

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



POMMES DE TERRE ETRANGERES : Le « Journal Officiel » vient de publier un décret prorogeant jusqu'au 1^{er} octobre 1934, les dispositions du décret du 20 janvier 1933 sur les droits de douane sur les pommes de terre et la féculé étrangères.

FOIRE DE CHOLET : La 8^e Foire-Exposition de Choleat aura lieu, sur le jardin de Blais et la marée aux bœufs, du samedi 30 septembre au lundi 2 octobre inclus, de 8 heures à 18 heures.

VENTE DU SEL : Une Coopérative de Vente du sel est en voie de formation à Guérande. Grâce à cette organisation, les paludiers ne seront plus obligés de vendre seuls, à n'importe quel prix, avant la mauvaise saison. De plus, la coopérative pourra faire des avances de fonds aux paludiers nécessiteux et leur permettre d'attendre un prix plus rémunérateur.

DISTILLERIES COOPERATIVES : En Beaujolais, les distilleries coopératives sont beaucoup plus nombreuses et plus anciennes que les caves coopératives. C'est ainsi que la Fédération des distilleries viticoles coopératives du Beaujolais groupe 60 coopératives.

LA CONSOMMATION DU LAIT est beaucoup moins forte en France que dans la plupart des pays étrangers. Alors qu'elle est de 115 litres, chez nous, par an et par tête d'habitant, elle s'élève à 124 litres en Allemagne ; 141 litres en Grande-Bretagne ; 251 litres aux Etats-Unis ; 381 litres en Finlande... Il reste fort à faire pour développer la consommation du lait en France.

ARTISANAT RURAL : Rappelons qu'une Ecole d'Artisanat rural existe à Cibeins (Ain). Elle forme en 3 ans des artisans ruraux complets : forger, maréchalerie, ajustage, serrurerie, électricité, moteur ou charbonnage, menuiserie, charpente, etc... Les candidats doivent avoir de 12 à 16 ans. Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon, 2^e bureau.

LE « CLUMBER SPANIEL » est, malgré son nom anglais, un chien espagnol de souche française, le plus lourd, le plus brévilligne de tous les chiens. Il convient surtout à la chasse au bois, possédant un nez excellent, qui lui permet de faire partir le gibier des fourrés les plus touffus.

Contre les Ennemis des Cultures

La Ligue nationale contre les ennemis des cultures organise pour le mois de janvier 1934 un Congrès de la défense sanitaire des végétaux.

Le but à atteindre en la circonstance, est d'une part, d'appeler nos techniciens à exposer, dans l'état actuel de leurs connaissances, les résultats acquis de leurs investigations et leur application pratique à la défense sanitaire des végétaux, et d'autre part, de rechercher à mieux organiser cette défense.

A ce Congrès sera annexée une exposition des appareils et des produits utilisés pour lutter contre les ennemis des cultures.

Conseil pratique

Un bon mastic pour fûts. — Le mastic suivant est un excellent obturateur pour boucher les fissures des fûts :

On fait fondre ensemble sur un feu doux : Graisse de porc, 60 parties ; sel de cuisine, 40 parties ; cire blanche, 33 parties.

On ajoute ensuite à ce mélange, pendant qu'il est encore chaud, 40 parties de cendres de bois tamisées. Autant qu'on peut le faire, on applique ce mastic à chaud et pendant que les fûts sont vides.

Cultivateurs, méfiez-vous !

Nous avons maintes fois, ici, mis en garde nos adhérents contre les agissements de certains courtiers (ou se présentant comme tels) de certains démarcheurs, d'individus de passage, qui parcourent les campagnes, de ferme en ferme, pour placer très avantageusement leur marchandise... au détriment des agriculteurs, souvent par trop confiants, qui jurent, mais un peu tard, qu'ils ne les y prendra plus !

Hélas ! nos avertissements ne sont pas toujours écoutés et cette année encore, nous recevons les doléances, les confidences timides de ceux qui se sont ainsi laissés prendre à telle mirifique opération, à tel marché ou échange mirobolant, ou qui ont cédé simplement aux sollicitations trop pressantes d'un visiteur inconnu — peut-être pour s'en débarrasser ! Combien de femmes seules, surtout, se laissent intimider par de semblables voyageurs, trop aimables, beaux parleurs, empressés... qui ne s'en vont qu'après avoir réussi une bonne affaire.

Un peu partout en France, les Bulletins de Syndicats et journaux de défense agricole ont dénoncé les agissements particuliers et très variés de ces individus. Il n'y a donc pas que chez nous qu'ils opèrent, et ceci est une demi-consolation. Mais il serait préférable de ne plus se laisser attrapper du tout, en montrant un peu plus de défiance et en consultant les membres dirigeants de son Syndicat, qui ont pour principale tâche de conseiller et de défendre les cultivateurs.

Pourquoi ne s'adresse-t-on pas plus souvent à eux ? Pourquoi les agriculteurs dénotent-ils une certaine timidité, une certaine méfiance à l'égard des dirigeants de leur Syndicat, alors qu'ils ont contracté l'accord plein et entière confiance au premier habile venu, à un marchand qui ne reverrait plus ?

Hier, il s'agissait d'affaires financières, de Bourse, de placements de titres — de méchants titres bien entendu — et combien de pauvres gens ont vu fondre ainsi leurs économies, amassées au prix de quels sacrifices et de labeur ! Les journaux ne viennent-ils pas de nous apprendre qu'un cultivateur du village de Boutin, en Avesse, venait d'être victime d'un habile escroc et lui avait remis 21.000 francs en valeurs d'Etat à 4 %, contre une simple promesse de titres à 6 % d'une Société ima-

ginaire, « l'Universelle Immobilière ». Ce cultivateur trop confiant a déposé une plainte, mais il ne reverra sans doute plus ses 21.000 francs ! N'avons-nous pas mis, également, nos lecteurs en garde contre certains vendeurs de cadres pour photographies ; contre tel ou tel concours et annonces de journaux ; contre certains marchands de toiles, qui s'engageaient à fournir des graines de lin pour semence et à racheter la récolte de lin, en paiement de la toile...

Nous n'en finirions plus de citer tous les cas d'escroqueries que signalent parcellairement les journaux d'informations et dont les agriculteurs sont trop souvent victimes ! Qu'il nous soit permis de renouveler aujourd'hui notre conseil de prudence à l'égard de certains démarcheurs en nouvelles variétés de blés, ou de pommes de terre de semence. Combien se sont-ils fait attraper en achetant à un prix exorbitant des variétés de pommes de terre à appellation ronflante ou étrangère, et qui ne reçoivent que de vulgaires palates tout venant, en provenance de fermes du Nord ou peut-être du pays d'outre, la valeur réelle n'atteint pas le tiers ou le quart du prix fixé au contrat. Ces démarcheurs font surtout des dupes, grâce à leur promesse de racheter toute la récolte à un prix défiant toute concurrence. Ils font signer des contrats admettent finalement à rien... mais obligent le cultivateur à payer la traite lorsqu'elle se présente.

Ces faits nous sont encore signalés dans certaines communes du sud du département. Cultivateurs, encore une fois, méfiez-vous, méfiez-vous pas les mirifiques promesses d'inconnus, ne signez rien à la légère. Après il serait trop tard et nous ne pourrions rien pour vous secourir.

R. FAIVRE.

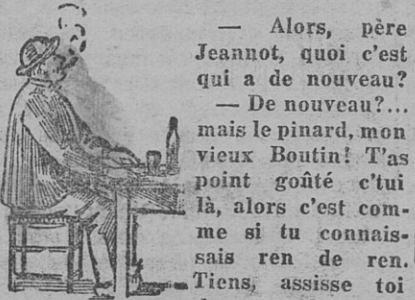
EN 2^e PAGE :

Les Variétés de Blés expérimentées à la Ferme d'Avrillé. — La culture du Noisetier. — L'appellation d'origine « Muscadet de Sèvre et Maine ».

EN 3^e PAGE :

Récolte et Vinification des raisins rouges. — Marchés Viticoles et défense du Vin.

Un Brin de Causette...



— Alors, père Jeannot, qu'est-ce que tu as de nouveau ?

— De nouveau ?... mais le pinard, mon vieux Boutin ! T'as point goûté c'tui là, alors c'est comme si tu connaissais ren de ren. Tiens, assise toi dan et bois un coup en ma compagnie, tu m'en diras des nouvelles !

— C'est point de refus, tellement qui fait souffrir et que le temps est mou. Mais t'as déjà fini de vendanger ?

— Dame point, j'en encore le coin de la Marnière, où c'est qui a les plus beaux cés et où je compte bien faire cinq à six barriques. Du muscadet comme t'au là, y en aura point de pareil dans la contrée.

— Tu te vantes, mon vieux Jeannot. T'auras qu'à venir goûter le mien quand y'aura fini son bouillir et tu m'diras quel qu'est le meilleur... Si seulement qu'on pouvait le vendre un prix raisonnable pour rattrapper un p'tit les pertes des années.

— Laisse faire, mon vieux Boutin ; si qui n'en donnant point assez cher, j'le mettons tout en bouteilles... y aura de quoi régaler les copains. A la tienne !

— A la tienne ! mais faudra me faire un sine, t'auras point de meilleur copain que moi, tu sais, dans le temps qu'on se connaît tout les deux... et pis, ce vin là, on est copain aussi avec il, c'est le jus de nos vignes, qui donne le bonheur et pas de guigne...

— Et qui fait oublier un brin nos belles misères, quand c'est qu'elles nous font des misères — hein ! Boutin, que t'en dis ?

— Laisse dans les belles misères où c'est qu'elles sont. Quand je pense que la mienne, elle a dit comme ça à Emilie que le muscadet lui tournait dans l'estomac... dans son pays elle ne buvait que de la liqueur de grenouilles !

— Me parle point de c'te liqueur là... tu vas m'donner la typhoïde ou bien le choléra. Tu sais, mon cher Boutin, que ces microbes résistent point au vin : un canon de pinard, y a ren de tel pour les tuer. J'aurais point médecin, mais j'en entendu autant comme autant. Les propriétés du muscadet sont point encore tout connues, tellement qu'elles sont nombreuses.

— « Buvez du vin et vivez joyeux » comme y disent sur les affiches que j'on vu à la ville. Hureusement, dis Jeannot, qu'on a point attendu leur conseil !

— Grand sot ! c'est point pour té, bon sûr, qu'on a posé ça, mais pour des villosités, pour ceusses qu'ont peur de s'empoisonner le tempérament avec le vin et qu'en connaissent point les bienfaits, ni les sentiments. Aut'fois, y avait un vieux monsieur, qui m'disait comme ça au moment des vendanges : « Vous voyez, père Jeannot, le produit de la vigne est plein de vie. Le vin nouveau est un enfant bruyant et potelé. Il chemine vers une adolescence vigoureuse, puis vers une maturité solide. Et avant de mourir y connaît une vieillesse opulente et majestueuse. Quoi de plus vivant qu'une bouteille... »

— Deux bouteilles, mon vieux Jeannot... Mais dis dan, on doit une fière chandelle à c'tui là qu'a inventé le pinard !

— Y a belle lurette que le père Noé se repose en paradis et qui doit boire un bon coup à not' santé. Si seulement y pouvait protéger terribles es vigneronnes, qu'ont ben de la misère, toujours à gratter la terre, dans tout les saisons, mais qui restent tout même bons enfants !

maître Jeannot

EN L'HONNEUR DU MUSCADET

Quel cachet, quel bouquet, Qu'il est gai le coquet Muscadet ! C'est un nectar délectable... C'est jol' vin, couleur d'or fin. Qui fait vibrer la tête un brin, Et dès qu'il est sur la table C'est étonnant, mais sapsist, Comme on se sent de l'appétit, Quand on a goûté ce vin là, Chacun dit : remettez-moi ça, DELHOUMEAU.

VENDANGES

Au bon vieux temps, le bon plaisir du roi fixait l'heure des vendanges. De par son arrêt, tout un chacun était tenu de les commencer le même jour, ce qui n'enchantait pas forcément le vigneron, car le raisin qui n'avait cure des édits souverains, cût gagné, parfois, à s'offrir davantage aux caresses du soleil. Alors, comme à présent, il était des saisons capricieuses, avançant ou retardant la maturité de la treille ; le ban n'était pas moins publié, en principe, à la même date. C'est ainsi qu'en Bourgogne, du XIII^e au XVIII^e siècle, la date fatidique était le 28 septembre.

Depuis, on fait preuve de moins de rigueur ; mais on ne conserve pas moins, dans nos campagnes, la tradition des coutumes séculaires, s'accompagnant les vendanges. C'est ainsi que, dans la plupart des régions, le curé du village ne manque pas d'aller, la veille du grand jour, bénir la vigne, afin d'appeler les grâces du ciel sur le futur vin. Puis il visite les pauvres, auxquels il distribue l'aumône venue de mains généreuses et il fait, en passant, l'inventaire souriant des « caques » champenoises, des « vendangeurs » bourguignons, des « bastes » bordelaises alignées dans les cours et qui, dès l'aube du lendemain, s'accrocheront aux robustes épaules et s'empresseront de la splendeur éblouissante des fruits.

Cela, c'est le geste pieux et sans mélange ; mais il arrive, parfois, que s'associe un souvenir païen à la pensée religieuse. Au XVIII^e siècle, par exemple, quand la région parisienne procédait à la cueillette dans ses vignes alors célèbres, aujourd'hui disparues, il arrivait qu'on fêtât ensemble saint Denis, patron du cru, et Bacchus, dieu du vin. Côte à côte, dans les pressoirs, on plaçait les statues de l'idole et du saint, et chaque vigneron devait aller s'agenouiller devant elles et célébrer l'une et l'autre en employant, à cet effet, les termes les plus choisis. Il arrive que des gens sont privés d'eloquence ; parfois, un brave homme restait coi, interloqué peut-être par les jolibets des assistants. Alors, un jury de sept paysans désignés d'avance prononçait une sentence qui consistait à faire coucher sur le ventre le coupable ou plus exactement le muet et à lui administrer... sur

la tête, le coup de la main.

En pleines Vendanges



« Au Pays du Muscadet, les vendanges se poursuivent activement. Pendant que vendangeurs et vendangeuses excellent gaiement le raisin, de solides vigneronnes versent dans les portoirs, où il subit un premier foulage. Et dans les celliers, le vin nouveau s'annonce excellent. »

DECLARATIONS DE VENDANGES

Les déclarations seront reçues dans les Mairies de la Loire-Inférieure, jusqu'au 30 novembre inclus. Aucune autorisation pour déclaration tardive ne sera accordée, même à titre exceptionnel, après l'expiration du délai fixé.

Sucrage des Vins

Le sucrage des vins pourra avoir lieu pendant la période des vendanges, qui est fixée du 1^{er} septembre au 15 novembre.

Georges ROCHER.

Un grand Congrès du Lait va se tenir à Nantes

Le 16^e Congrès National d'Industrie Laitière, organisé par la Société Française d'Encouragement à l'Industrie Laitière, aura lieu à Nantes du 6 au 12 octobre prochain.

Cette manifestation annuelle revêtira cette année une importance toute particulière puisqu'elle étudiera les questions portées à l'ordre du jour de l'important Congrès International qu'organise la Fédération Internationale de Laiterie, qui se tiendra en avril 1934, d'abord à Rome, puis à Milan.

Il a paru nécessaire d'arriver en Italie avec une étude, au point de vue spécial des intérêts français, des questions faisant l'objet de l'ordre du jour de ce Congrès et le Comité français de la Fédération Internationale de Laiterie a cru bon de soumettre cet ordre du jour à l'examen des membres du 16^e Congrès National d'Industrie Laitière, les rapports rédigés, mis au point s'il y a lieu, en tenant compte des décisions du Congrès de Nantes devant être présentés l'année prochaine au Congrès International de Rome.

Cet ordre du jour international ne devait pourtant pas faire oublier les intérêts laitiers de la région dans laquelle se tenait le Congrès National de 1933 et c'est pourquoi, en deuxième partie, a été consacré un certain nombre de questions à la production laitière, beurrière et fromagère de la Bretagne, région dans laquelle des progrès ont déjà été accomplis, mais où des améliorations peuvent encore être réalisées.

En annexe au Congrès National ont été organisées trois excursions :

- 1^{re} Une visite de Nantes le samedi 7 octobre après-midi.
- 2^e Excursion d'un jour : Blain, Carheil, Missillac, La Roche-Bernard, La Presqu'île Guérandaise, La Baule, la Côte d'Amour.
- 3^e A l'issue du Congrès, une excursion de deux jours : Nantes, Sainte-Hermine, Surgères, Courçon-d'Aunis, La Rochelle, Marans, Luçon, Nesmy, Fresnay, la Côte de Jade, La Bernerie, Pornic et retour à Nantes.

Nous ferons connaître prochainement la composition du Bureau d'honneur, celle du Bureau effectif et le programme technique de ce Congrès, auquel devraient assister tous ceux qui, dans la région de l'Ouest, s'intéressent à cette branche si importante de l'activité française.

Les Champignons

Voici que revient l'époque des matins frais, tout embaumés de la rosée cristalline et que, tôt jetés hors du lit, les amateurs gourmands s'en iront par les prés humides où les sous-bois silencieux, à la cueillette des précieuses cryptogames.

Tous les bolets, parmi lesquels triomphe le cèpe de Bordeaux ; toutes les morilles ; la chauterelle ; l'oronge vraie ; le mousseron ; la souchette ; la grisette ; la coulemelle ; et d'autres encore, aux formes et aux couleurs les plus imprévues, vont bientôt reparaître sur les talus pour la joie de l'odorat et le plaisir du palais.

Hélas ! dans le même temps se rouvrira dans les journaux, la funèbre rubrique des empoisonnements. Car, par une traîtrise impossible à prévoir, de la part d'être aussi fragiles, il se trouve que la moitié au moins des espèces comestibles ont leur sosie, un sosie redoutable, puis-que, pour une cinquantaine de variétés propres à figurer sur nos tables, on en compte quinze dont la réplique est dangereuse, et une demi-douzaine qui donnent la mort.

Tous les champignons ne sont pas, en effet, également dangereux. Leur nocivité dépend du poison qu'ils renferment. Si ce poison est celui qu'on dénomme la phalline, il cause des désordres tels dans l'organisme humain qu'on en revient rarement. Son action est d'ailleurs très lente ; on ne commence à s'en apercevoir qu'une demi-journée après l'ingestion, et il est presque toujours trop tard pour agir contre la toxine.

Mais si le poison est la muscorine, sa présence se manifeste quatre heures à peine après le repas.

Faut-il donner ici un conseil dont jamais empoisonné n'eût à se plaindre ? Dans tous les cas d'intoxica-

Nos Agriculteurs à l'honneur



EN HAUT : Une vue de la ferme de la Pelle-au-Breton, en Plessé.
EN BAS : La sortie du troupeau (vaches race Nantaise et élèves).

M. Pierre Renaud-Porcher, La Pelle-au-Breton, à Plessé, a obtenu le deuxième prix des Concours cultureux de la Loire-Inférieure, dans la catégorie des grandes exploitations. Il exploite cette ferme depuis 1920, succédant à son père qui la cultivait depuis 1882. Il avait obtenu déjà un troisième prix au Concours de 1926.

Bonne culture de blé Giffroy rationnellement fumée. Amélioration de prés et établissement d'abreuvoir ; création d'un bon pré qui a aujourd'hui quatre ans. Amélioration d'un chemin joignant les bâtiments à la grande route.

Notons enfin un bon élevage de bétail Nantais, dont huit vaches, un taureau et seize élèves.

Ce qu'on peut dire toutefois c'est que l'association de l'acide phosphorique et du potazote donne une fumure complète excellente. C'est peut-être ce qu'on voulait exprimer, prise dans ce sens, la maxime était exacte. Il n'en est pas moins vrai qu'il n'y a pas deux, mais trois éléments fertilisants,

9° Chevaux de trait 700 kil. environ	
	Ration
Foin	7 k. 50
Paille hachée	2 k.
Betteraves	10 k.
Blé concassé	2 k.
Avoine	2 k. 2
Aliment mélassé	1 k. 7

(1) Voir le numéro du 2 septembre.

ame sont le fruit de nos sacrifices,
de notre mortification, (Le Sommelier),

[de notre mortification,] (Le Sommeil),

Raymond BRUNET
Sommelier).

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 18 Septembre 1933

ANIMAUX	Quantité	Valeur	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3.072	3.200	6 70	5 40	4 30	7 60	4 02	2 97	2 15	4 70
Vaches.....	1.686	1.600	6 70	5 00	4 10	7 90	4 02	2 75	2 05	5 05
Taureaux.....	467	450	5 30	4 60	4 20	5 90	3 13	2 53	2 10	3 75
Veaux.....	2.220	2.100	9 60	7 40	5 20	10 50	5 75	4 20	3 13	6 30
Moutons.....	13.546	13.000	14 00	10 00	7 40	16 00	7 30	4 70	3 38	8 00
Porcs.....	2.435	2.435	9 14	8 72	6 72	9 42	6 40	6 10	4 70	6 60

Du Jeudi 21 Septembre 1933

ANIMAUX	Quantité	Valeur	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.283	1.300	6 70	5 40	4 30	7 60	4 02	2 97	2 15	4 70
Vaches.....	642	600	6 70	5 00	4 10	7 90	4 02	2 75	2 05	5 05
Taureaux.....	227	200	5 30	4 60	4 20	5 90	3 13	2 53	2 10	3 75
Veaux.....	1.700	1.700	9 50	7 40	5 70	10 40	5 70	4 20	3 13	6 25
Moutons.....	5.524	5.500	14 40	9 70	7 30	15 80	7 20	4 55	3 20	7 90
Porcs.....	2.046	2.046	8 86	8 56	6 42	9 28	6 20	6 00	4 50	6 50

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.525. — Maine-et-Loire, 230; Sarthe, 120; Mayenne, 215; Loire-Inférieure, 225; Indre-et-Loire, 120; Deux-Sèvres, 60; Vienne, 45; Vendée, 175.
VEAUX : 2.220. — Maine-et-Loire, 82; Sarthe, 538; Loire-Inférieure, 43; Indre-et-Loire, 20.
MOUTONS : 12.515. — Maine-et-Loire, 140; Sarthe, 40; Mayenne, 100; Vienne, 80; Vendée, 100; Afrique, 3.040; étrangers, 215.
PORCS : 2.435. — Maine-et-Loire, 305; Sarthe, 215; Mayenne, 60; Loire-Inférieure, 470; Indre-et-Loire, 70; Deux-Sèvres, 55; Vendée, 66.

Récolte et Vinification des Raisins rouges

ETAT DE LA VENDANGE

Les quelques raisins rouges analysés dernièrement au Laboratoire, nous donnent :

Gamays : Densité 1075 à 1082 soit de 10 à 11 degrés d'alcool en puissance avec environ 7 gr. 4 d'acidité sulfurique, par litre ;

Grosolat : Densité 1070 soit 9,2 degrés d'alcool et 5 gr. 2 d'acidité ;

Cabernet : Densité 1070 soit 10,66 degrés d'alcool et 6 gr. 1 d'acidité.

Les chiffres que nous donnons sont, pour l'alcool, supérieurs de 2 à 3 degrés à ceux que nous avions obtenus, trois semaines plus tard, en 1932 et inférieurs de 2 gr. environ pour l'acidité.

Les dernières pluies ont fait grossir les grains. C'est ainsi que le grain de *Chenin* qui était demeuré presque stationnaire, pendant les trois premières semaines d'août, a augmenté, en poids, de 43 % depuis le début de septembre.

Jusqu'ici cette vendange est saine, mais il faut craindre, si un régime de pluie venait à s'établir, que la pourriture ne se développe sur des grains dont la pellicule est mince et dans des grappes très serrées.

CUILLLETTE — TRIAGE

EGRAPPAGE

Les chiffres précédents nous montrent que si le temps se remet au beau et au sec, on peut encore attendre pour faire la cuilllette des raisins rouges. Les quelques grains pourris vont se dessécher, les grains sains prendre encore un peu de sucre et l'ensemble va s'améliorer. Dans le cas contraire et si la pourriture vient à faire des progrès, on pourra vendanger de suite en commençant par les *Gamays*. Il n'y a d'ailleurs pas intérêt, dans notre région, sauf si l'on désire faire des vins rosés supérieurs, à laisser surmûrir les raisins rouges. On risque, en le faisant, d'avoir des moûts trop concentrés qui, récoltés tardivement, auront une fermentation incomplète. Le sucre restant pourra fermenter plus tard et, par suite, troubler de nouveau ces vins et retarder leur vente ou leur expédition.

La cuilllette d'une vendange saine et mûre ne réclame aucun soin spécial : pas de *triage* ni de *sulfitage*. La proportion des grains par rapport à la rafle étant élevée, l'égrenage ne s'impose pas, sauf pour les *Cabernets*, comme on a l'habitude de le faire.

AMELIORATION DES MOÛTS

Elle n'est pas indiquée pour le sucre cette année, pour tous nos cé-

pages rouges mis à cuver. Il semble bien aussi que l'acidité sera suffisante pour la bonne tenue de nos vins rouges. Elle est supérieure à 5 grammes par litre pour tous les moûts examinés jusqu'ici. Si jamais on craignait qu'elle ne fût un peu faible, il suffirait de récolter quelques *verjus*, abondants cette année, dans certains cépages et de les ajouter à la vendange normale.

CUVAGE ET DECUVAGE

Nous rappellerons que la plupart des accidents ou des maladies que nous constatons dans les vins rouges, au cours de l'année, ont été contractés à la cuve. C'est parce que l'on n'a pas régulièrement enfoncé le *chapeau*, une ou deux fois par jour, ou que l'on n'a pas détreuvé assez tôt un certain nombre de nos vins rouges, par exemple, sont *piqués*. Ces accidents sont encore plus à craindre, si la température est élevée, pendant la fermentation. On ne veuille bien se souvenir que le *chapeau* de la vendange est le lieu d'élection de toutes les maladies microbiennes susceptibles d'altérer, un jour ou l'autre, nos vins. Il faut donc séparer le vin le plus rapidement possible de ce lieu de contamination. Les accidents sont évidemment moins à redouter, si le vin est riche en alcool ; mais comme on ne gagne rien — sauf dans quelques vinifications spéciales — à prolonger le contact du vin avec le marc, il est préférable de décuver promptement. Il vaut mieux même quelquefois faire ce décuver avant l'arrêt complet de la fermentation, si la température s'est élevée à 30 ou 35 degrés dans la cuve. Dans ce dernier cas, on recevra le vin dans des fûts très légèrement méchés pour permettre à la fermentation de s'achever en fûts.

Si la température à la cuve venait à dépasser 30 à 35 degrés, il serait bon de refroidir le cuvier pendant la nuit ou de soutirer le vin dans des baquets, l'aérer et le remonter dans la cuve.

VINS GRIS — VINS ROSES

On appliquera à leur vinification les procédés en usage pour les vins blancs. On pourra, dans ce cas, si l'on vise à faire des *rosés de qualité*, laisser bien mûrir et même surmûrir les raisins rouges et au besoin, dans quelques cas particuliers, *chaptaliser* les moûts.

L. MOREAU et E. VINET.

Directeurs de la Station Oenologique Régionale.

Marchés Vinicoles et Défense du Vin

Nous lisons dans la « Revue de Viticulture » du 14 septembre :

Nos derniers marchés vinicoles ont été assez fréquentés par les viticulteurs qui venaient faire surtout leurs achats de matières destinées à la vinification ou d'ustensiles pour les caves.

Les affaires traitées en vins ont été rares et les cours stationnaires. Les quelques pluies qui sont venues un peu améliorer la récolte, ont fait hésiter le commerce à pratiquer des achats sur souches à 10 francs et au-dessus, prix que demandaient les propriétaires viticulteurs.

Les commerçants ont tout de ne pas continuer leurs achats après les pluies qui n'augmenteront pas beaucoup la quantité de vin, mais amélioreront sensiblement la qualité de la récolte. La maturité du raisin avant les pluies était facile. Le soleil brûlant les avait fait rougir prématurément.

Quelques achats de petites parties se sont faits tout de même, dans les prix de 9 francs, 9 fr. 50 et 10 francs le degré à Sète, les vins d'Algérie de la récolte 1932, peu abondants, se vendent de 16 à 17 francs le degré. Les nouveaux de la présente récolte, apportés en petite quantité, n'ont pas donné satisfaction, parce que la fermentation n'est pas terminée pour certains.

Les wagons-réservoirs se livrent à Sète à raison de 1 fr. 25 l'hecto-litre, mais les demandes ne sont pas nombreuses, ce qui prouve le peu de tirage des vins. Il est vrai que les camions-citernes qui circulent sur route font une grande concurrence aux wagons-réservoirs des voies ferrées.

Nous espérons qu'une fois les vendanges terminées, nos marchés prendront de l'animation, puisque nos vins seront complètement cette année et pourront être consommés sans contages avec les vins d'Algérie. Nous allons encore avoir deux semaines de calme à cause de la vendange et de la vinification.

Les polémiques sur les divers articles de la loi de juillet dernier qui établit le statut de la viticulture, ont cessé momentanément, parce que tout le monde est occupé aux vendanges. On recommencera certainement au début d'octobre, alors qu'on aura expérimenté l'application de la nouvelle loi.

Les expéditions de raisins de table continuent. Les chasselas sont terminés et l'on expédie des ceillades, des cinsauts, des aramons et même des terrets blancs. Ces derniers ne sont pas encore très mûrs. On a eu le tort de les expédier trop tôt.

FAIRE LIRE CE BULLETIN AUTOUR DE VOUS C'EST RENDRE SERVICE A VOS VOISINS.

Chemins de Fer de l'Etat

AVIS AU PUBLIC

Excursionnez d'ici à prix très réduits les dimanches 24 septembre et 1^{er} octobre 1933

Des billets à prix réduits, valables la journée, vous seront délivrés pour les excursions suivantes :

1^o Nantes-Etat et Doulon sur Blain, La Maillaudais ou Le Gâvre.
2^o Gares de Cholet à Vertou (incl.) et de Nantes-Etat à Saint-Hilaire-de-Chalons (incl.) sur Les Montiers, La Bernerie ou Pornic.

3^o Gares de Nantes-Etat à Challans (incl.) et La Roche-Beaucourt (incl.) et de La Roche à Coëx (incl.) sur La Boule d'Aizenay sur Croix-de-Vie.
4^o Gares de Cholet à Cugand (incl.) et de Nantes-Etat à La Roche-sur-Yon (incl.) sur Saint-Denis, Les Lucs, Gorges aux Sables-d'Olonne.
5^o Nantes-Etat à Clisson.

Renseignez-vous dans les gares sur les prix des billets et les trains à utiliser.

Au sujet des Blés allés

Sous ce titre, notre confrère L'Agriculateur de l'Ouest a publié une lettre intéressante d'un cultivateur angevin, sur la question de l'ail dans les blés. Nous la reproduisons ci-dessous :

« Pour ma part, je trouve excessif de faire autant de tapage autour d'une question qui n'est pas aussi insoluble que l'on veut bien le dire. »

Dans la ferme que j'exploite, nous avons toujours de l'ail et nous avons connu toutes les difficultés de ce côté-là.

Depuis plusieurs années, nous ne sommes plus embêtés pour vendre notre blé, nous avons un moyen très simple de nous débarrasser de l'ail, ce que pas mal de cultivateurs de notre région connaissent.

Voilà comment nous opérons :

Le blé au grenier, nous le pelotons deux ou trois fois la semaine afin de faire sécher l'ail le plus possible. Ensuite nous le ventons avec un moulin ordinaire, dont on a enlevé les tringles qui commandent les grilles et le crible de façon qu'il n'y ait que les ailes qui travaillent. A la place des grilles dont on a enlevé la carée auparavant on met une planche qui, de 15 à 18 centimètres de la base de la trémie, va en pente inclinée à quelques centimètres au-dessus du crible. Il est bon de tenir l'avant du moulin un peu plus haut que l'arrière. On ouvre la trémie, les grilles, deux centimètres environ, puis on tourne un bon tour de moulin. Le blé lourd tombe presque verticalement dans le petit vide de 15 à 18 centimètres qui se trouve entre la planche et la trémie tandis que l'ail plus léger, ainsi que le petit blé cassé et autres impuretés légères volent plus loin sur la planche et glissent à l'avant du moulin tandis que le bon blé tombant verticalement sur le crible va à l'arrière, si bien que d'un blé inférieur on obtient une marchandise de toute première qualité.

Pour vous prouver que le moyen est efficace, je vous dirai que l'année dernière, j'expédiais au sortir de la batteuse, 20 quintaux de blé à la coopérative dans lequel il y avait un peu d'ail. L'analyse donnait poids 78 kilos note 98. Trois semaines plus tard, j'expédiais 100 quintaux qui étaient inférieurs au sortir de la batteuse et qui contenaient beaucoup plus d'ail, seulement nous l'avions travaillé comme je vous le dis plus haut. L'analyse donnait poids 77 kg. 500, ail néant, note 105.

Je n'ai pas la prétention de donner des conseils à personne mais je crois que beaucoup de cultivateurs ne connaissent pas ce moyen, qui pourtant leur rendrait bien des services.

Un Syndicat de Saint-Laurent-de-la-Plaine.

Marché du Bétail

La situation du marché, dans son ensemble, n'a fait aucun progrès au cours de la première quinzaine de septembre.

Les importations sont très faibles et plusieurs contingents ne seront sans doute pas épuisés.

L'offre intérieure reste abondante ; la sécheresse a fait le plus grand mal dans la plupart des régions et de nombreux animaux viennent sur les marchés en état médiocre, pesant lourdement sur la tendance et causant de forts arrivages en quantité, avec une qualité moyenne laissant évidemment beaucoup à désirer.

La demande du commerce est peu active en général, sauf peut-être sur les sujets de qualité supérieure, dont le nombre, nous l'avons dit, est restreint par suite de l'alimentation défectueuse.

Il est difficile, avant la rentrée, d'apprécier la consommation de la viande qui devrait être encouragée par les prix de plus en plus bas.

Quant aux cours, ils sont pratiquement stationnaires en toutes catégories avec, cependant, une très légère tendance à la fermeté si la température reste plus favorable.

L'ORIGINE DE L'EAU-DE-VIE

Quand les Arabes eurent inventé l'alambic pour retirer le parfum des fleurs, on voulut un jour s'en servir pour retirer du vin son parfum ; on obtint de l'eau-de-vie. Est-ce Arnaud de Villeneuve, à Montpellier, ou Raymond Lulle, aux Baléares, à qui revient l'honneur de cette découverte ? Il est très probable que ce n'est ni l'un, ni l'autre, mais bien quelqu'un de ces grands docteurs de la civilisation nabathéenne qui recueillit en Afrique les dépouilles des Carthaginois et des Romains, qui envahit les îles de la Mer Tyrrénienne et toute la péninsule ibérique, où l'on retrouve les vestiges merveilleux de son ancienne magnificence.

Toujours est-il que c'est à l'époque de leur domination sur ces territoires que l'on commence à y relier le mélange de l'eau-de-vie au moût de raisin, frais ou fermenté, dans la préparation des vins de liqueur. C'est en Libérie que cet usage a débuté. Il est aujourd'hui à la base de la préparation des vins de liqueurs dans tous les pays où l'on en produit.

La loi du 8 juillet 1933 a prescrit que, pour la préparation des vins doux naturels, des vins de liqueur, des mistelles et des apéritifs à base de vin, on ne doit plus employer que de l'alcool de vin. M. Lucien Sémi-chon, qui montre la supériorité des alcools d'origine vinique sur les alcools industriels, rapporte que les anciens, qui ne connaissaient ni l'eau-de-vie, ni l'alcool, préparaient les vins de liqueur en concentrant les jus de raisins par ébullition sur le feu. Ils arrivaient ainsi à obtenir des sortes de sirops qui, refroidis et mélangés à du moût frais, donnaient des vins capiteux contenant en excès du sucre non transformé constituant « la liqueur ».

Avec les raisins les plus riches, ils préparaient les vins apyres (qui n'ont pas besoin d'être mis sur le feu), en laissant passer ces raisins au soleil sur des claies ou sur des dalles jusqu'à ce que leur jus soit assez sirupeux.

Votre tranquillité peut commencer

VIRUS ROUGE

Le tueur de rats, sans danger
Pharm. - Drog. - Amp. 4.50 - ERM. OLIVIER, Angoulême

BACHES

Une bonne bache est la meilleure assurance contre la pluie

Double couture, coins renforcés, cellules cuivre tous les mètres, 1^{er} 50 de corde à chaque coin, ou cordes à coulisse sur les largesurs, au choix du preneur. Marques comprises, marchandises départ gare Paris.

Pour le mètre carré confectionné :

Jute : vert gras..... 10 80
Lin et Jute : vert gras..... 11 55
Lin : vert gras..... 12 60

Chanvre : N^o 1 vert gras ou cachou enduit..... 13 65

— N^o 2 vert gras ou cachou enduit..... 15 25

— N^o 3 vert gras..... 17 50

— N^o 4 vert gras..... 18 25

Coton : A vert gras..... 12 90

— B vert gras..... 14 70

— C vert gras..... 16 30

— D vert gras..... 18 10

Passer les commandes au Syndicat.

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

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'engrais par un fort COUP DE HERSE

Les Colis Agricoles

Les colis agricoles (colis de denrées périssables transportés à grande vitesse et à prix réduit) ne doivent pas peser plus de 40 kilos. La plupart des denrées peuvent être expédiées par colis agricoles, à l'exclusion des animaux vivants.

Tout expéditeur qui désire envoyer un colis agricole doit se présenter à la gare de son domicile (grande vitesse) et demander un bulletin d'expédition de colis agricole, mis en vente dans toutes les gares.

Le tarif des colis agricoles prévoit trois coupures : jusqu'à 20 kilogrammes ; de 20 à 30 kilogr. ; de 30 à 40 kilogr.

Les prix, compte tenu du poids du colis, sont établis par zones, la première de 0 à 100 kilomètres ; puis, au-dessus de 100 kilomètres, par zones de 50 kilomètres, jusqu'à 400 kilomètres. La septième zone va de 401 à 700 kilomètres, la dernière au-delà de 700.

Les distances sont calculées de chef-lieu à chef-lieu de département. Les relations à l'intérieur d'un même département sont réputées de première zone.

Les colis peuvent être grevés de remboursement jusqu'à concurrence de 400 francs pour les colis jusqu'à 20 kilogrammes, de 600 francs pour ceux de 21 à 30 kilogr., de 800 francs pour ceux de 31 à 40 kilogr.

Avec l'engrais complet PHOSAMO : des gerbes lourdes, de la paille longue et rigide, du grain nourri et poids spécifique élevé.

Désinfection du harnachement

A la suite de certaines maladies du cheval, notamment de la gale à la crinière, il faut, de toute urgence, procéder à la désinfection du harnachement qui s'est trouvé en contact avec le mal.

Cette opération est très simple, mais il faut qu'elle soit faite avec soin si l'on veut détruire les parasites, cause de toute affection.

En conséquence, commencez par un lavage à la brosse de chacune des pièces du harnachement en vous servant d'une eau savonneuse tiède dans laquelle vous ajouterez 20 grammes de cristaux de soude par litre d'eau. Le lendemain, vous les immergerez, pendant deux ou trois jours, dans un récipient contenant de l'eau crésylée (une cuillerée à soupe de crésyl par litre d'eau). Après les avoir retirés du bain, il faut les laisser sécher à l'ombre et les graisser soigneusement.

Pour la désinfection des colliers, il faut procéder de même, mais comme on ne peut pas les plonger dans un bain, on procède successivement à un lavage à la brosse avec de l'eau savonneuse. Deux jours après, nouveau lavage avec l'eau désinfectante crésylée et, finalement, graissage des cuirs. Si la gale récidive sur les chevaux, une deuxième désinfection du harnachement deviendra nécessaire.

CONTRIBUABLES

Ceci vous intéresse

UN COURS DE DROIT FISCAL — Etude pratique de tous les IMPÔTS — vient d'être édité par l'Administration des ECOLES FIGIER. — Pour tous renseignements, s'adresser à l'ECOLE FIGIER, 6, rue Crébillon, à NANTES.



Quelques Recettes

Pour faire un bon pâté de lièvre.

Le lièvre, une fois dépouillé et vidé, on le coupe en morceaux et on enlève la chair en grattant les os à l'aide de vieux rasoirs ou de couteaux très affilés. C'est le travail le plus long et le plus fastidieux de toute l'affaire. Pour un lièvre de cinq livres environ, on s'est procuré une bonne livre de veau et autant de porc frais, qu'on découpe en morceaux à peu près de la taille des lamelles de la chair du lièvre. On peut également hacher le tout, mais à notre opinion, le pâté à moins de goût. On se munira aussi de bandes de lard gras. Prendre une terrine avec couvercle allant au four. Bien garnir le fond et les parois avec des pannes de lard. Entasser le lièvre, le porc et le veau, mélangés par couches pour faire le fond de la terrine. Bien saler, bien poivrer ; arroser de vieille fine, répandre des débris de fleurs de thym et du laurier haché très fin. Deux ou trois clous de girofle. Recommencer à garnir la terrine jusqu'en haut tout en assaisonnant et en mélangeant quelques gouttes de fine au fur et à mesure, le tout jusqu'à concurrence d'un verre à vin ordinaire. Ce pâté doit être très aromatisé et assaisonné. Lorsque la terrine est bien pleine (on peut, pour compléter, ajouter par places de la chair à saucisses) on recouvre la tout d'une couche de lard qui formera bien. Poser le couvercle et le fermer bien hermétiquement avec de la pâte de farine. Faire cuire deux heures au moins à four doux. Servir bien froid. Ne pas démolir le pâté, de préférence. Placé dans un endroit froid, il se conservera aisément sept ou huit jours.

Lapin à la Flamande. — Découper le lapin et le faire revenir vivement au beurre avec quelques oignons ; mouiller d'un bon verre de vin rouge et filet de vinaigre ; assaisonner de sel et poivre. Ajouter une livre de pruneaux et 250 grammes de raisins et laisser cuire lentement. Finalement, lier le fonds avec un peu de beurre.

Pour préparer les caillies. — L'ouverture de la chasse ramène sur nos tables ce gibier parfaitement délicat qu'est la caillie. Cet oiseau, contrairement à d'autres gibiers, doit se manger aussi frais que possible, « au bout du fusil », dit le proverbe cynétique. Voici une recette excellente et simple pour préparer les caillies. Vigier les oiseaux, les hacher légèrement, les troussez et barder de lard fin et bien mince. Faire bien dorer à la casserole, au beurre, pendant dix minutes environ. Sortir ensuite les oiseaux et les enrouler dans des feuilles de vigne bien propres qu'on aura trempées dans du genièvre ou de la vieille fine. Maintenir les feuilles avec du fil. Placer ensuite les oiseaux à four un peu vif, sur croûtons rôtis au beurre formant canapé. Un quart d'heure de cuisson. Servir chaud.

VOTRE VOITURE EST MENACÉE — si vous ne la lubrifiez régulièrement avec une huile de marque. Adoptez désormais l'HUILE D. P. des Etablissements DESMARIS Frères et vous diminuerez de 100 % les risques de panne de votre moteur. Sept variétés à votre choix. Bidons de 20 litres et tonnelets de 50 litres chez tous dépositaires ; Bidons de 2 litres chez tous pompistes des Etablissements DESMARIS Frères.

Tout bon vigneron doit lire : « LA VINIFICATION RATIONNELLE DES RAISINS BLANCS », par L. Moreau et E. Vinet.

En vente au Syndicat : 15 francs.

DEUXIEME PARTIE

I

Miss Bailey, l'institutrice anglaise de Mlle Proust, réalisait parfaitement le type de ces Anglo-Saxonnes pratiques qui rêvent de ciel et d'azur en mangeant de confortables charcuteries, se pâment pour une fleur dont la tige se brise et maintient, sans la moindre émotion, le revolver et la carabine quand il en est besoin.

Il était assez difficile de déterminer son âge ; sa peau parcheminée pouvait aussi bien dissimuler quarante printemps que vingt-cinq. Elle voulait bien en avoir vingt-huit.

Au demeurant, une excellente personne, toujours prête à rendre service.

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.

149. — A louer pour le 1^{er} novembre prochain, une ferme de 4 hectares, d'un même tenant, bordant route, située à 5 kilomètres de Nantes. S'adresser au Syndicat.

153. — A vendre : foins, pailles, avoines. Ecrire Athol Brion, Neuville-de-Poitou (Vienne).

159. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'Hybrides sélectionnés : Seibel blanc 4986, 5409, 10863 ; Coudere 13 ; Seibel rouge 4043, 5497, 5458, 5487, 8745, 8916, 11803, très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité, authenticité garantie. S'adresser à Auguste Terrier, viticulteur, La Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inférieure).

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.

168. — A vendre, motocyclette « New-Map », 4 C.V., en très bon état. Prix avantageux. S'adresser au Syndicat.

169. — A vendre d'occasion tonnes et barriques en bon état. Beaux oranges en caisses. S'adresser château de la Gaudinière, chemin de Longchamp, Nantes.

170. — A louer, ferme de 20 à 25 hectares, libre de suite, en Vic-leveigne. S'adresser au Syndicat.

171. — A vendre, 10 ruches d'abeilles à l'état neuf, système Layens, garnies de cadres montés et peuplés d'abeilles en bon état de marche. S'adresser au Syndicat.

172. — A louer pour novembre 1934, deux fermes à moitié prix, à Abbaretz, d'une trentaine d'hectares chacune. S'adresser à M. Gourhaud, Château Rouge, Abbaretz.

173. — A louer, Saint-Marc 1934, ferme à prix d'argent, quartier Saint-Philibert-de-Grandieu, 90 hectares. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

108. — Famille de cultivateur, demande place cultivateur, vigneron, ou faire valoir comme domestique. S'adresser au Syndicat.

110. — Aide-jardinier, 17 ans, 4 ans de pratique, demande place, présenté par ses parents. S'adresser Comte de Landemont, Ancenis (L.-I.).

111. — Jeune ménage, basse-cour ou toutes mains, libre début octobre. Bonnes références. S'adresser Pajolle, Kerhars, en Sarzeau (Morbihan).

112. — Jeune homme, 23 ans, demande place chez jardinier, maraîcher ou viticulteur. Libre 1^{er} octobre. Prendre adresse au Syndicat.

Annuaire National de l'Agriculture

Publié sous le haut patronage de M. le Ministre de l'Agriculture

Le Comité de rédaction de l'Annuaire National de l'Agriculture, présidé par M. Etienne Clémentel, sénateur, ancien Ministre de l'Agriculture, s'est efforcé de mettre à la disposition de tous ceux qui s'intéressent à la terre, une véritable encyclopédie agricole.

Avec ses trois parties, l'Annuaire National de l'Agriculture forme le recueil périodique le plus complet et le plus à jour qui ait jamais été publié sur l'agriculture.

L'Annuaire National de l'Agriculture répond à un véritable besoin, sa documentation complète, présentée dans un ordre logique, la mettant à la portée de tous, lui assigne une place de choix :

Dans toutes les Organisations agricoles et les Mairies de nos communes rurales, où il remplace à lui seul une bibliothèque parfaitement classée et à jour.

Chez les producteurs et fournisseurs, auxquels il sert de trait d'union et procure tous les renseignements utiles. On peut se procurer l'Annuaire National de l'Agriculture, édition 1932-33, et souscrire à l'édition 1934, au siège de la Société Française d'Editions, 77, rue des Saints-Pères, Paris (6^e), le prix est de 80 francs l'exemplaire, franco de port pour la France.

Ne refermez pas ce journal sans avoir parcouru nos petites annonces des « OFFRES ET DEMANDES ». L'une d'elles peut vous intéresser.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 21 septembre.

Blé (après la nouvelle loi) 116 50
Avoine grise ou noire... 46
Avoine blanche... 46
Sarrasin Bretagne... 72
Sarrasin Loire-Inférieure... 74
Orge indigène... 62
Orge d'Alsace... 51
Orge indigène... 62
Son bonne fabrication... 46

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

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 15 septembre

VEAUX : 460. — Le kilo sur pied : 4,25 à 4,50. Tous les kilos payables, moyenne 4,375.

BOEUF : 6. — Le demi-kilo : De 2^e à 1^{re} qualité, 3 à 3,50 ; 2^e qual., 2 à 2,50 ; 3^e qual., 1 à 1,50. — Veaux : 1^{re} qualité, 4 fr. 50 à 5 fr. ; 2^e qualité, 3 fr. 75 à 4 fr. 50 ; 3^e qual., 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

MOUTONS : 252. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6,50 à 7,50 ; 2^e qualité, 5,50 à 6,50.

AGNEAUX. — Sans tarif.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE CAMPAGNE

ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 460. — Le kilo sur pied : 4 fr. à 5 fr. 50.

Il est à observer que ces prix s'entendent rendus en ville, frais de marché, perte de kilo à déduire : 0 fr. 80. Donc moyenne : 3 fr. 95.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos

Paille de blé en bottes... 170 à 180

Paille d'orge en bottes... 180 à 185

Paille d'avoine en bottes... 180 à 185

Foin, les 500 kilos... 140 à 170

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 20 septembre.

Aubergine, la douzaine, 8 fr. — Artichauts, les 12, 12 fr. — Betteraves, la douzaine, 6 fr. — Carottes, la botte, 1 fr. — Céleri rave, le paquet, 5 fr. — Choux-pommes, les 12, 20 fr. — Concombres, la douzaine, 8 fr. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Escaroles, les 12, 3 fr. — Endives, le kilo, 1 fr. — Haricots verts, le kilo, 2 fr. — Laitues, les 20, 6 fr. — Melons, la pièce, 2 à 4 fr. — Navets, la botte, 1 fr. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Petits pois, le kilo, 4 fr. — Prunes, le kilo, 2 fr. — Poires,

le kilo, 2 fr. 50. — Pêches, le kilo, 0 fr. 50. — Romaines, les 12, 3 fr. — Radis, les 12, 3 fr. — Raisin, le kilo, 3 fr. 25. — Salsifis, le paquet, 2 fr. — Scorsonères, le paquet, 2 fr. — Tomates, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 45.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 20 septembre.

POMMES DE TERRE. — Affaires plutôt restreintes et cours indécis. Cependant la *Sauveteuse* rouge et la *Rosa* sont fermement orientées ; les diverses sortes de *Blanches* ou *Jaunes*, en provenance de la Sarthe, sont très soutenues.

Prix aux 100 kilos, wagons départ, marchandise vrac : *Eustelting* Paris, 22 à 27 (en culture) ; *Loiret*, 24 à 25 ; du Nord, 25 ; *Mayenne*, 26 ; *Manche*, 27 ; *Saône-et-Loire*, 28 ; *Somme*, 29 ; *Yonne*, 30 ; *Seine-et-Marne*, 31 ; *Seine-et-Oise*, 32 ; *Paris*, 33 ; *Loiret*, 34 ; *Mayenne*, 35 ; *Manche*, 36 ; *Saône-et-Loire*, 37 ; *Somme*, 38 ; *Yonne*, 39 ; *Seine-et-Marne*, 40 ; *Seine-et-Oise*, 41 ; *Paris*, 42 ; *Loiret*, 43 ; *Mayenne*, 44 ; *Manche*, 45 ; *Saône-et-Loire*, 46 ; *Somme*, 47 ; *Yonne*, 48 ; *Seine-et-Marne*, 49 ; *Seine-et-Oise*, 50 ; *Paris*, 51 ; *Loiret*, 52 ; *Mayenne*, 53 ; *Manche*, 54 ; *Saône-et-Loire*, 55 ; *Somme*, 56 ; *Yonne*, 57 ; *Seine-et-Marne*, 58 ; *Seine-et-Oise*, 59 ; *Paris*, 60 ; *Loiret*, 61 ; *Mayenne*, 62 ; *Manche*, 63 ; *Saône-et-Loire*, 64 ; *Somme*, 65 ; *Yonne*, 66 ; *Seine-et-Marne*, 67 ; *Seine-et-Oise*, 68 ; *Paris*, 69 ; *Loiret*, 70 ; *Mayenne*, 71 ; *Manche*, 72 ; *Saône-et-Loire*, 73 ; *Somme*, 74 ; *Yonne*, 75 ; *Seine-et-Marne*, 76 ; *Seine-et-Oise*, 77 ; *Paris*, 78 ; *Loiret*, 79 ; *Mayenne*, 80 ; *Manche*, 81 ; *Saône-et-Loire*, 82 ; *Somme*, 83 ; *Yonne*, 84 ; *Seine-et-Marne*, 85 ; *Seine-et-Oise*, 86 ; *Paris*, 87 ; *Loiret*, 88 ; *Mayenne*, 89 ; *Manche*, 90 ; *Saône-et-Loire*, 91 ; *Somme*, 92 ; *Yonne*, 93 ; *Seine-et-Marne*, 94 ; *Seine-et-Oise*, 95 ; *Paris*, 96 ; *Loiret*, 97 ; *Mayenne*, 98 ; *Manche*, 99 ; *Saône-et-Loire*, 100 ; *Somme*, 101 ; *Yonne*, 102 ; *Seine-et-Marne*, 103 ; *Seine-et-Oise*, 104 ; *Paris*, 105 ; *Loiret*, 106 ; *Mayenne*, 107 ; *Manche*, 108 ; *Saône-et-Loire*, 109 ; *Somme*, 110 ; *Yonne*, 111 ; *Seine-et-Marne*, 112 ; *Seine-et-Oise*, 113 ; *Paris*, 114 ; *Loiret*, 115 ; *Mayenne*, 116 ; *Manche*, 117 ; *Saône-et-Loire*, 118 ; *Somme*, 119 ; *Yonne*, 120 ; *Seine-et-Marne*, 121 ; *Seine-et-Oise*, 122 ; *Paris*, 123 ; *Loiret*, 124 ; *Mayenne*, 125 ; *Manche*, 126 ; *Saône-et-Loire*, 127 ; *Somme*, 128 ; *Yonne*, 129 ; *Seine-et-Marne*, 130 ; *Seine-et-Oise*, 131 ; *Paris*, 132 ; *Loiret*, 133 ; *Mayenne*, 134 ; *Manche*, 135 ; *Saône-et-Loire*, 136 ; *Somme*, 137 ; *Yonne*, 138 ; *Seine-et-Marne*, 139 ; *Seine-et-Oise*, 140 ; *Paris*, 141 ; *Loiret*, 142 ; *Mayenne*, 143 ; *Manche*, 144 ; *Saône-et-Loire*, 145 ; *Somme*, 146 ; *Yonne*, 147 ; *Seine-et-Marne*, 148 ; *Seine-et-Oise*, 149 ; *Paris*, 150 ; *Loiret*, 151 ; *Mayenne*, 152 ; *Manche*, 153 ; *Saône-et-Loire*, 154 ; *Somme*, 155 ; *Yonne*, 156 ; *Seine-et-Marne*, 157 ; *Seine-et-Oise*, 158 ; *Paris*, 159 ; *Loiret*, 160 ; *Mayenne*, 161 ; *Manche*, 162 ; *Saône-et-Loire*, 163 ; *Somme*, 164 ; *Yonne*, 165 ; *Seine-et-Marne*, 166 ; *Seine-et-Oise*, 167 ; *Paris*, 168 ; *Loiret*, 169 ; *Mayenne*, 170 ; *Manche*, 171 ; *Saône-et-Loire*, 172 ; *Somme*, 173 ; *Yonne*, 174 ; *Seine-et-Marne*, 175 ; *Seine-et-Oise*, 176 ; *Paris*, 177 ; *Loiret*, 178 ; *Mayenne*, 179 ; *Manche*, 180 ; *Saône-et-Loire*, 181 ; *Somme*, 182 ; *Yonne*, 183 ; *Seine-et-Marne*, 184 ; *Seine-et-Oise*, 185 ; *Paris*, 186 ; *Loiret*, 187 ; *Mayenne*, 188 ; *Manche*, 189 ; *Saône-et-Loire*, 190 ; *Somme*, 191 ; *Yonne*, 192 ; *Seine-et-Marne*, 193 ; *Seine-et-Oise*, 194 ; *Paris*, 195 ; *Loiret*, 196 ; *Mayenne*, 197 ; *Manche*, 198 ; *Saône-et-Loire*, 199 ; *Somme*, 200 ; *Yonne*, 201 ; *Seine-et-Marne*, 202 ; *Seine-et-Oise*, 203 ; *Paris*, 204 ; *Loiret*, 205 ; *Mayenne*, 206 ; *Manche*, 207 ; *Saône-et-Loire*, 208 ; *Somme*, 209 ; *Yonne*, 210 ; *Seine-et-Marne*, 211 ; *Seine-et-Oise*, 212 ; *Paris*, 213 ; *Loiret*, 214 ; *Mayenne*, 215 ; *Manche*, 216 ; *Saône-et-Loire*, 217 ; *Somme*, 218 ; *Yonne*, 219 ; *Seine-et-Marne*, 220 ; *Seine-et-Oise*, 221 ; *Paris*, 222 ; *Loiret*, 223 ; *Mayenne*, 224 ; *Manche*, 225 ; *Saône-et-Loire*, 226 ; *Somme*, 227 ; *Yonne*, 228 ; *Seine-et-Marne*, 229 ; *Seine-et-Oise*, 230 ; *Paris*, 231 ; *Loiret*, 232 ; *Mayenne*, 233 ; *Manche*, 234 ; *Saône-et-Loire*, 235 ; *Somme*, 236 ; *Yonne*, 237 ; *Seine-et-Marne*, 238 ; *Seine-et-Oise*, 239 ; *Paris*, 240 ; *Loiret*, 241 ; *Mayenne*, 242 ; *Manche*, 243 ; *Saône-et-Loire*, 244 ; *Somme*, 245 ; *Yonne*, 246 ; *Seine-et-Marne*, 247 ; *Seine-et-Oise*, 248 ; *Paris*, 249 ; *Loiret*, 250 ; *Mayenne*, 251 ; *Manche*, 252 ; *Saône-et-Loire*, 253 ; *Somme*, 254 ; *Yonne*, 255 ; *Seine-et-Marne*, 256 ; *Seine-et-Oise*, 257 ; *Paris*, 258 ; *Loiret*, 259 ; *Mayenne*, 260 ; *Manche*, 261 ; *Saône-et-Loire*, 262 ; *Somme*, 263 ; *Yonne*, 264 ; *Seine-et-Marne*, 265 ; *Seine-et-Oise*, 266 ; *Paris*, 267 ; *Loiret*, 268 ; *Mayenne*, 269 ; *Manche*, 270 ; *Saône-et-Loire*, 271 ; *Somme*, 272 ; *Yonne*, 273 ; *Seine-et-Marne*, 274 ; *Seine-et-Oise*, 275 ; *Paris*, 276 ; *Loiret*, 277 ; *Mayenne*, 278 ; *Manche*, 279 ; *Saône-et-Loire*, 280 ; *Somme*, 281 ; *Yonne*, 282 ; *Seine-et-Marne*, 283 ; *Seine-et-Oise*, 284 ; *Paris*, 285 ; *Loiret*, 286 ; *Mayenne*, 287 ; *Manche*, 288 ; *Saône-et-Loire*, 289 ; *Somme*, 290 ; *Yonne*, 291 ; *Seine-et-Marne*, 292 ; *Seine-et-Oise*, 293 ; *Paris*, 294 ; *Loiret*, 295 ; *Mayenne*, 296 ; *Manche*, 297 ; *Saône-et-Loire*, 298 ; *Somme*, 299 ; *Yonne*, 300 ; *Seine-et-Marne*, 301 ; *Seine-et-Oise*, 302 ; *Paris*, 303 ; *Loiret*, 304 ; *Mayenne*, 305 ; *Manche*, 306 ; *Saône-et-Loire*, 307 ; *Somme*, 308 ; *Yonne*, 309 ; *Seine-et-Marne*, 310 ; *Seine-et-Oise*, 311 ; *Paris*, 312 ; *Loiret*, 313 ; *Mayenne*, 314 ; *Manche*, 315 ; *Saône-et-Loire*, 316 ; *Somme*, 317 ; *Yonne*, 318 ; *Seine-et-Marne*, 319 ; *Seine-et-Oise*, 320 ; *Paris*, 321 ; *Loiret*, 322 ; *Mayenne*, 323 ; *Manche*, 324 ; *Saône-et-Loire*, 325 ; *Somme*, 326 ; *Yonne*, 327 ; *Seine-et-Marne*, 328 ; *Seine-et-Oise*, 329 ; *Paris*, 330 ; *Loiret*, 331 ; *Mayenne*, 332 ; *Manche*, 333 ; *Saône-et-Loire*, 334 ; *Somme*, 335 ; *Yonne*, 336 ; *Seine-et-Marne*, 337 ; *Seine-et-Oise*, 338 ; *Paris*, 339 ; *Loiret*, 340 ; *Mayenne*, 341 ; *Manche*, 342 ; *Saône-et-Loire*, 343 ; *Somme*, 344 ; *Yonne*, 345 ; *Seine-et-Marne*, 346 ; *Seine-et-Oise*, 347 ; *Paris*, 348 ; *Loiret*, 349 ; *Mayenne*, 350 ; *Manche*, 351 ; *Saône-et-Loire*, 352 ; *Somme*, 353 ; *Yonne*, 354 ; *Seine-et-Marne*, 355 ; *Seine-et-Oise*, 356 ; *Paris*, 357 ; *Loiret*, 358 ; *Mayenne*, 359 ; *Manche*, 360 ; *Saône-et-Loire*, 361 ; *Somme*, 362 ; *Yonne*, 363 ; *Seine-et-Marne*, 364 ; *Seine-et-Oise*, 365 ; *Paris*, 366 ; *Loiret*, 367 ; *Mayenne*, 368 ; *Manche*, 369 ; *Saône-et-Loire*, 370 ; *Somme*, 371 ; *Yonne*, 372 ; *Seine-et-Marne*, 373 ; *Seine-et-Oise*, 374 ; *Paris*, 375 ; *Loiret*, 376 ; *Mayenne*, 377 ; *Manche*, 378 ; *Saône-et-Loire*, 379 ; *Somme*, 380 ; *Yonne*, 381 ; *Seine-et-Marne*, 382 ; *Seine-et-Oise*, 383 ; *Paris*, 384 ; *Loiret*, 385 ; *Mayenne*, 386 ; *Manche*, 387 ; *Saône-et-Loire*, 388 ; *Somme*, 389 ; *Yonne*, 390 ; *Seine-et-Marne*, 391 ; *Seine-et-Oise*, 392 ; *Paris*, 393 ; *Loiret*, 394 ; *Mayenne*, 395 ; *Manche*, 396 ; *Saône-et-Loire*, 397 ; *Somme*, 398 ; *Yonne*, 399 ; *Seine-et-Marne*, 400 ; *Seine-et-Oise*, 401 ; *Paris*, 402 ; *Loiret*, 403 ; *Mayenne*, 404 ; *Manche*, 405 ; *Saône-et-Loire*, 406 ; *Somme*, 407 ; *Yonne*, 408 ; *Seine-et-Marne*, 409 ; *Seine-et-Oise*, 410 ; *Paris*, 411 ; *Loiret*, 412 ; *Mayenne*, 413 ; *Manche*, 414 ; *Saône-et-Loire*, 415 ; *Somme*, 416 ; *Yonne*, 417 ; *Seine-et-Marne*, 418 ; *Seine-et-Oise*, 419 ; *Paris*, 420 ; *Loiret*, 421 ; *Mayenne*, 422 ; *Manche*, 423 ; *Saône-et-Loire*, 424 ; *Somme*, 425 ; *Yonne*, 426 ; *Seine-et-Marne*, 427 ; *Seine-et-Oise*, 428 ; *Paris*, 429 ; *Loiret*, 430 ; *Mayenne*, 431 ; *Manche*, 432 ; *Saône-et-Loire*, 433 ; *Somme*, 434 ; *Yonne*, 435 ; *Seine-et-Marne*, 436 ; *Seine-et-Oise*, 437 ; *Paris*, 438 ; *Loiret*, 439 ; *Mayenne*, 440 ; *Manche*, 441 ; *Saône-et-Loire*, 442 ; *Somme*, 443 ; *Yonne*, 444 ; *Seine-et-Marne*, 445 ; *Seine-et-Oise*, 446 ; *Paris*, 447 ; *Loiret*, 448 ; *Mayenne*, 449 ; *Manche*, 450 ; *Saône-et-Loire*, 451 ; *Somme*, 452 ; *Yonne*, 453 ; *Seine-et-Marne*, 454 ; *Seine-et-Oise*, 455 ; *Paris*, 456 ; *Loiret*, 457 ; *Mayenne*, 458 ; *Manche*, 459 ; *Saône-et-Loire*, 460 ; *Somme*, 461 ; *Yonne*, 462 ; *Seine-et-Marne*, 463 ; *Seine-et-Oise*, 464 ; *Paris*, 465 ; *Loiret*, 466 ; *Mayenne*, 467 ; *Manche*, 468 ; *Saône-et-Loire*, 469 ; *Somme*, 470 ; *Yonne*, 471 ; *Seine-et-Marne*, 472 ; *Seine-et-Oise*, 473 ; *Paris*, 474 ; *Loiret*, 475 ; *Mayenne*, 476 ; *Manche*, 477 ; *Saône-et-Loire*, 478 ; *Somme*, 479 ; *Yonne*, 480 ; *Seine-et-Marne*, 481 ; *Seine-et-Oise*, 482 ; *Paris*, 483 ; *Loiret*, 484 ; *Mayenne*, 485 ; *Manche*, 486 ; *Saône-et-Loire*, 487 ; *Somme*, 488 ; *Yonne*, 489 ; *Seine-et-Marne*, 490 ; *Seine-et-Oise*, 491 ; *Paris*, 492 ; *Loiret*, 493 ; *Mayenne*, 494 ; *Manche*, 495 ; *Saône-et-Loire*, 496 ; *Somme*, 497 ; *Yonne*, 498 ; *Seine-et-Marne*, 499 ; *Seine-et-Oise*, 500 ; *Paris*, 501 ; *Loiret*, 502 ; *Mayenne*, 503 ; *Manche*, 504 ; *Saône-et-Loire*, 505 ; *Somme*, 506 ; *Yonne*, 507 ; *Seine-et-Marne*, 508 ; *Seine-et-Oise*, 509 ; *Paris*, 510 ; *Loiret*, 511 ; *Mayenne*, 512 ; *Manche*, 513 ; *Saône-et-Loire*, 514 ; *Somme*, 515 ; *Yonne*, 516 ; *Seine-et-Marne*, 517 ; *Seine-et-Oise*, 518 ; *Paris*, 519 ; *Loiret*, 520 ; *Mayenne*, 521 ; *Manche*, 522 ; *Saône-et-Loire*, 523 ; *Somme*, 524 ; *Yonne*, 525 ; *Seine-et-Marne*, 526 ; *Seine-et-Oise*, 527 ; *Paris*, 528 ; *Loiret*, 529 ; *Mayenne*, 530 ; *Manche*, 531 ; *Saône-et-Loire*, 532 ; *Somme*, 533 ; *Yonne*, 534 ; *Seine-et-Marne*, 535 ; *Seine-et-Oise*, 536 ; *Paris*, 537 ; *Loiret*, 538 ; *Mayenne*, 539 ; *Manche*, 540 ; *Saône-et-Loire*, 541 ; *Somme*, 542 ; *Yonne*, 543 ; *Seine-et-Marne*, 544 ; *Seine-et-Oise*, 545 ; *Paris*, 546 ; *Loiret*, 547 ; *Mayenne*, 548 ; *Manche*, 549 ; *Saône-et-Loire*, 550 ; *Somme*, 551 ; *Yonne*, 552 ; *Seine-et-Marne*, 553 ; *Seine-et-Oise*, 554 ; *Paris*, 555 ; *Loiret*, 556 ; *Mayenne*, 557 ; *Manche*, 558 ; *Saône-et-Loire*, 559 ; *Somme*, 560 ; *Yonne*, 561 ; *Seine-et-Marne*, 562 ; *Seine-et-Oise*, 563 ; *Paris*, 564 ; *Loiret*, 565 ; *Mayenne*, 566 ; *Manche*, 567 ; *Saône-et-Loire*, 568 ; *Somme*, 569 ; *Yonne*, 570 ; *Seine-et-Marne*, 571 ; *Seine-et-Oise*, 572 ; *Paris*, 573 ; *Loiret*, 574 ; *Mayenne*, 575 ; *Manche*, 576 ; *Saône-et-Loire*, 577 ; *Somme*, 578 ; *Yonne*, 579 ; *Seine-et-Marne*, 580 ; *Seine-et-Oise*, 581 ; *Paris*, 582 ; *Loiret*, 583 ; *Mayenne*, 584 ; *Manche*, 585 ; *Saône-et-Loire*, 586 ; *Somme*, 587 ; *Yonne*, 588 ; *Seine-et-Marne*, 589 ; *Seine-et-Oise*, 590 ; *Paris*, 591 ; *Loiret*, 592 ; *Mayenne*, 593 ; <