

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 6.018



La Récolte des Pommes de Terre

Un Brin de Causette...



Durant les « grandes vacances » — ou c'est qui l'est le temps de nos vacances ! — les journaux de grand information sont à court d'événements sensationnels. Y n'ont pu que des broutilles à nous donner, ou ben y nous délaient, comme des placards sanguinolents, les crimes, les accidents d'autos, les noyades et terribles « Faits divers » qu'on appellerait ben plutôt les « Faits d'été ».

La rubrique criminelle, chaque jour, s'allonge davantage ; c'est à demander jusqu'à où va tomber la pauvre moralité publique — s'il en reste une encore ? Vous n'avez point été sans lire dans les gazettes, c'est abominable crime de Violette Nozières, c'est jeune fille de 18 ans qu'a empoisonné à Paris son père et sa mère et qui n'était point à son coup d'essai, puisqu'elle avait déjà tenté plusieurs fois de les faire disparaître.

Depuis des semaines, les journaux de la capitale et ceusses des provinces ne faisant pu que de parler de Violette Nozières, à raconter sa vie avec tout plein de détails et publier ses photographies. C'est ben trop d'honneur pour cette parricide et m'est avis que ces publicités à grand potin fera pu de mal que de bon dans ben des jeunes esprits. Combien voyez-vous de galeux qui sont devenus criminels, ren que pour faire parler d'eux, ou pour faire comme les romans de cinémas.

Si j'vous cause de Violette Nozières à c't'heure, c'est pour vous, mes chères madames, qu'avez des filles à éduquer, et pour vous itou, mes chers camarades, pères de famille, qu'êtes responsables des actes de vos enfants et qui pouvez en subir un jour les tristes fantaisies.

Violette — quel joli nom ! — est née au bord de la Loire, dans un p'tit village. Sa mère, la pauvre femme, avait un amour sans borne pour sa fille et son papa la laissait faire tout ses caprices, comme ben des pères de famille, hélas ! Violette était tout plein gâtée par ses parents et elle ne faisait jamais ren chez elle. Le matin, sa mère, pour qu'elle reste au lit jusqu'à la dernière minute avant d'aller à l'école, lui préparait ses vêtements, lui astiquait ses galoches et lui apportait, au plumard, son p'tit déjeuner, ses tartines et deux oranges.

Pu tard, quand c'est qu'elle habitait la capitale et que M^{me} Nozières pensa que sa fille traitait faire ses études au lycée Racine, elle passa une journée entière dans le métro, montre en main, pour calculer le temps du trajet, pour que Violette puisse rester au lit le matin, le plus longtemps possible... Violette à treize ans en paraissait dix-huit. Elle avait grandi trop vite comme les mauvaises herbes. Déjà à c't'âge elle manifestait un penchant immodéré pour les jeunes gens...

C'est les journaux qui nous étaient tout ça. Passons sous silence ces vilaines choses, mais voyez combien les parents ont payé cher les faiblesses et les gâteries exagérées qu'ils ont eu pour leur fille ! Ouais à quoi ça mène de point tenir comme y faut ses enfants, de trop les bichonner, de tout leur passer, de laisser faire leurs p'tits caprices, de point veiller à leur éducation et la moralité.

Si encore Violette, la parricide, était une Violette isolée, qu'on voitrait de loin en loin le chemin de la vie. Par malheur y sont ben que trop nombreuses an'fin et y n'est que temps de les arracher si qu'on veut point être empoisonnés à notre tour.

maître Jeannot

problème. La qualité de nos vins devant être excellente, la quantité, dans les plants fins, réduite, il faut que les prix permettent aux vignerons de tirer parti de leur dur labeur. Si on leur retire le moyen de vivre, ils arracheront leurs vignes. Le Commerce tombera de lui-même et les Consommateurs en pâtiront à leur tour.

R. FAIVRE.

Nos Agriculteurs à l'honneur



Une vue de la ferme de M. Pierre Porcher, à Sainte-Adeline, Plessé (Loire-Inf.).
1^{er} prix des Concours culturels de 1933.



EN HAUT : La cour de la ferme, les étables, le hangar.
EN BAS : Un coin du verger de M. Pierre Porcher.

M. Pierre Porcher, de Plessé, a obtenu le 1^{er} prix des Concours culturels de la Loire-Inférieure, dans la catégorie des grandes exploitations. Il exploite, comme métayer, le domaine de Sainte-Adeline, d'une étendue de 30 hectares, depuis septembre 1919. Il a amélioré un sol ingrat, par l'apport régulier de chaux et peut réussir ses fourrages de trèfle violet. Bel ensemble de cultures, dont 7 hectares de blé, recevant de fortes doses de scories ; cultures de choux et de betteraves bien préparées.

Très bon élevage de bovins Nantais, dont 8 vaches, 1 taureau et 18 élèves.

M. Porcher, qui a cinq enfants en bas âge, exploite sa ferme avec l'aide d'un seul serviteur à gages. Il peut arriver à accomplir tous les travaux, grâce à un outillage agricole très complet : aplatisseur et concasseur, mûs par un moteur ; instruments de labour et de récoltes nombreux et notamment un semoir à engrais.

LA DÉFENSE DU BLÉ

Le Conseil d'administration de l'Union Nationale des Coopératives agricoles de vente et de transformation s'est réuni à Paris le 6 septembre. Il a examiné d'une part les difficultés générales d'application de la loi et d'autre part les différentes mesures prises en application de la loi.

DIFFICULTES GÉNÉRALES D'APPLICATION DE LA LOI DU 10 JUILLET

L'assemblée a manifesté sa volonté très nette de défendre le prix minimum et l'application de la loi.

Tout le monde est d'accord pour reconnaître que cette loi — toute discussion sur son principe étant écartée pour le moment — est loin d'être parfaite dans ses modalités d'application.

Il reste, pour l'instant, qu'elle a freiné brusquement l'effondrement brutal du marché qui se précipitait à la mi-juin ; elle a redressé les cours de plus de 30 francs ; elle a évité le krach total du marché qui allait écraser le prix de toute la récolte de 1933, au cours mondial.

C'est un premier résultat ; il mériterait d'être plus sous-estimé.

Certes, la partie est loin d'être gagnée et elle sera difficile. Mais tous les groupements ont le devoir, comme ils en ont la volonté, de tout faire pour réussir.

Sans aucun doute, certaines modalités d'application de la loi doivent être améliorées, assouplies, amendées ; mais, dans le désir de faire mieux, il ne faut pas perdre toute prudence. Il ne faut pas se laisser aller au mirage de formules imprécises et insuffisamment étudiées.

qui aboutiraient à faire tout écrouler.

L'Union Nationale a étudié, tout d'abord, les difficultés dont se plaint le négociant et examiné les moyens par lesquels on pourrait lui assurer la rémunération de ses services qu'elle estime absolument légitime.

Elle a longuement examiné la question des transports. En raison de l'application d'un prix départ, à l'exclusion de tous frais de transport, les déplacements de blé sont extrêmement difficiles et les régions excédentaires risquent de rester congestionnées pendant longtemps.

L'Assemblée a étudié les différentes formules qui ont été préconisées depuis quelques semaines : large réduction des frais de transport, participation du producteur au paiement du transport, prix minimum régionaux ou départementaux ; prix rendu moulin ou parité grands marchés, prix départ culture combiné avec un prix rendu moulin, etc...

Elle a estimé que ces suggestions doivent être envisagées avec la plus grande prudence. Il est essentiel, en effet, de ne pas remettre en cause, en cours d'application, le principe même de l'obligation d'acheter au départ à un prix minimum déterminé.

L'Union n'en pense pas moins qu'une amélioration doit être recherchée à la situation actuelle pour faciliter un certain déplacement de marchandise, afin de décongestionner les régions excédentaires, et de rétablir un certain équilibre sur l'ensemble du marché.

Cependant, l'Assemblée est convaincue que ce déplacement du blé n'est pas l'objectif essentiel des

efforts, car il ne constitue pas la véritable situation du problème.

Le problème réel est un problème d'excédent à résorber : excédent reliquat de la dernière campagne, excédent de la nouvelle récolte. Nous avons à faire face, sans aucun doute, à un stock excédentaire important qu'il faut faire disparaître.

Ce stock pèse aujourd'hui essentiellement sur les départements producteurs qui ne peuvent pas vendre ; il faut les alléger en équilibrant mieux la répartition du stock excédentaire ; mais ce serait une grave erreur de croire que la situation générale du marché serait consolidée par un large déplacement des excédents sans faire consommer un sac de plus, cela déplacerait la difficulté sans la résoudre.

L'Union pense donc que, tout en cherchant à faciliter un certain transport, il faut donc surtout s'attaquer au problème de l'excédent. On est toujours ramené à ce point de départ : la nécessité de rétablir l'équilibre entre les disponibilités et les besoins.

Le malheur est que les différentes mesures destinées à résorber l'excédent ne peuvent pas agir très vite : Exportation, dénaturation, réduction du blutage, etc... ne peuvent pas faire disparaître plusieurs millions de quintaux en quelques semaines ; plusieurs mois sont nécessaires pour qu'elles donnent leur plein résultat.

Il est donc nécessaire pour donner à ces différentes mesures le temps de résorber l'excédent, de stabiliser dans toute la mesure du possible tout ou partie du stock excédentaire sur lequel on fera pré-

DE VIOLENTS ORAGES ont sévi un peu partout en France, occasionnant des dégâts aux récoltes, tuant de nombreux bestiaux, dans les champs. Dans le Roussillon, les pluies ont interrompu les vendanges, neuf vendangeurs ont été brûlés par la foudre. Dans les régions de Narbonne et de Lezignan des trombes d'eau ont causé de véritables catastrophes.

CALAMITÉS AGRICOLES : Des allocations de solidarité sont accordées aux agriculteurs victimes de calamités agricoles (article 6 du décret du 22 octobre 1932 et article 1^{er} du décret du 7 avril 1933), si leurs revenus imposables ne dépassent pas 30.000 francs. Cette certification doit être transmise, directement au ministère de l'Agriculture (caisse de solidarité) par le sinistré lui-même.

UN CONGRÈS DE L'ASPERGE se tiendra à Blois le samedi 16 septembre, à 8 h. 30 du matin. Il a pour but d'améliorer et de développer la culture de l'asperge, de rechercher et d'étendre ses débouchés.

GRANDE MEUNERIE : Les représentants de la grande Meunerie viennent de décider la création d'un « Comité National de la Grande Meunerie Industrielle » qui aura pour but de défendre leurs intérêts, de contribuer au développement de la consommation du pain, de favoriser la production des blés à grande valeur boulangère.

FOIRE AUX HARICOTS : A Arpajon (Seine-et-Oise), berceau du petit haricot vert, du au modeste cultivateur Chevrier, se déroulera, avec éclat, du 22 au 25 septembre, la Onzième Foire aux Haricots.

CRISE CHAMPENOISE : M. Queuille a reçu une délégation de vignerons champenois, venue pour lui exposer la situation pénible de leur vignoble et les lourdes difficultés qui étreignent les viticulteurs et le commerce des vins de Champagne. Le Ministre a donné l'assurance, que la production des grands crus et la question des exportations faisaient l'objet de ses préoccupations.

DAHLIA BLEU : Depuis plus de cent ans, la rose, comme le dahlia bleu, sont l'objet de recherches spéciales. En 1846, la Société d'Horticulture du Dahlia promettait une prime de 50.000 francs à l'obtenteur du premier dahlia bleu. La variété « Congo », lilas bleuté à violet métallique, de M. H. Cayeux, annonce-t-elle une nouvelle variété de couleur franchement bleue ?

Exposition internationale de Culture mécanique de 1933

du 22 au 25 septembre inclus
à ARPAJON (Seine-et-Oise)
(Domaine de Guiberville)

Organisée par le Ministère de l'Agriculture (Comité Central de Culture Mécanique) et les Chambres Syndicales de Mécanique :

Tracteurs agricoles ; Matériel spécialement construit pour l'adaptation aux appareils de motoculture : charnières, herse, pulvérisateurs, cultivateurs, semoirs ; Remorques et appareils agricoles munis de dispositifs permettant de circuler sur tous terrains ; Moteurs à carburants divers autres que l'essence : a) moteurs à gaz pauvre (gazogènes) ; b) à huile lourde ; c) à huiles végétales ; d) à carburant national ; e) carburants divers ; Appareils de labourage électriques ; Moto-pulvérisateurs et pulvérisateurs à traction à grand travail pour les traitements contre les mauvaises herbes et les parasites animaux et végétaux des arbres fruitiers ; Petits tracteurs horticoles et maraîchers.

Tous les appareils seront présentés en fonctionnement.
Pour tous renseignements, s'adresser au commissariat général : 30, avenue de Messine, Paris, téléphone : Laborde 24-94 ; 5, avenue de l'Opéra, Paris, téléphone : Opéra 59-16.

Nous approchons de l'époque où la récolte normale de la pomme de terre va s'effectuer. L'été a été sec, la température actuelle est satisfaisante ; il y a donc lieu de présumer qu'elle sera satisfaisante. Encore faut-il qu'elle soit bien assurée.

En règle générale, il faut n'emmagasiner que des tubercules bien sains, restés autant que possible exposés au soleil pendant plusieurs heures. S'ils passent la nuit dehors, on les assemble en tas que l'on protège de la rosée en les couvrant d'une bonne couche de fèves. Si, au moment de l'arrachage, le temps est pluvieux, il est indispensable, avant de mettre les pommes de terre en caves, celliers ou silos, de les laisser sécher sous des hangars où on les dispose en tas peu épais.

Il s'agit ensuite de bien conserver sa récolte. On n'y applique généralement pas assez de soin. Le cultivateur se donne un mal infini à produire, mais pas assez pour tenir jusqu'au bout en son état de conservation le produit agricole. Il a le grand tort d'assimiler la matière végétale (tubercules, racines, grains) à une matière inerte. La matière végétale reste longtemps vivante et, comme elle respire et transpire, elle est sujette aux maladies, à celles dont elle a emporté le germe de la terre et à d'autres qu'elle peut contracter pendant la période de sa conservation.

Pour la pomme de terre, il s'agit d'abord de la récolter parfaitement mûre et sans blessure, car la blessure du tubercule devient, comme celle de l'animal, une porte ouverte aux parasites et un foyer contagieux d'infection.

Tubercules sains, tubercules secs, c'est déjà bien, mais que de risques les menacent encore, notamment la germination et la pourriture.

Le remède contre la germination, quel qu'il soit, n'est praticable qu'avant la mise en tas. Dans les environs de Paris, les jardiniers passent leurs pommes de terre au four pendant quelques minutes, mais le remède n'est pas parfait. Il faut lui préférer, pour les petites quantités, l'enlèvement des yeux et des germes avec la pointe d'un couteau ou mieux à l'aide d'un porte-plume, dont la plume retournée agira à la façon d'une gouge, en entaillant la pomme de terre sur une épaisseur de deux à trois millimètres. Pour les grandes quantités on recourra au procédé d'immersion des tubercules, procédé Schribaux — pendant dix ou douze heures dans de l'eau contenant environ deux pour cent d'acide sulfurique ou pendant une ou deux minutes dans de l'eau bouillante.

Inutile de faire remarquer que ces divers procédés, destinés à extirper ou à tuer le germe, ne doivent pas être appliqués aux tubercules destinés à l'ensemencement.

L'autre risque, celui de la pourriture, lorsqu'il ne provient pas de la maladie rapportée de la terre, est provoqué par la mauvaise aération du logement. Si, en effet, le tubercule ne peut plus respirer, il se produit en lui, comme chez les animaux en cas d'asphyxie, une respiration intramoléculaire, c'est-à-dire que l'organisme ne trouvant pas à l'extérieur l'air respirable, désagrége sa propre substance pour y trouver cet air qui lui est nécessaire, produit un peu d'alcool et meurt et pourrit.

Le manque d'air, le froid, la chaleur, la lumière, l'humidité sont à redouter après l'emmagasinement des pommes de terre.

Une température trop basse expose les tubercules à la gelée ; une température supérieure à dix degrés provoque des fermentations et avec le manque d'air, occasionne la pourriture ; une chaleur humide favorise la germination ; la lumière même un peu vive, fait verdoyer les tubercules et détermine, en même temps que la germination aussi, la formation d'un principe spécial vénéneux, la solanine.

Quel que soit le mode d'emmagasinement adopté en cave, en cellier, en silo, il faut donc éviter chacune de ces conditions défavorables.

La conservation en caves ou celliers est la meilleure, à condition toutefois que ces locaux soient parfaitement sains, c'est-à-dire non humides, à température à peu près constante, comprise entre trois ou quatre et dix degrés et munis d'ouvertures assez nombreuses pour que

A propos des Cours du Muscadet nouveau

La publication de l'article intitulé « Les Cours du Muscadet nouveau » paru en première page de notre dernier Bulletin, sous la signature de notre ami M. Leconte, vice-président de l'Union des Producteurs de Muscadet, nous a valu une lettre de la Chambre Syndicale du Commerce en gros des Vins, Vinaigres et Spiritueux de la Loire-Inférieure.

Dans cette lettre, son Président nous prie de bien vouloir rectifier une erreur au sujet de la première phrase de cet article et nous prie :

« Aucun des dirigeants du Syndicat des Négociants en Vins de la Loire-Inférieure n'assistait à cette réunion. Il semble même, de la rapide enquête à laquelle je me suis livré, qu'aucun commerçant en gros n'était présent. »

Nous en donnons acte, bien volontiers, au Président du Syndicat du Commerce en Gros, des Vins de la Loire-Inférieure. Toutefois — et nous le savons de bonne source — les membres dirigeants de leur Chambre syndicale, avaient reçu une invitation individuelle. Pourquoi n'ont-ils pas répondu à cette invitation ? Il ne nous appartient pas d'y répondre.

Ajoutons enfin — et tous nos lecteurs l'auront bien compris — que nous n'avons jamais parlé d'un accord sur les prix, avec le commerce de gros, mais d'un simple échange de vues avec les négociants en vins et débiteurs de Nantes, qui assistent en assez grand nombre à cette réunion et prirent part à la discussion, parfaitement cordiale. Ce n'est qu'à l'issue de cette réunion que les dirigeants de l'Union des Producteurs de Muscadet fixèrent entre eux le prix de base du Muscadet nouveau à 600-650 francs la barrique nue de 225 litres, prise à l'anche.

L'article de M. Leconte nous a suffisamment éclairé sur les données du

LA DÉFENSE DU BLÉ (suite)

tiement porter les mesures de ré-

Cette stabilisation du stock néces-

Ces contrats de report pourraient,

C'est par l'intermédiaire des grou-

Telles sont, au point de vue des

CONTRE LA SURPRODUCTION

Tout l'effort, nous venons de le

Cet effort serait vain si, en même

L'Assemblée a été unanime à affir-

A l'heure actuelle semble devoir se

Les producteurs doivent être con-

1° Ils ne pourront plus faire appel

2° Qu'en cas de nouvel excédent et

Une conclusion s'impose donc :

A cet effet, l'Assemblée a été un-

Elle a été unanime à demander que

Les ressources ainsi constituées ser-

En outre, l'existence de cette taxe

DIFFÉRENTES MESURES D'APPLICATION DE LA LOI

I. — Réfections et impuretés

L'Union nationale a étudié, plus

II. — Exportation

L'Union a noté les graves diffi-

Le Gouvernement active ces négocia-

III. — Dénaturation

Les difficultés rencontrées pour

L'Union insiste auprès du Ministre

Nous avons adressé à nos grou-

Un décret du 2 septembre a com-

Un autre arrêté du 5 septembre

IV. — Vente des blés exportés

A la suite de la publication des

Dans un second communiqué en

L'Assemblée a demandé à tous les

L'Assemblée a étudié également

V. — Mesures de Financement

On sait que le fonds de défense

Nous engageons nos adhérents à

VI. — Admission temporaire

Le décret du 1^{er} septembre a fixé

goureuse la compensation des entrées

L'assainissement du régime de l'A.

VII. — Les blés marocains

Nous avons signalé au Ministre

Le Ministre de l'Agriculture, par

Dans ces conditions, le blé en pro-

Aucune expédition de blé ne peut

Un décret du 6 septembre précise

Un cultivateur dit : mon blé fait

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

protecteur de ne pas offrir ou ven-

VIII. — La protection des cé-

Les cours catastrophiques des cé-

Nous avons, à de très nombreuses

Le contingent d'avoine a été fixé

1°) Permettre pour l'avoine et les

2°) Obtenir dès la rentrée du Par-

3°) Compléter les mesures de pro-

4°) Réformer la législation de la

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

écouler d'abord les produits fran-

Taux d'extraction

Un décret du 6 septembre, publié

La farine doit être vendue sous

Nomination

Un autre décret du 7 septembre,

DEFENSE AGRICOLE

La Confédération Nationale des

A. G. P. B.

CONTRIBUABLES

Ceci vous intéresse

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS

UN COURS DE DROIT FISCAL

Etude pratique de tous les IMPÔTS



La Conservation des Fruits

Le cueilleur s'est trop désinté-

On ramassait, pile-mêle, les fruits

Des contrées entières s'adonnent

Un avantage est d'arriver sur le

Pour le fruit de primeur, nous

La pêche est le fruit qui se con-

Il est bien entendu que l'on ne

On visite fréquemment le fruitier

Pour l'expédition, il est bon de

Il faut aussi renoncer aux habi-

On choisit la corbeille carrée, la

On étend sur le fond une petite

On prend deux feuilles de pa-

On évite les meurtrissures mais

On évite le tassement bien fait,

On évite de comprimer le couver-

On évite de comprimer le couver-

On évite de comprimer le couver-

juger soi-même en sacrifiant une

Pour les pommes : Royale d'Angle-

Il faut cueillir les fruits quelques

Il est bien entendu que l'on ne

On visite fréquemment le fruitier

Pour l'expédition, il est bon de

Il faut aussi renoncer aux habi-

On choisit la corbeille carrée, la

On étend sur le fond une petite

On prend deux feuilles de pa-

On évite les meurtrissures mais

On évite le tassement bien fait,

On évite de comprimer le couver-

On évite de comprimer le couver-

On évite de comprimer le couver-

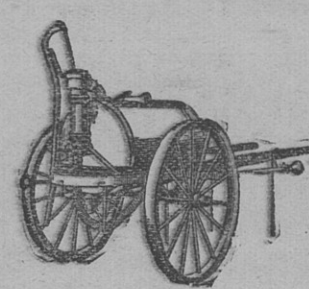
On évite de comprimer le couver-

On évite de comprimer le couver-

On évite de comprimer le couver-

Machines Agricoles

Tonnes à Eau



on à purin, voie normale ; trochets

Prix du Tonneau galvanisé sans pompe

Avec pompe « Simplex », 8.000 litres

Remise à nos adhérents. Port rem-

Autre modèle sur demande.

Pompes à purin

En tôle galvanisée. Diamètre du

Débit, 12.000 litres

Vidage rapide, ne

Modèle spécial sur

Prix départ usine. Remise à nos

Adhérents.

Bacs à Crème

A température constante. Plus de

Prix départ, emballés :

Remise à nos Adhérents.

Barattes métalliques

Barattes en tôle galvanisée, très

Contenance Diamètre Prix

Prix départ Nantes et remise à nos

Barattes en chêne

BARATTES FIXES à double vi-

Fabrication soignée, marche garan-

Barattes culbutantes

demande depuis 380 fr. départ.

Hache-Paille

A bras sur 4 pieds bois

Indispensables pour l'élevage des

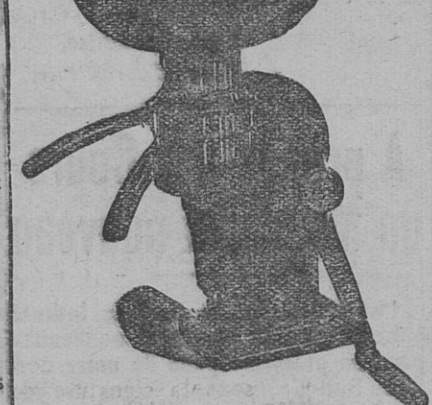
Prix départ usine. Remise aux

adhérents.

Ecrémeuses

Nouveaux modèles robustes, munis

Certificat de garantie de 10 ans.



80 litres, bassin central... 895 fr.

Remise intéressante à nos adhérents.

Reparations et pièces de rechange

Nous nous chargeons de faire ré-

toutes marques d'écrémeuses.

Hache-Herbes

Indispensables pour l'élevage des

A 3 lames, volant de 0°47... 90 »

4 - - - 0°47... 102 »

4 - - - sur pieds élevés. 170 »

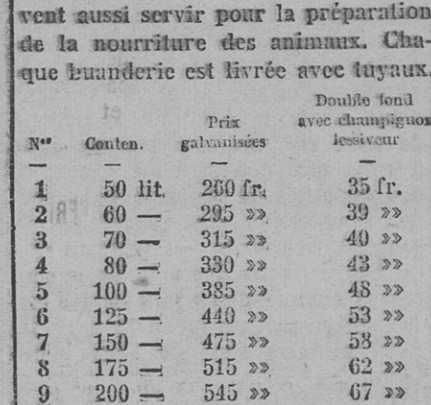
Couvre-lames en tôle, s. volant : 5 fr.

Prix départ usine. Remise aux

adhérents.

Buanderies

En tôle d'acier



Toutes contenances supérieures sur

Ces prix s'entendent départ usine.

Remise à nos adhérents.

Scies à bûches

BATI BOIS : Modèle simple, pour

sciage de bûches de 18 cm. de

débit en travers : 4 stères à l'heure,

Modèle combiné, avec table et che-

Avec lame de 500 mm... 530 fr.

Modèle avec table à retour auto-

Avec lame de 500 mm... 630 fr.

BATI FER : Paliers à billes, qua-

lité supérieure. Modèle combiné à

On visite fréquemment le fruitier

Pour l'expédition, il est bon de

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 11 Septembre 1933

ANIMAUX	Amants	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Boeufs.....	3.534	3.400	6 70	5 40	4 30	7 60	4 02	2 97	2 15	4 70
Vaches.....	1.743	1.600	6 70	5 00	4 20	7 90	4 02	2 75	2 40	5 05
Taureaux.....	410	400	5 30	4 60	4 30	5 90	3 13	2 53	2 15	3 66
Veaux.....	2.048	1.900	9 20	7 40	5 80	10 30	5 82	4 20	3 20	6 18
Moutons.....	11.739	11.600	14 30	9 80	7 50	15 80	7 45	4 60	3 30	7 80
Porcs.....	2.286	1.280	9 28	8 86	6 72	9 42	6 50	6 20	4 70	6 60

Du Jeudi 14 Septembre 1933

ANIMAUX	Amants	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Boeufs.....	1.592	1.500	6 60	5 30	4 20	7 50	3 95	2 90	2 10	4 65
Vaches.....	796	700	6 60	4 90	4 00	7 80	3 95	2 70	2 00	5 00
Taureaux.....	256	240	5 20	4 50	4 10	5 80	3 12	2 47	2 05	3 60
Veaux.....	1.862	1.700	9 60	7 60	5 90	10 50	5 75	4 33	3 25	6 30
Moutons.....	7.278	7.000	14 50	9 80	7 60	16 00	7 25	4 65	3 35	8 00
Porcs.....	2.248	1.248	9 28	8 86	6 72	9 42	6 50	6 20	4 70	6 60

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.638. — Maine-et-Loire, 185; Sarthe, 420; Mayenne, 310; Loire-Inférieure, 165; Loire-Loire, 25; Deux-Sèvres, 85; Vienne, 35; Vendée, 275. VEAUX : 2.048. — Maine-et-Loire, 165; Sarthe, 390; Mayenne, 30; Loire-Inférieure, 10; Indre-et-Loire, 20. MOUTONS : 11.739. — Maine-et-

Pour l'Exportation de nos Vins à l'Etranger

M. Louis Proust, député d'Indre-et-Loire, président du Groupe de la Viticulture du Centre et de l'Ouest à la Chambre, s'est préoccupé en ces derniers temps de développer l'exportation des vins du Centre et de l'Ouest, et en particulier de ceux de Vouvray, Montlouis et de Bourgueil, sur l'Italie et l'Amérique.

L'Amérique va nous ouvrir ses portes le 25 décembre prochain. Quant à l'Italie, M. Proust a pu obtenir une modification de l'accord franco-italien du 4 mars 1932, publié au « Journal officiel » du 12 mai. En considération des avantages que nous avons octroyés dans cet accord, l'Italie a consenti en notre faveur des contre-parties particulièrement intéressantes pour l'exportation de nos vins en Italie. Ces avantages consistent dans des réductions de droits et des dégrèvements de contingents.

En ce qui concerne la tarification de nos vins à l'entrée en Italie, le droit par bouteille a été ramené de 22 à 10 litres pour les champagnes et les vins mousseux des régions ou crues d'Anjou et de Touraine, et de 6 à 3 litres pour les autres vins (non mousseux). Ces droits, d'ailleurs, ne sont pas définitifs et ils subiront une nouvelle réduction si le Parlement français donne son approbation à la modification du tarif minimum des vins en flacons, bocaux, etc.; quand les nouveaux droits envisagés par l'accord pour l'importation en France seront effectivement appliqués les droits sur les vins de crus autres que mousseux, dont la dénomination et l'origine seront attestées par les pièces de régio délivrées par l'Administration française des Contributions directes, seront abaissés à 1 l. 83 par bouteille.

De plus, grâce à l'avenant du 8 mai 1933, nous avons obtenu la suppression de la surtaxe de 15 % ad valorem instituée par l'Italie par décret royal du 24 septembre 1931 et qui s'ajoutait aux anciens droits.

D'autre part, pendant la période d'application de l'accord, soit du 12 mai au 30 septembre 1933, le contingent de vins de crus d'origine française admis à l'importation en Italie a été porté à 16.700 bouteilles; au cas où l'Italie pourrait importer pendant ladite période la totalité de la quantité de vins ordinaires résultant de la proportion qui lui est accordée sur le solde du contingent global, il a été entendu que le contingent susvisé serait augmenté d'un cinquième.

M. Proust se préoccupe d'obtenir des facilités analogues pour l'exportation de nos vins aux Etats-Unis.

Quelques Conseils

Pour rafraîchir les boissons — Mettez les bouteilles dans un seau que vous remplirez de sable. Saupoudrez ensuite avec du gros sel et versez de l'eau jusqu'à parfaite imprégnation du sable. Les boissons, au bout de quelques heures, seront très fraîches.

Pour coller les étiquettes sur les bouteilles. — Mouillez les avec la mousse obtenue par un blanc d'œuf bien battu en neige. Appliquez ensuite le papier sur le verre où il restera fixé malgré les temps humides.

Pour enlever la mauvaise odeur que l'air peut donner pendant les chaleurs. — Jetez dans le conduit un peu d'ammoniaque ou d'esprit de sel. Mettez encore un morceau de carbonate de soude sur le bouchon de l'évier.

Cultivateurs ! Voici l'Automne

Pensez à L'HUMIGONE

L'AS DES ENGRAIS ORGANIQUES

Employez les types 5 et 8 sur seigles, orges, blés, etc. jusqu'au moment des semailles

L'enfour par un fort COUP DE HERSE

Ecole d'Agriculture et Centre d'Expérimentation de La Mothe-Achard (Vendée)

Culture comparative de diverses variétés de Blé

M. Bûton, l'aimable et compétent directeur de l'Ecole d'Agriculture de La Mothe-Achard (Vendée), a bien voulu nous adresser le compte rendu très détaillé de ses travaux d'expériences effectués sur la culture du blé en 1933. Nous l'en remercions très vivement et le félicitons de poursuivre chaque année ces études méthodiques comparatives. Faute de place, nous ne pouvons que donner ici des extraits de ce compte rendu, mais dont profiteront nos lecteurs :

1^{re} But de ces essais comparatifs

Notre but, dans ces essais comparatifs, est d'étudier expérimentalement les meilleures variétés de blé, afin de pouvoir renseigner avec précision — après plusieurs années d'expériences — les agriculteurs de nos régions de l'Ouest, sur le choix des types à adopter et à multiplier dans leurs exploitations.

En principe, nous ne recommandons une variété qu'après l'avoir essayée au moins trois ans dans nos cultures comparatives.

Nous tenons, ici, à exprimer notre gratitude aux Etablissements qui ont bien voulu, en 1932-1933, nous procurer des semences pour réaliser ces essais :

La Coopérative de Galluis nous a fourni les variétés suivantes : Flèche d'Or, Galluis 30, Ile de France, Bon Fermier, Hybride des Alliés, Goldendrop 184.

La Maison Vilmorin nous a adressé cinq variétés : Vilmorin 27, Vilmorin 29, Bon Fermier, Japhet et Bordeaux.

De MM. Tournier frères, nous avons reçu les variétés DD, Monette, Champ Joli, Chantecclair, Messidor, Inversable, Bordeaux, Saint-Pierre et l'Hybride 523.

La Maison Florimond Desprez nous a fourni les variétés Institut agronomique, Préparateur Etienne, Inversal, Bon Fermier, Bordeaux, Japhet, Hâtif de Wattines, Hybride 46 et Hybride 80.

De M. Raoul Lemaire, de Roye, nous avons reçu les variétés Providence, La Fayette, Aurèle Gaby, Eral, Foral et Geoffroy 5.

La Maison Alfred Bataille nous a adressé trois variétés : Bataille 132, Bataille 30 et Cérés 127.

Chaque année, après deux ou trois essais, nous abandonnons les variétés qui nous paraissent inférieures comme rendement ou qui s'adaptent mal au climat et aux terres de nos pays de l'Ouest... On sait en effet que les blés tardifs et sensibles à l'échaudage, à la verse et aux maladies cryptogamiques (rouille, piéti, charbon, septoria) ne conviennent pas à notre région.

2^e Nature du sol

Nos essais de culture comparative ont eu lieu, en 1932-1933, dans un champ, à terre très homogène, de nature argilo-limonueuse (limon des plateaux) de 30 centimètres environ d'épaisseur, reposant sur un sous-sol argileux peu perméable, épais d'un mètre à un mètre cinquante.

Ce champ portait, en 1932, une culture de betteraves fourragères. Au printemps il a reçu une fumure complète à base de fumier de ferme et d'engrais chimiques, composée de :

35.000 kg. de fumier
100 — de sulfate d'ammoniaque
400 — de superphosphate
200 — de chlorure de potassium.

Le terrain profondément labouré durant l'hiver, puis parfaitement ameubli en avril-mai, bien entretenu par des binages-sarclages durant la saison d'été, a fourni en octobre dernier, une superbe récolte de betteraves s'élevant à 80.000 kg. de racines, à l'hectare.

3^e Préparation du sol et fumure du blé

Après l'arrachage des betteraves, qui fut retardé par les fortes pluies de la seconde décade d'octobre, le sol était très propre et en assez bon état d'ameublissement.

Les quelques journées ensoleillées de la fin d'octobre permirent de préparer la terre dans de bonnes conditions et d'ensemencer le dernier jour du mois tous les blés de culture comparative.

Après un labour de 25 centimètres au brabant double, suivi deux jours après d'un plompage au rouleau Crosskill et d'un hersage, on ensemença au semoir mécanique à doubles disques, en lignes distantes de 15 centimètres. La quantité moyenne de semence fut de 150 kilos à l'hectare, soit deux hectolitres.

La fumure d'automne fut la suivante :

Sulfate d'ammoniaque..... 50 kg.
Basiphosphates 23 %..... 400 —
Chlorure de potassium..... 200 —

Au début de février, le blé fut traité à l'acide sulfurique, pour la destruction des mauvaises herbes.

La fumure de couverture, au printemps, fut de 100 kg. de nitrate de soude, et 100 kg. de sulfate d'ammoniaque, épanchés séparément le 10 février.

4^e Végétation du blé depuis la levée jusqu'à la récolte

Les ensemencements des parcelles de culture comparative eurent lieu, avons-nous dit, dans des conditions satisfaisantes, le 31 octobre. Les jours suivants, une forte pluie battit le sol. Aussi la levée fut-elle assez irrégulière et s'étendit du 15 au 20 novembre. Dans l'ensemble, les blés levèrent un peu clair et parurent souffrir de l'humidité et du tassement des terres.

Si le mois d'octobre fut pluvieux, novembre et décembre furent plutôt secs et tièdes, mi-brumeux, mi-ensoleillés.

Les pluies furent rares en décembre et janvier, mais la condensation journalière du brouillard nocturne maintint la surface du sol constamment humide... Sous l'influence de cette douce humidité et de la tiédeur anormale de la saison, la végétation se poursuivit jusqu'à la mi-janvier et on put compter à cette date de nombreuses touffes de blé à trois ou quatre tiges.

5^e Remarques faites sur les blés pendant leur végétation

Nous exposons, en un tableau récapitulatif, les principaux caractères ayant trait au tallage, à l'épiage, aux accidents de végétation et maladies ainsi qu'à l'époque de maturité des variétés cultivées en 1932-1933 dans le champ d'expérience comparative.

Variétés	Tallage		Epiage	Accidents de végétation et maladies	Maturité
	au 1 ^{er} janv.	au 15 mars			
Vilmorin 27.....	2 à 3	3 à 5	10-16 mai	légère rouille	8-10 juillet
Vilmorin 29.....	2 à 3	3 à 4	14-20 mai	—	9-10 —
Bon Fermier.....	2 à 3	3 à 6	10-16 mai	légère rouille	9-10 —
Luvers, Bordeaux.....	1 à 3	3 à 5	9-14 mai	—	8-10 —
Bordeaux.....	2 à 4	4 à 6	10-15 mai	—	12-13 —
Japhet.....	2 à 4	4 à 5	12-18 mai	légère verse	10-12 —
Flèche d'Or.....	2 à 3	3 à 4	9-15 mai	légère rouille	6-8 —
Ile de France.....	2 à 3	3 à 5	12-18 mai	—	8-10 —
Galluis 30.....	1 à 3	3 à 5	12-14 mai	légère échaudage	10-12 —
Saint-Pierre.....	2 à 3	4 à 6	14-20 mai	—	8-10 —
Chantecclair.....	2 à 3	4 à 6	12-18 mai	—	8-10 —
Messidor.....	1 à 3	3 à 6	13-18 mai	—	8-10 —
Monette.....	2 à 3	3 à 5	12-18 mai	—	8-10 —
Champ Joli.....	2 à 3	3 à 5	12-18 mai	—	9-10 —
Hyb. n° 523.....	2 à 3	4 à 5	12-17 mai	légère rouille	8-10 —
Providence.....	2 à 4	5 à 8	14-20 mai	—	12-14 —
La Fayette.....	1 à 2	2 à 4	18-24 mai	légère échaudage	15-16 —
Aurèle Gaby.....	2 à 4	4 à 6	10-16 mai	—	8-10 —
Geoffroy 5.....	2 à 3	4 à 6	17-23 mai	—	10-12 —
Eral.....	1 à 3	3 à 5	14-19 mai	—	8-10 —
Foral.....	1 à 2	3 à 5	16-21 mai	—	9-10 —
Hybride 40.....	2 à 3	4 à 6	15-21 mai	—	12-13 —
Hybride 46.....	2 à 3	4 à 6	15-22 mai	—	13-14 —
Hybride 80.....	2 à 4	5 à 6	16-22 mai	—	12-14 —
Bon Fermier.....	2 à 3	4 à 5	13-18 mai	légère verse	10-12 —
Inversal.....	2 à 3	3 à 5	14-20 mai	—	8-10 —
Hâtif Wattines.....	2 à 4	4 à 6	9-15 mai	—	12-13 —
Inst. agronom.....	2 à 3	3 à 5	13-18 mai	—	11-12 —
Prépar. Etienne.....	2 à 4	3 à 4	9-15 mai	—	8-9 —
Alliés.....	2 à 3	3 à 5	15-20 mai	légère verse	10-11 —
Bataille 132.....	1 à 3	3 à 5	12-18 mai	légère verse	10-12 —
Bataille 30.....	2 à 3	4 à 5	14-20 mai	—	10-12 —
Cérés 127.....	1 à 3	3 à 4	13-18 mai	légère verse	12-13 —
Goldendrop 184.....	2 à 3	3 à 5	18-25 mai	—	13-14 —
DD.....	2 à 3	3 à 6	10-15 mai	légère rouille	7-8 —

6^e Tableau des rendements des variétés cultivées en 1932-1933 en expérience comparative

Variétés	Rendement		Nombre d'épis	Hauteur
	en grain	en paille		
Vilmorin 27.....	61,1	63,0	370	1,20
Vilmorin 29.....	32,1	48,5	330	1,16
Bon Fermier.....	28,0	67,7	360	1,30
Flèche d'Or.....	26,0	50,9	300	1,24
Ile de France.....	26,8	48,5	310	1,23
Galluis 30.....	29,0	56,4	350	1,20
Saint-Pierre.....	30,6	50,8	375	1,20
Chantecclair.....	31,0	55,8	400	1,23
Messidor.....	27,6	48		

Le Poids du Soupçon

PAR
Jean de BARAS

— Y était-il le soir du crime ?
— Oui, je le sais parce qu'en a parlé souvent de tout ça, entre nous, les domestiques.
— Et monsieur Proust, est-il sorti ce soir-là ?
— Non, il commençait déjà à être souffrant. Ce jour-là, il se coucha même de bonne heure, sans souper, en recommandant bien que personne ne le dérangeât à cause d'un gros mal de tête. C'était probablement le début de sa méningite.
— Ce soir-là donc, personne n'entra dans sa chambre ?
— Personne.
— Pas même Mme Proust ?
— Madame non plus. Julie en est sûre. Elle aida Madame à coucher Mlle Hélène, et Madame alla se coucher aussitôt après.
— Et on est sûr que Monsieur n'est pas sorti ?
— Tiens, cette idée ! Puisqu'il était malade !

— Enfin, s'il avait voulu sortir sans que personne ne le vit, l'aurait-il pu ?
— Pour sûr qu'il aurait pu ! Quand ce n'aurait été que par la fenêtre : sa chambre est au rez-de-chaussée.
— Mais Monsieur Bouchany, vous me posez là de vilaines questions, je crois... et je ne vais plus vous répondre, si c'est pour dire du mal de Monsieur que vous êtes venu.
— Non, Françoise, ne vous fâchez pas. Je ne soupçonne pas plus M. Proust que personne. Je cherche, voilà tout. Je voudrais bien savoir encore quelque chose. Joseph a peut-être remarqué si M. Proust avait des égratignures au front le lendemain ?
— Taisez-vous, Bouchany ! Vous êtes fou. Monsieur ne pouvait pas bouger. Il souffrait le martyre de ses douleurs de tête. Il ne pouvait se soulager qu'en se plongeant un bandeau trempé dans de l'eau sédative sur le front.
— Ça ne l'a point empêché, pourtant, de se rendre tout de suite à l'Elysée, le matin.
— Dame ! Quand il a su que son oncle était assassiné, ça lui a donné un coup. Il fallait bien qu'il y aille ! Du reste, il se mit au lit en revenant de Malemort, et c'est alors que la méningite se déclara.
— Tous les détails fournis par Françoise confirment Bouchany dans sa conviction. Il ne voulait pas insister néanmoins davantage auprès de la servante, dans la crainte de la mécontenter et de s'interdire la possibilité de poursuivre une autre fois son

enquête en interrogeant ce Joseph et cette Julie qui étaient présents dans la maison. Proust le jour du crime et qui pourraient sans doute lui donner des indications plus précises encore.
— Allons, dit-il, il faut m'excuser si je suis trop curieux. Vous comprenez, ce n'est pas drôle pour moi la vie, maintenant que partout on me crache à la figure le nom d'assassin. J'en oublie même pourquoi je suis venu !
— C'est vrai, vous ne me l'avez pas encore dit.
— D'abord remerciez M. Proust de ce qu'il a fait pour moi. Puis demandez si on n'aurait pas quelque travail à me donner. Maintenant, je suis installé à Brive, sur la Guierle, à côté du pont Cardinal. Mais puisque M. Proust est malade, je reviens d'un autre fois.
— Ce n'était pas sans rougir que l'honnête menuisier prononça ces quelques mots : sa bouche n'était pas faite aux mensonges, ni son cœur aux dissimulations.
— Au moment où il se levait pour sortir, un bruit de pas se fit entendre dans la pièce voisine et Mme Proust entra dans la cuisine.
— C'est M. Bouchany, dit Françoise, devantant l'interrogation de sa maîtresse.
— Monsieur Bouchany, de Malemort ? demanda Mme Proust en s'avançant vers le menuisier.
— Oui, madame.
— Le regard de cette femme était si compatissant et si bon, que Bouchany n'osa pas

lui répéter le mensonge qu'il avait fait à Françoise. Au moment de dire qu'il venait de quitter M. Proust, sa lèvre se tordit profondément en un sourire de nouveau, mais, cette fois, jusqu'à la racine des cheveux. Quand il releva la tête, il vit que Mme Proust lui tendait la main.
— Mon ami, lui dit-elle d'une voix chaude où passait toute la compassion de son âme, vous avez dû terriblement souffrir. Depuis quelques jours, j'ai pensé bien souvent à vous, et si la santé de mon pauvre mari ne me donnait pas tant d'alarmes, je crois que je n'aurais pas résisté au plaisir d'aller vous féliciter de votre acquiescement. Il paraît que sans mon mari, vous auriez été sûrement condamné. Il a donc bien fait d'aller à Tulle, quoiqu'il a payé bien cher ce voyage ! Il restera peut-être paralysé ! Dieu veuille que non ! Votre femme, mon ami, doit aussi, hélas ! savoir ce que c'est que de souffrir et comprendre ma peine. Demandez-lui pour moi de prier pour mon pauvre mari !
— La main de Mme Proust tremblait dans celle de Bouchany ; des larmes mouillaient ses grands yeux purs et tristes.
— Sous la prière de cette épouse désolée, toute la rancune de Bouchany s'effondra d'un seul coup. Toutes les générosités de son cœur se soulevèrent en une houle victorieuse où s'engloutirent ses derniers desirs de vengeance.
— Il serra dans sa main robuste d'ouvrier

la main fine de cette femme du monde faible et suppliante, et il répondit en se redressant, plus grand de toute la noblesse de son renoncement :
— Vous souffrez aussi, madame, nous prions pour vous.
Bouchany s'étonna en rentrant chez lui de se sentir le cœur allégé. Depuis de longs mois, il n'avait éprouvé pareille sensation de paix et de sécurité.
— Ce qui coûte le plus dans un sacrifice c'est d'y consentir. Le consentement en l'âme accordée, l'accomplissement en devient facile et doux.
— Marguerite approuva son mari.
— Ah ! tu fais ce que je désirais sans oser te l'avouer, s'écria-t-elle. Mon cœur se serait de voir l'acharnement contre un homme incapable de se défendre, si coupable qu'il fut. Au fond de moi-même ma conscience me le reprochait comme une mauvaise action. Maintenant, c'est fini ! Laissons dire le monde. Faisons notre devoir et adieu ce pourrai !
— Mais Bouchany et sa femme durent bientôt se convaincre qu'il ne leur était pas plus possible de vivre à Brive qu'à Malemort.
— X
— M. de Fritznach était d'origine allemande, probablement juif et, comme tant de ses pareils, s'était fait naturaliser Français après l'âge auquel il aurait dû accomplir le service militaire. Ayant d'ailleurs toujours vécu à Paris, où sa maison de banque

était connue depuis longtemps, il faisait partie de plusieurs cercles et jouissait dans la société cosmopolite où il fréquentait, d'une réputation de parfaite honorabilité.
— Bien que ce satisfait ne fût pas de grande valeur aux yeux du chef de la sûreté, qui savait, comme les Français et surtout les Parisiens, accorder leur confiance aux fils d'étrangers échoués sur notre sol, il dut reconnaître qu'en ce qui concernait le vicomte de Fritznach, la voix mondaine ne semblait pas se tromper.
— Il n'avait été impliqué dans aucune affaire frauduleuse et son nom figurait aux premiers rangs dans les conseils d'administration de nombreuses sociétés commerciales ou industrielles, à côté de ceux de parlementaires en vue, d'anciens ministres et de personnalités plus ou moins qualifiées.
— Le témoignage de M. de Fritznach était donc d'une valeur indéniable, et quand il eut affirmé avoir reçu chez lui, le 30 novembre, vers 20 heures du soir, son ami Henri Matheron, il fallut bien abandonner l'hypothèse de la culpabilité de celui-ci.
— Pendant que la sûreté achevait dans ces conditions l'information entamée contre le fils du docteur, M. Millet cherchait à élucider le seul point qui, à son avis, restait obscur dans le procès : quelles étaient les raisons qui avaient poussé M. Noël Proust à se porter garant devant la cour d'assises de l'innocence de Bouchany ?

(A suivre)

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

112. — A vendre : tonnes, barriques, fûts, en tous genres. M. Henri Charon, 36, quai Malakoff (près gare Orléans), Nantes.
151. — A vendre, barriques neuves en chêne, faites à la main ; prix, 120 francs. Barriques occasion tout genre, tonnes en chêne pour vin et barriques pour sulfate ou purin. S'adresser à M. Luzet, tonnelier, Saint-Julien-de-Concelles.
153. — A vendre : foin, pailles, avoines. Ecrire Althol Brion, Neuville-de-Poitou (Vienne).
159. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnés : Seibel blanc 4986, 5409, 10868 ; Coudreau 13 ; Seibel rouge 4643, 5437, 5455, 5487, 8745, 8916, 11803, très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité, authentiquement garantis. S'adresser à Auguste Terrien, viticulteur, La Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inférieure).
164. — A louer pour la Toussaint 1934, une ferme de 10 hectares, d'un seul tenant, bordant route à 10 kilomètres de Nantes. S'adresser au Syndicat.
166. — A affermer, commune de Monnières, pour la Toussaint 1934, à prix d'argent ou à moitié fruits, une ferme de 11 hectares, dont 4 hectares en vignes plein rapport. S'adresser au Syndicat.
167. — A vendre, trois vaches et deux génisses pleines, race pure Normande, grandes qualités laitières. Références. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

108. — Famille de cultivateur, demande place cultivateur, vigneron, ou faire valoir comme domestique. S'adresser au Syndicat.
109. — Célibataire, 24 ans, demande place maison bourgeoise. Chauffeur ayant permis touriste et poids lourds, ferait jardin. Très bonnes références. S'adresser au Syndicat.

Huiles à Machines

Nous pouvons fournir à nos Adhérents huiles et graisses de première qualité, marchandise rendue franco toutes gares. Les tonnelets de 30 et 50 litres sont facturés 25 et 50 francs et repris, si retournés franco à l'usine, en bon état. Les fûts de 100 et 180 kilos sont gratuits, ainsi que les emballages de graisses.

Pour Machines Agricoles :			
Par 180 k. 50 l.	30 l.		
Demi-fluide	3	3	40
Epaissie	3	20	30
P cylindre vapeur	3	30	40
Pour Moteurs	3	20	30
P Transmissions	3	3	40
P Moteur Elect.	4	4	40
Pour Fermeuses :			
Demi-blanc	4	4	40
Blanche pure	4	60	5
Pour Moteurs et Autos :			
Très fluide (Ford)	3	70	40
Fluide, 1/2 fluide	4	4	40
1/2 épaisse	4	20	40
Epaissie	4	40	40
Huile Noire épaisse	4	40	40
Pour boîtes de vitesses	4	4	40
Huile "Evergreen"	4	4	40
toujours verte, supérieure. Fluide, demi-fluide ou demi-épaisse	7	7	40
Huile de ricin pure	8	8	40
Huile pour Moteur Diesel	5	40	50

Prix-Courant (DÉTAIL)

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sans variation.

Alimentation du Bétail

Riz Saigon n° 1	80	»
Riz Paddy (non décortiqué, pour chevaux et volailles)	72	»
Brisures de Riz	75	»
Issues de Riz	48	»
Farine de Manioc	79	»
Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil. départ	79	»
Farine Archide « Armor »	85	»
Farine « Kystel »	175	»
Farine lactée T. T.	195	»
Mais pour volailles, très variable		
Tourteau « Armor » en plaques	75	»
Tourteau de lin « Robbo » en plaques et vrac, départ Dieppe (wagon)	68	»
Tourteau Coprah	78	»
Tourteau amélioré Chepteline	88	»

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE
Provençale « Sucraff » N° 1... 67 »
« Sucraff » N° 2... 65 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasse... 87 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucraff, avoine, tourteaux) 91 »

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des porcs... 82 »
Optima pour porcelets et truies... 102 »

ALIMENTATION DES BŒUFS VACHES ET VEAUX

Optima lait : cordon vert... nu 72 » logé 75 »
cordon rouge... nu 85 » logé 88 »
Optima engraissement : pour bœufs... nu 81 » logé 85 »
Optima veau d'élevage : cordon vert, logé... 76 » les 100 kil.
cordon rouge, logé... 89 » les 100 kil.

Farine lactée Optima pour veaux, le sac de 5 kil... 11 »
Quantité importante, nous consulter.

Provençale

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

Aliments mélassés

Mélasse Say	69	»
Son mélassé Say	66	»
Paille mélassée Say, 50 %	72	»
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.		

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poisson	165	»
Granulé condensé	115	»
Grande Pondeuse	130	»
Farine de viande alimentaire	165	»
Farine d'os alimentaire	87	»
Cocquilles huîtres broyées	55	»
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.		

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuses	130	»
N° 2 pour sujets en croissance	135	»
N° 3 bis, pour poussins	160	»
N° 2 ter, pour poussins	145	»
N° 3, pour poules en mue	150	»
Les 100 kilos nus, départ Nantes : par 50 kilos, majoration ; toiles facturées 2.50 non reprises.		
Coquilles d'huîtres, logées	65	»
Boulettes « LAPOX », logées	110	»
Farine de poisson, logée	195	»
Farine de viande, logée	195	»

Biscuits pour Chiens

(Nous consulter)

Charbons

(Nous consulter)

Chaux agricole

Chaux roches	95	»
Chaux blutée (sacs toile)	85	»
Chaux blutée (sacs papier)	105	»
Les 1.000 kilos, départ Chaudfontaines.		

Huiles Comestibles

Etablissements H. de la Tuilaye
HUILE D'OLIVE
Logée en estagons, franco gare : Les 5 lit. : 47 fr. 50. Les 10 lit. : 91 fr.

HUILE « LA DELICATE »

5 litres logés...	25	31
10 — — — — —	49	50
	58	50

Produits Viticoles

Soufre sublimé, les 100 kilos 125 »
« — — — — — les 50 kilos 65 »
« Salsol » soufre colloïdal anglais très recommandé contre l'oïdium. S'emploie dans la bouillie bordelaise, à la dose de 1 kilo par barrique. Prix, 15 fr. le kilo. Remise aux adhérents.

Collosoufre, flacon de 1 kilo. 30 »
Bouillie Boussou 60° : logée en sacs de 50 k. 175 » les 100 k. en caisse de 12 boîtes 200 »
Bouillie « Macclesfield » : en caisse de 25 paquets de 2 kilos : la bouillie 60°... 180 » les 100 k. la bouillie 50°... 107 »

Sulfostéatite cuprique... 125 »
SULFATE DE CUIVRE français : les 100 kilos... 140 »
Pour quantités supérieures, nous consulter.

Savons

Marque G.H.B. blanc extra, 72 % d'huile, garanti... 255 »
Savon Croix d'Or extra pur, 72 % d'huile... 270 »
Les 100 kilos départ Nantes, par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux d'une livre, au choix.

Foires et Marchés de la Semaine