos, 80 à 90 ; paille, 95 à 100.
Beurre en gros, le kilo 17 à 17.50 ; la livre, 8.50 à 9 ; œufs, la douzaine, 7 à 7.50.

CLISSON

Blé nouveau, 105 ; avoine 77 ; blé noir 120 ; orge 70-75 ; foin les 500 kilos, 125-130 ; paille, 90-100 ; poulets 24-40 la couple ; lapins 14-20 ; canards 20-28 ; pigeons 8-12 ; œufs, la douz., 5.50-6 ; beurre, 8.50-9.50 la livre ; bœufs gras 3.50-4 le kilo ; vaches grasses 2.75-3.25 ; laitières 1.200-2.200 la pièce ; génisses 1.200-1.500 ; porcs gras 6.70-3.80 ; porcelets 200-250 la pièce.

SAINT-PERE-EN-RETZ

Bœufs, la paire, 4.500 à 5.000 fr. pour les bœufs de travail ; bœufs de quatre à cinq ans, 4.000 à 4.500 fr. Amouillantes, 1.400 à 1.700 fr., prix extrême 1.800 fr. Vieilles vaches, à partir de 800 francs.
Les herbagères se vendaient de 2.50 à 3 fr. la livre à venir. Les vaches âgées à un prix bien inférieur.

MACHECOUL

Blé, 105 à 110 fr. ; avoine, 70 à 75 fr. ; farines, 165 fr.
Foin, les 500 kilos, 90 à 105 fr. ; paille, 80 à 100 fr.
Poulets, la couple, gros 45 à 52 fr., moyens 38 à 45 fr., petits 30 à 38 fr. ; canards, la pièce, 14 à 18 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 13 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 6 à 6.50 ; beurre, le demi-kilo, 6.50 à 7 fr.

L'Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

LES EGLISOTTES (Gironde)

A VENDRE

En CHARENTE, à 3 km. d'Angoulême, BONNE PROPRIETE de 17 hect. avec facilité d'acquérir 7 hect. de plus ; composée en terres, prés, vignes, maison d'habitation de cinq grandes pièces, bâtiments d'exploitation et toutes servitudes, le tout en très bon état. Conviendrait pour culture des céréales et particulièrement vente de lait assurée en ville. Jouissance immédiate. Facilités de paiement.

A VILLEFRANCHE (Dordogne), MAISON de 4 pièces, état neuf, avec garage et trois hectares de vignes plein rapport ; libre de suite. Petit prix.

Grand choix de propriétés de toutes grandeurs et à tous les prix.

S'adresser à MM. CORBIAT et MAIGRET, 9, place des Halles, à Angoulême.

Pour toutes vos ASSURANCES
Adressez-vous à
Emmanuel CHAUVELON
Agent Général de
LA PARTICIPATION
VIE ET INCENDIE
4, Rue Molière - NANTES

Etablissts Louis JALET
29, Quai Magellan - NANTES
Tél. 113-61

PIÈCES DE RECHANGE - RÉPARATIONS

Plus de Chevaux poussifs

Guérison radicale et rapide de toutes les affections des bronches et du poumon par le renommé « 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 (Dordogne)

Compte chèque postal Lyon 287-60. Tous les envois se font par poste. Envoyer mandat ou virement postal avec commande.

CAPITAUX

A commerçants, industriels, cultivat., propriétaires, etc... 6 % l'an. Aide acquér. fds de com., finance, situat. intér., gérance par subrog. de privil., capitaux p. mise en Sté. Prix ferme d'émissions. COMPTOIR GENERAL DE PARIS, 15 bd Bonne-Nouvelle, PARIS.

N'achetez pas vos MEUBLES *sans visiter les*
DOCKS DU MOBILIER
11, Rue de Flandres
NANTES
Le plus Grand Choix — Les Meilleurs Prix

DRAPEAUX POUR SOCIETES
BANNIERES - INSIGNES
ECHARPES POUR MAIRES ET ADJOINTS
A. CHAPEAU
Fabricant
8, *Rue Mathelin-Rodier*, NANTES
Remise de 10 % aux sociétés

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

FUTAILLES

Vous voulez être bien servi ?
Adressez-vous dès maintenant pour l'achat de vos barriques, demi-muids et tous genres de fûts
NEUF ET OCCASION
à H. FILLAUD
13, Rue des Olivettes, NANTES - Tél. 110.87

NANTES — Imprimerie DUPAS et Cie, 57, rue Saint-Clément. — Téléph. 146-55. — Compte-Postal : 5.683 Nantes