

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

de la Confédération Générale des Vignerons, des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier
des Planteurs de Tabac de Loire-Inférieure, de la Société Mutuelle Agricole
des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
Organe du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central,
265.19 pour la Coopérative,
235.34 pour la Société Mutuelle,
147.18 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense contre les
Ennemis des Cultures.



VINS DE CHAMPAGNE : Une Foire aux Vins de Champagne se tiendra à Epernay, du 22 au 25 mars inclus, dans les celliers de la Maison Pol-Roger et C^{ie}. Les dégustations seront entièrement gratuites.

RACE OVINE : Une très importante manifestation ovine aura lieu le 25 mars, à Mirande (Gers) sur la place d'Astarae.

UN DANGER NOUVEAU : En Angleterre, Sir Oswald Mosley, fondateur des "chemises noires", propose un programme de restauration de l'agriculture britannique, pour unir les champs et la ville dans une commune politique de régénération nationale. Avec ce plan, d'ici trois années, l'Angleterre pourrait se passer des produits agricoles de l'étranger.

DANS LE NORD : Les blés du département du Nord ont été sérieusement touchés par le froid ; le tiers des surfaces ne pourra être conservé. L'an dernier, au 1^{er} mars, on donnait aux blés la note 80 ; cette année, les Services Agricoles cotent 40. Même avec des circonstances favorables, la récolte, dans le Nord, ne pourra être que très moyenne.

EN BOURGOGNE : La viticulture bourguignonne vient de traverser une année d'épreuves sans nombre et le bilan de 1933 se traduit, certainement, dans chaque exploitation, par un gros déficit.

ŒUFS CHINOIS : Par suite de l'abaissement, de 100 francs par 100 kilos, de la taxe d'importation des œufs congelés, nos éleveurs vont de nouveau subir la concurrence asiatique. Les œufs, en Chine, ne coûtent à peu près rien. Vont-ils, chez nous, tomber au coefficient 2,5 par rapport à l'avant-guerre, pour faire plaisir à quelques gros importateurs.

CHEVAUX DE SELLE : Une taxe de 200 francs par cheval de selle vient d'être votée par le Parlement. Les rares amateurs d'équitation ne feront que diminuer le nombre de leurs montures et notre élevage chevalin en pâtira d'autant.

L'emploi des Blés stockés

Le Ministère de l'Agriculture communique :

Le total des certificats A 1 produits à ce jour montre que l'emploi obligatoire pour les meuniers de blés ayant fait l'objet de contrats de stockage à vente échelonnée ne correspond pas complètement aux obligations qui leur sont imposées.

Le Ministère de l'Agriculture appelle toute l'attention des intéressés sur les obligations résultant pour eux des décrets du 4 décembre 1933 et 23 janvier 1934, qui prévoient en janvier l'emploi de 20 % de blés stockés, pourcentage porté à 25 % à partir du 1^{er} février pour tous les moulins ayant écrasé plus de 3000 quintaux en 1932 ou dans lesquels il a été employé des blés exotiques du 1^{er} août 1931 au 16 avril 1933. Ce pourcentage réglementaire d'emploi laisse une marge importante (75 %) aux intérêts pour des achats à leur clientèle habituelle ou pour les opérations éventuelles d'échange ; aucune infraction à ce pourcentage ne pourra donc être l'objet de poursuites, qui, actuellement n'auraient pas satisfait intégralement à leurs obligations, sont en conséquence invités d'extrême urgence à régulariser leur situation.

La constatation de toute infraction à ces dispositions donnera lieu à poursuites, en application de l'Article 4 de la loi du 28 décembre 1933. Il est rappelé que ces infractions rendent le délinquant passible non seulement des peines prévues par la loi du 1^{er} décembre 1929, mais encore d'une amende fiscale de 20 francs par quintal de blé stocké ou reporté non employé, sans préjudice de la possibilité laissée aux groupements agricoles de se porter partie civile.

A propos de l'Office du Blé

L'étatisme va-t-il marquer un nouveau point ?

Nous voici à cinq mois de l'époque de la moisson. Dans la plupart des greniers, la dernière récolte de blé est encore intacte, ou peu s'en faut. Que la récolte prochaine soit belle ou seulement moyenne, les cultivateurs vont rester, non seulement avec leur stock sur les bras, mais vont le voir grossir encore. Va-t-on laisser en vigueur cette loi du prix minimum qui n'a guère eu d'autre effet que de paralyser le marché du blé ? Va-t-on maintenir artificiellement ce prix légal purement théorique de 115 francs le quintal, augmenté de 1 fr. 50 par mois ? L'anxiété grandit parmi les ruraux dont un bon nombre pense qu'il est pourtant des moyens de les aider à sortir de la crise dans laquelle ils se débattent, autres que ceux qui ont été jusqu'à présent imaginés.

Puisque c'est par des mesures d'ordre législatif que l'on a prétendu venir à leur aide, il est naturel que ce soit du côté du législateur qu'ils tournent encore aujourd'hui leurs regards. Or, de ce côté, qu'apercevoient-ils ? Dans le passé le plus proche, une modification de la loi de juillet dernier, qui n'en a fait disparaître aucun des fâcheux effets et qui a mis à la charge des vendeurs de blé une taxe de 3 francs par quintal, considéré par eux — et qui pourrait les convaincre qu'ils se trompent ? — comme un nouvel impôt. Dans le présent, de la part du Ministère de l'Agriculture, une volonté arrêtée de pousser dans la plus large mesure possible à la dénaturation soit des blés, soit des farines, ce qui coûte fort cher aux finances de l'Etat. Dans l'avenir, des propositions de loi dont certaines ne sont pas faites pour leur donner confiance.

Une proposition de loi en instance devant le Sénat contient une disposition en vertu de laquelle la circulation des blés et des farines serait soumise à un régime d'acquit-à-caution analogue à celui qui est en vigueur pour la circulation des vins et des alcools. D'autres propositions visent à faire des caisses agricoles l'intermédiaire obligé de tout paiement d'achat de blé.

Ce dernier système, s'il venait à être adopté, aboutirait simplement à un véritable office du blé. Le mot ne serait pas prononcé, pour ne point effaroucher ceux qui demeurent encore sceptiques sur la vertu et la beauté des offices d'Etat. Sans avoir le mot, l'on aurait la chose. Quant aux effets que les tenants de ce système disent en attendre pour rendre impossible toute fraude sur le prix légal, il est bien évident que le fait que tout paiement serait effectué par l'intermédiaire obligé d'une caisse agricole ne pourrait empêcher la pratique de la ristourne faite de la main à la main entre acheteur et vendeur.

Le système des acquits-à-caution imposerait aux cultivateurs l'obligation de se soumettre à de nouvelles mesures de réglementation, alors que nous n'en manquons vraiment pas. Mais, après tout, lorsqu'il s'agit de transporter du vin, du cidre ou de l'eau-de-vie, c'est devenu une formalité toute naturelle et à laquelle, sauf de rares fraudeurs, nul ne songe à se soustraire, que d'aller au bureau de la régie — pratiquement la plupart du temps au bureau de tabac de la commune — retirer l'acquit nécessaire pour effectuer le transport. Il faudra passer au même bureau, lorsqu'il s'agira de transporter du grain ou de la farine. Plus d'un maugréra sans doute, tout d'abord. Mais l'on s'y fera et, si, par ce moyen, la vie est rendue à ce marché du blé actuellement plus d'un tiers paralysé, nul ne se plaindra bientôt plus.

Dans la pratique, comment pourrait fonctionner le régime des acquits-à-caution ? Les besoins mensuels de blé pour la consommation sur tout le territoire français sont connus. Ils s'élèvent au chiffre d'environ 6 millions 200.000 quintaux. Le Comité national interprofessionnel prévu par la loi de juillet 1933 pourrait fixer, d'après les déclarations de récolte, la quantité de bons de

circulation à répartir dans chaque département au prorata de sa production. Le Comité départemental ensuite entre les communes la quantité allouée au département par le Comité national. Les moulins situés dans les régions où la quantité de blé récoltée est inférieure aux besoins de la consommation locale seraient obligés d'aller s'approvisionner dans les régions où la production est au contraire en excédent. Ainsi se trouverait rétablie une circulation des grains analogue à celle qui se faisait en période normale et que l'un des effets de la loi de juillet 1933 a été d'arrêter de façon presque complète. Et surtout, au lieu d'avoir cette satisfaction illusoire de voir fixer à un chiffre légal le prix de leur blé, mais de ne pouvoir pratiquement en vendre un seul quintal, les agriculteurs pourraient enfin retirer quelque argent de cet amas de grain qui emplit sans profit leurs greniers.

N'y aurait-il pas à craindre que le système des acquits-à-caution conduise à la création de nouveaux emplois de fonctionnaires ? Apparemment non. Car c'est tout naturellement à l'Administration des contributions indirectes que la surveillance des opérations serait confiée. Or, dans cette administration, il ne manque pas d'agents auxquels le fonctionnement du nouveau régime applicable aux automobiles va procurer de larges loisirs. Voilà pour eux un emploi tout indiqué.

Ce système des acquits-à-caution est considéré comme pouvant être un remède efficace à la crise du blé par nombre de groupements et d'associations agricoles des régions les plus diverses, Gironde, Allier, Nord, Bouches-du-Rhône, Loiret, etc. L'obligation de se soumettre à une réglementation nouvelle leur paraît infiniment préférable aux conséquences redoutables dont ils sentent peser sur eux la menace dans le cas où serait institué le paiement de tout achat de blé par l'intermédiaire obligé des caisses agricoles. Ils ne veulent pas de cet office du blé dont on songe à les doter sournement, sans le décorer de son titre exact. Leur bon sens et leur sagesse sur ce point ne sont pas en défaut.

André PAVIE.

N. B. — Chacun sait combien nous sommes et avons été toujours adversaires de l'office étatiste du blé. Nous ne pouvons qu'approuver l'émotion de M. Pavie, qui craint la réalisation clandestine de ce plan de socialisation de la récolte française entre les mains de l'Etat.

LE SYNDICAT.

Concours des Vins DE LA LOIRE-INFÉRIEURE le Jeudi 12 Avril 1934 A LA FOIRE DE NANTES

La Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest (Groupe de la Loire-Inférieure) organisera encore cette année, dans l'enceinte de la Foire Commerciale de Nantes, un Grand Concours des Vins de la Loire-Inférieure, doté de nombreuses récompenses.

Ce Concours, qui aura lieu le Jeudi 12 Avril, comprendra diverses sections : Muscadet, Gros-Plants, Pinots, etc... Vins de la récolte 1933 seulement, provenant du Département et des communes limitrophes. Les viticulteurs désireux d'y participer, peuvent adresser dès maintenant leur demande d'inscription à M. R. FAIVRE, secrétaire de la C. G. V. C. O., 2, rue Scribe, à Nantes.

Des instructions complémentaires seront données ultérieurement.

En raison de la qualité exceptionnelle de nos vins 1933, tout fait prévoir un grand nombre d'exposants et un succès sans précédent pour ce concours.

Un Brin de Causette...



Un de mes vieux camarades, l'autre dimanche à la messe, est venu me trouver avec un air de méchante humeur, rapport que son fils aîné voulait point rester à la culture, qu'il avait fait une demande pour entrer dans la gendarmerie.

— Que veux-tu que la bonne y fasse ? que j'ai dit comme ça, pour le déridier un brin... Quand tous nos gars fileront gendarmes, ou ben sergent de ville, y aura pu de crainte pour nous d'aller en prison, ou d'attrapper des procès-verbaux !

Après tout, an'hui, y a point de sots métiers. Le pus mieux, c'est d'être à la qui nourrit son bonhomme et, sous ce rapport, tout le monde savant ben que la maréchasserie a toujours été une bonne vache à lait. — Allez point dénaturer ma pensée et me faire dire autre chose !

Yen a, par malice, qui demandent si qu'on a inventé les gendarmes pour arrêter les malfaiteurs, ou ben si qu'on a inventé les malfaiteurs pour créer des gendarmes ?... A ce qui paraît, la gendarmerie remonte au 13^e siècle. Elle s'élevait à la capitale, sous les ordres d'un prévôt général et envoyait des détachements en provinces pour faire la police. La solde était de 150 à 300 livres pour les lieutenants et 120 livres pour les archers et les troupes, et pas de leur entretien. A l'époque c'était pépère.

Sous Louis 15, on commença par leur donner une uniforme, avec un justaucorps en drap bleu doublé de rouge, des aiguillettes en soie blanche, une culotte chamois, ceinturon de buffe et chapeau bordé en argent, avec une cocarde — oui dame, presque comme un général.

An'hui, la gendarmerie départementale compte une vingtaine de mille hommes, sans parler des gardes mobiles qui sont tout une gouroûne dans les grandes villes. Comme dit le décret du 20 mai 1903 : « La gendarmerie est une force instituée pour veiller à la sûreté publique et pour assurer le maintien de l'ordre et l'exécution des lois. Une surveillance continue et répressive constitue l'essence de son service. Son action s'exerce sur toute l'étendue du territoire, quel qu'il soit, ainsi qu'aux armées. Elle est particulièrement destinée à la sûreté des campagnes et des voies de communications. »

Avis à ceusses qui voudraient faire des galipettes, ou barboter les lapins du ouasin. Gare à ceusses qu'on point de feu rouge à leur derrière, leur vélo, ou de lanterne à leur timbreau... Les gendarmes ont l'œil sur vous et un coup que vous êtes pincé, que vous savez ce qui leur coûte, vous avez pu-chie de recommencer. Et pis cherchez point à faire le mariole, ça prend point avec le brigadier.

Allez point crêre que les gendarmes n'ont qu'à se ballader sur les routes pour embêter le monde. Faut qui fassent la course aux maraudeurs, aux insoumis, qui surveillent les rivières et les pêcheurs en eau trouble, qui fassent des enquêtes de recrutement, de mobilisation, des recherches administratives et tout ce qui s'ensuit, sans parler des risques, des mauvais coups qui peuvent attrapper de part et d'autre, car l'ont point que des amis autour d'eux. Pisque c'est dans le civil qui faut recruter des militaires, c'est le pus saucien dans les campagnes qui recrutent des futurs gendarmes, rapport que pour ce métier fallant des gars costauds, en bonne santé, piens de zèle et de dévouement.

Seulement fallant point que nous prenne tous nos gars ; les campagnes se dépeuplent assez. Laissez-nous labourer en paix... Comme on dit, à chacun son métier et les vaches seront ben gardées !

maître jannot

EN 2^e PAGE

Mon Petit Jardin :
les Semences

(Conservez cet Article)

Pour la Défense de notre Marché Laitier

Le Conseil d'administration de la Fédération des groupements producteurs et des producteurs de lait de l'Ouest s'est réuni à Nantes, le samedi 24 février, sous la présidence de M. Le Quen d'Entremesse. Il a étudié les questions pendantes concernant la défense de la production laitière en France, en liaison avec la Confédération générale des Producteurs de lait et la Fédération nationale des Coopératives laitières, dont la Fédération de l'Ouest est l'organe régional. La Fédération s'est prononcée, point par point, sur les questions soumises à son avis.

En ce qui concerne LA PASTEURISATION, elle s'est rangée à l'acceptation de principe de ce procédé, chaque fois qu'il y a intérêt pour le bien général ou la santé publique ; toutefois, la Fédération est formellement d'avis que les producteurs porteurs doivent être exonérés de cette obligation, ainsi que les coopératives laitières. Pour les ramasseurs, elle admet qu'ils soient également exonérés de la pasteurisation, à condition que les laits soient livrés dans une même voiture, sans transvasement et que ces laits proviennent d'étables déclarées, soumises à un contrôle. A propos de ce contrôle, la Fédération demande fermement que les agents contrôleurs soient choisis et mandatés par les Associations agricoles et laitières et non par une Administration publique, quelle qu'elle soit, estimant que c'est à cette seule condition que le contrôle pourra être effectif et impartial.

Pour le LATT ÉCRÊME, la Fédération estime qu'il serait excessif de faire interdire la vente des laits écrémés ou demi-écrémés, mais elle n'insiste que davantage sur la nécessité du contrôle effectif et des précautions pratiques comme étiquetage et indication de la teneur en matières grasses, etc.

Pour la MARGARINE, la Fédération se range volontiers au projet de la Confédération générale des Producteurs de lait, relative au contingentement intérieur de la production et la taxe au bénéfice du fonds de propagande et de défense de la production laitière ; de plus, un contrôle très strict, avec des sanctions draconniennes, sont nécessaires pour éviter toutes les fraudes qui se pratiquent sur une échelle importante ; l'affichage obligatoire chez tous les restaurateurs, hôtels, pâtisseries, etc., de la mention « cuisine faite au beurre » est accepté volontiers par la Fédération, qui voit à la fois un moyen de contrôle relativement facile et un élément moral important.

Enfin, la Fédération se prononce une fois de plus très énergiquement contre toute entrée en France de produits laitiers étrangers et spécialement BEURRES, tant que la production nationale n'est pas absorbée. En compensation, la Fédération est fermement persuadée qu'il y a de la part du producteur un effort à faire en ce qui concerne LA QUALITÉ, qui devrait toujours être irréprochable ; ce sera ainsi la meilleure défense des produits nationaux contre la concurrence étrangère.

Pour le LATT ÉCRÊME, la Fédération

estime qu'il serait excessif de faire interdire la vente des laits écrémés ou demi-écrémés, mais elle n'insiste que davantage sur la nécessité du contrôle effectif et des précautions pratiques comme étiquetage et indication de la teneur en matières grasses, etc.

Pour la MARGARINE, la Fédération se range volontiers au projet de la Confédération générale des Producteurs de lait, relative au contingentement intérieur de la production et la taxe au bénéfice du fonds de propagande et de défense de la production laitière ; de plus, un contrôle très strict, avec des sanctions draconniennes, sont nécessaires pour éviter toutes les fraudes qui se pratiquent sur une échelle importante ; l'affichage obligatoire chez tous les restaurateurs, hôtels, pâtisseries, etc., de la mention « cuisine faite au beurre » est accepté volontiers par la Fédération, qui voit à la fois un moyen de contrôle relativement facile et un élément moral important.

Enfin, la Fédération se prononce une fois de plus très énergiquement contre toute entrée en France de produits laitiers étrangers et spécialement BEURRES, tant que la production nationale n'est pas absorbée. En compensation, la Fédération est fermement persuadée qu'il y a de la part du producteur un effort à faire en ce qui concerne LA QUALITÉ, qui devrait toujours être irréprochable ; ce sera ainsi la meilleure défense des produits nationaux contre la concurrence étrangère.

L'Amérique et nos Muscadets

OU EN EST LA QUESTION ?

Répercussion possible sur le Marché intérieur

On s'est donné beaucoup de mal, ces derniers temps, pour nous convaincre que l'Amérique, tel le géant altéré de la Voulzie, allait ouvrir la bouche jusqu'aux oreilles et, d'une haleine, avaler le contenu de toutes nos caves, y compris les casiers à bouteilles.

Avouons que c'est aller un peu vite en besogne.

Certes, si les dieux ont soif, comme l'affirme le célèbre auteur de « Thais », il ne faut pas demander à quelle pépie invraisemblable devaient être arrivés nos amis américains après une pénitence de 13 ans sans exemple dans la vie d'un peuple.

Aussi l'heure des justes et « esbayonnantes représailles » — comme eût dit Rabelais — devait-elle inéluctablement sonner son joyeux carillon, avec son brillant cortège des mignardises et autres virtuosités gastronomiques, surtout dans un pays au « standard of living » aussi fortement accusé que les Etats-Unis.

C'est fait, Et, en somme, rien de plus humain. Mais une fois ces prémisses posées, si l'on veut bien faire à sa Majesté le Vin l'honneur de le considérer comme l'animateur central ; ou mieux comme le grand-prêtre de cette nouvelle religion — ce qui lui revient de droit — la première question qui vient à l'esprit est la suivante :

A quels types, à quelles origines, à quels crus, était-il présumable de voir ces Messieurs donner leurs préférences ?

Problème singulièrement ardu, disons-le tout de suite ; et qu'on si tuerait mal d'ailleurs si l'on oubliait que plusieurs générations d'Américains ne connaissent du vin que le nom, et que le moindre pays producteur, de Melbourne à l'Estremadura, n'alignât-il que cinq cents pieds de vigne au soleil entendait courir sa chance comme les camarades dans ce tournoi d'un nouveau genre.

C'est-à-dire, d'une part, déficience certaine d'un goût longtemps désaffaibli chez l'autochtone ; et, d'autre part, abondance pléthorique de crus bien propre à frapper l'imagination, surtout au pays du Niagara, tellement cette abondance paraît en réjouir l'image à peine exagérée.

Eléments propices, on l'avouera, à la plus déconcertante perplexité.

El bien, le Sphinx a parlé.

Par une documentation précise qui nous parvient des milieux américains les plus autorisés, nous savons aujourd'hui que nos grands amis, les vins de France, viennent de remporter dans cette nouvelle bataille des Nations, la plus franche et la plus magnifique des victoires. Nous savons que la masse des dégustateurs s'est nettement prononcée pour la classe des vins secs et demi-secs ; type Chablis, Muscadet, Pouilly, pour ne citer que ceux-là ; et qu'abstraction faite, des Champagnes qui ont toujours constitué une constellation privilégiée au zénith œnologique, c'est aux types ci-dessus qu'il faut donner la faveur particulière de nos sympathiques clients d'U. S. A.

Et qui donc, nous le demandons, serait surpris de rencontrer cette pure gloire régionale qu'est le Muscadet, dans ce palmarès si particulièrement flatteur ?

A coup sûr, pas nous qui avons tant d'occasions d'apprécier son goût si fin, si personnel, si nuancé, si représentatif, en un mot, des fortes vertus de la race qui le produit ; pas nous qui avons toujours eu comme une foi mystique en ses destinées que des circonstances historiques acheminent aujourd'hui vers les rives du Potomac ou du Delaware.

Certes, il serait vain de dissimuler que tout n'est pas fini. Un rude labeur reste à accomplir. Qui le nie ? Mais, d'un autre côté, à qui ferait-on croire que ce délicieux compagnon des bons et des mauvais jours, qui fit chanter nos pères comme il fera chanter nos fils, pourrait désormais faillir à une tâche aussi allégre que féconde ?

A l'heure précise où le Muscadet entre dans la lutte économique mondiale, au titre d'ambassadeur de la vieille gaieté française, faisons lui donc l'honneur d'un coup de chapeau, et que tous nos vœux l'accompagnent.

Il vaincra.

A quelles conditions ? C'est ce que nous nous efforçons d'établir dans un prochain article, si les milieux intéressés veulent bien nous suivre jusque là, et en nous plaçant au triple point de vue documentation, publicité et protection des marques.

Aujourd'hui, comme synthèse de



Obstruction de l'Oviducte chez les Poules

Cette maladie atteint les meilleures pondeuses, entre deux et quatre ans, c'est-à-dire à l'âge de leur plus grande fécondité. Elle est caractérisée par l'arrêt et le séjour d'un ou de plusieurs œufs dans l'oviducte. Elle est très fréquente, mais comme les poules succombent après plusieurs mois de son évolution très lente, on attribue leur mort à toute autre affection fortuite.

La sortie trop fréquente des œufs, chez les bonnes pondeuses, finit par irriter la muqueuse et par provoquer l'inflammation de cette membrane. Cette inflammation s'aggrave ; l'oviducte, lorsque la muqueuse s'est épaissie et a perdu son élasticité, n'est plus apte à fournir la couche albumineuse qui enveloppe l'œuf, les feuillets membraneux et la coquille. L'œuf n'a plus la cohésion des parties qui le composent ; il se répand dans l'oviducte où d'autres œufs viennent s'accumuler. Le ventre de la poule se développe, traîne à terre ; puis la diarrhée survient et la mort s'ensuit.

Il n'y a aucun remède à cette maladie que l'on confond bien souvent avec le simple arrêt de l'œuf dans l'oviducte. Lorsque la ponte est forcée par une alimentation trop riche et trop échauffante, lorsqu'il y a excès de graisse, que la ponte est prématurée ou que l'œuf a un développement anormal, il ne peut être que difficilement expulsé ; surtout lorsqu'il s'agit des tout premiers œufs ou des derniers, lorsque les voies ne sont pas encore convenablement ou ne sont plus suffisamment dilatées.

L'accident est facile à caractériser, la poule ne mange plus, reste immobile, triste ; elle ne tient plus sur ses pattes et finit par se renverser sur le dos et par mourir si l'on n'intervient pas rapidement.

Le traitement est très simple. Il consiste à dilater le sphincter à l'aide d'une barbe de plume ou d'un papier roulé et à enduire d'huile d'olive l'oviducte et l'œuf. Sous l'influence de l'huile, l'oviducte se dilate, l'œuf est expulsé et la maladie immédiatement soulagée. Il ne reste plus qu'à la mettre au chaud au soleil ou près d'un foyer, à lui faire prendre un peu de vin sucré tiède et, par la suite, à lui fournir une nourriture tonique.

Claude MONTORGE.

Allocations journalières aux Familles nécessiteuses

Les taxes de l'allocation journalière attribuée sur le territoire de la métropole, aux familles nécessiteuses des appelés (et des engagés dans leur première année de service) sont fixées à 3 fr. 50 par jour et, pour les familles des hommes de réserve convoqués pour une période, à 5 fr. Les majorations pour enfant s'élèvent à 3 francs pour le premier, 3 fr. 50 pour le second, 4 francs pour le troisième et 4 fr. 50 par enfant, à partir du quatrième. Le paiement de l'allocation est effectué aux familles des disponibles et réservistes, en deux fractions : la première, qui comprend les allocations et majorations des dix premiers jours de la période, étant versée dès l'arrivée au corps et la seconde, qui s'applique aux sommes restant dues pour le reste de la période, est payée dès le onzième jour.

nos premières observations, bornons-nous à rappeler confraternellement aux groupements admissibles à l'exportation que tout le secret d'un succès infiniment souhaitable, tant pour eux que pour le pays, repose sur le choix judicieux du produit et sur son impeccable loyauté.

Qu'on nous passe cet innocent jeu de mots :

Il faut qu'un neclat soit sans tare,
Constant LECONTE,
Conseiller du Commerce Extérieur,
Vice-Président de l'Union
des Producteurs de Muscadet.

Pour vos Soins Dentaires

pas de discours....

Une maison de confiance.
Le meilleur travail.
Les prix les plus bas.
Inimitables à qualité égale.

SOINS SANS DOULEUR

Extraction, la première.....	8 fr.
supplémentaire.....	4 fr.
Plombage.....	12 fr.
Traitement racine.....	10 fr.
Nettoyage de bouche.....	10 fr.

PROTHESE (Dentiers)

Dentier, la dent.....	17 fr.
Le crochet.....	10 fr.
Dentier, 10 dents, 2 crochets.....	203 fr.
1 base.....	203 fr.
Dentier complet, 14 dents.....	499 fr.
28 dents, 2 bases (bas 14).....	499 fr.

Voyez nos appareils modernes exposés dans nos vitrines.
Vous pouvez payer plus cher mais vous aurez plus mieux.
Demandez notre catalogue illustré, 12 pages, envoyé gratuitement.

CLINIQUE DENTAIRE HIDALGO
Passage Pommeraye - NANTES
(Galerie des Statues)

A.A.R.C. 1.000.000 de francs de garantie.

Le moment est venu, pour vous, d'acheter les Engrais Composés St-Gobain.

LE RIZ, aliment d'engraisement

Pour gagner de l'argent à engraisser des animaux, il faut que l'opération aille aussi vite que possible. Car l'animal consomme deux rations: une d'entretien et une de production. Et plus vite le poids d'abattage est atteint, moins il y a eu de rations d'entretien consommées.

Il faut encore, pour gagner de l'argent, que la viande produite et surtout la graisse soient belles, fermes et de première qualité. Car c'est ainsi seulement qu'on obtient les plus hauts cours.

L'engraisement (et ceci intéresse presque tous les agriculteurs), fera bien de porter une extrême attention aux aliments qu'il fait entrer dans les rations.

Il faut qu'ils soient riches, très assimilables; qu'ils n'échauffent pas l'intestin et ne provoquent pas la pernicieuse constipation; qu'ils ne soient pas trop chargés de matières minérales et surtout de fer qui pousse au sang et donne des viandes trop rouges; enfin que les matières grasses qu'ils apportent soient pauvres en oléine et riches en principes fusibles seulement à une température élevée, de façon à éviter la production de chairs d'aspect huileux, toujours de qualité inférieure et de vente difficile.

Il y a beaucoup de bons aliments d'engraisement qui peuvent intervenir dans une ration. Mais aucun ne réunit au même point que le riz l'ensemble des qualités recherchées.

Vous ne pouvez pas ignorer que le riz est de tous les grains celui qui possède la plus grande valeur nutritive, qu'il possède une des plus grandes digestibilités connues diminuant d'autant le travail de la digestion qui s'effectue toujours aux dépens de l'engraisement; qu'il désinfecte et régularise l'intestin, évitant diarrhées et constipation; qu'il est peu chargé de matières minérales et notamment de fer; enfin que les matières grasses qu'il contient, peu fusibles, fournissent des chairs et graisses fermes et de la meilleure qualité.

De plus, malgré ces qualités exceptionnelles, si harmonieusement réunies, le riz d'Indochine, produit français d'une colonie française, est bon marché, ce qui ne laisse pas d'être extrêmement intéressant dans les circonstances présentes.

En résumé, le riz d'Indochine est l'aliment idéal pour l'engraisement. A titre d'exemples, voici quelques précisions, mais il est bien entendu que les rations peuvent varier à l'infini en tenant compte des ressources fourragères propres à chaque exploitation.

Si vous voulez des volailles savoureuses à la chair blanche et de belle apparence, donnez 60 grammes d'un mélange composé pour 100 kilos, de 40 kilos de riz Saigon n° 2, 15 kilos de maïs, 30 kilos d'avoine, 15 kilos de blé; compléter par une pâte, distribuée à volonté, constituée pour 100 kilos, de 65 kilos de farine de riz, 25 kilos de recoupe de blé et 10 kilos de farine de tourteau de lin.

Si vous voulez obtenir rapidement des porcs gras à chair blanche et graisse bien ferme, donnez en 3 fois pour 70 kilos de poids vif, 700 grammes de riz Saigon n° 2, 500 grammes de gluten de maïs et 300 grammes de son de blé dans 12 litres de sérum. Pour 90 à 100 kilos de poids vif, 1 kilo de riz, 650 grammes de gluten de maïs et 400 grammes de son dans 15 litres de sérum.

Si vous voulez engraisser vos bovins, donnez pour 800 kilos de poids vif, 1 k. 300 de riz Saigon n° 1 cuit, avec 500 grammes de tourteau de lin, 5 kilos de bon foin, 60 kilos de pulpe et 4 kilos de balles de blé. L'animal fera 1.000 à 1.200 grammes par jour.

Enfin, pour avoir de bons moutons gras, ajoutez 100 grammes de brisures ou de riz Saigon n° 2 cuit à la ration, pendant le mois qui précède leur envoi à l'abattoir.

Alors, véritablement vous engraissez avec profit.

Seuls les colliers-verts Baucha sont tous garnis d'un composé chimique extra-dur efficace contre feu, vol et chalande.

Engrais spéciaux

Les engrais SALMON sont les seuls apportant vraiment au sol les éléments bactériens comparables à ceux du fumier, parce que les éléments organiques qu'ils contiennent sont fermentés et stabilisés.

Admirablement équilibré et d'une fabrication impeccable, leur alliage organique spécial avec les produits actifs de grand choix assure des résultats de rapidité et de durée inégalés.

C'est pourquoi ils sont une nourriture véritable et naturelle et non des remèdes épuisants pour le sol.

La PRIMOSEINE est une nourriture et non un remède. Elle est comparable à du fumier concentré.

Sa présentation en poudre sèche est très facile à épandre, en fait un engrais qui peut lutter, même comme résultats immédiats, avec des engrais thoriquement bien plus riches et bien plus chers.

La PRIMOSEINE contient neuf matières premières.

La fabrication des Ets SALMON est très particulière et ne peut se comparer à aucune autre.

La PRIMOSEINE convient actuellement sur les prairies, à raison de 4 à 6 sacs à l'hectare. Il est recommandé de passer la herse après l'épandage.

Pour avoir de l'herbe rapidement sur les pâtures, et sans les épuiser, rien n'égale la PRIMOSEINE.

Les céréales et les graines de printemps sont extrêmement friands de cet engrais.

L'emploi par enfouissement aux derniers labours ou aux derniers hersages est très recommandé.

Suivant les résultats qu'on désire obtenir, il faut employer 5 à 600 kilos à l'hectare pour semer orge, avoine, maïs, sarrasin, pommes de terre, trèfle, etc.

Sur les blés et avoines en conversion on recommande à l'hectare 350 kilos de PRIMOSEINE et 50 kilos de nitrate de soude ou d'ammonium; mélanger soi-même, épandre et herser.

La PRIMOSEINE convient très particulièrement à la vigne, dès maintenant et au printemps.

La PRIMOSEINE, en plus des autres qualités qu'elle possède et qui lui sont très particulières, contient l'incomparable chaux des os.

Un Jugement intéressant les Coopératives

Dans une société coopérative de la Manche, plusieurs agriculteurs, s'étant engagés à donner tout leur lait pendant trois ans, avaient refusé de le donner dès l'ouverture de la coopérative.

Le Tribunal de Valognes les a condamnés, pour le passé, à des dommages-intérêts à payer à la coopérative; pour l'avenir, à faire honneur à leurs engagements, sous peine d'une forte indemnité journalière au cas où le lait ne serait pas fourni.

Voilà de la bonne justice.

Le Cidre trouble

Certains prétendent que le cidre trouble est le résultat d'une fermentation à une température trop basse, inférieure à 10-12 degrés, ce qui a lieu surtout en années humides, pluvieuses, quand l'arrière-saison est froide, lorsque les fruits ont mûri avec peine et sont pauvres en principe sucré. Le même ens se produit dans les années où la température change brusquement, où les froids arrivent de bonne heure; si les caves ou celliers ne sont pas suffisamment garantis contre les variations de la température extérieure la fermentation est arrêtée ou interrompue, se fait mal, et la clarification est imparfaite.

Pour d'autres, le manque de propriété, en introduisant des bactéries dans le liquide, peut amener le même résultat.

En 1889, M. Hue, président du Syndicat des brasseurs de cidre du Havre, faisait, au Congrès pomologique de cette même année, la communication suivante:

« Les deux causes — manque de principe sucré et arrêt de fermentation — sont sans doute vraies — mais ne sont certainement pas les causes les plus fréquentes. Car, d'une part, j'ai vu souvent des cidres riches en sucre fermenter régulièrement et ne pas clarifier. D'autre part, il me semble qu'il y a contradiction entre la théorie qui reproche aux pommes de manquer de principe sucré et le fait que le petit cidre chargé de beaucoup d'eau clarifie mieux que le cidre pur. »

« Pour moi, dit-il, les causes principales des cidres troubles sont ailleurs. »

M. Hue, précité, a fait au cours de sa longue carrière les deux constatations ci-dessous:

1° Si l'on additionne du cidre clair, vif, avec de l'eau sucrée au sucre blanc cristallisé, le mélange devient trouble;

2° Si l'on met la même eau sucrée dans un fût en y ajoutant du ferment de cidre (c'est-à-dire 1 centième du cidre fermentant encore) il se produit une fermentation dont il ignore le nom, mais le liquide devient généralement blanc laiteux, c'est-à-dire trouble.

Pour lui, le meilleur remède est une addition au soufrage d'un dixième de vieux poiré ou de cidre un peu acide.

De ce qui précède il est facile de conclure que les causes principales du cidre trouble ne sont pas encore exactement connues.

Quoi qu'il en soit, nous allons fournir à nos Lecteurs quelques remèdes qui, suivant les cas, ont donné de plus ou moins bons résultats.

Pour clarifier les cidres, on emploie quelquefois des moyens empiriques qui sont presque toujours insuffisants et qui ont, en outre, l'inconvénient de dénaturer la saveur des cidres et de retarder leur fermentation. Ainsi, on y projette du sable fin ou de la craie, quelquefois même de la cendre de pommier. Ces

matières, en se précipitant au sein du liquide, peuvent entraîner mécaniquement une partie des substances en suspension, mais elles n'opèrent jamais qu'une clarification incomplète.

Une bonne opération consiste tout d'abord à coller le cidre avec 10 grammes de tanin pur à l'alcool par hectolitre, à soutirer quatre ou cinq jours après dans un fût propre et mûché.

On prend ensuite quelques litres de bon cidre dans lequel on dissout, en le faisant tiédir, au moins 500 grammes de sucre. On verse dans le tonneau et, afin d'obtenir un mélange aussi parfait que possible, on agite vigoureusement avec un bâton introduit par la bonde.

Malgré l'utilisation de bon cidre, certains praticiens incorporent en plus, en même temps que le sucre, 15 à 20 grammes de levure de bière par hectolitre. Malheureusement les cidres ainsi traités aigrissent vite et doivent être consommés le plus rapidement possible.

Il serait bien préférable de se servir de levures sélectionnées que l'on trouve facilement dans le commerce ou encore d'un bon ferment de cidre que l'on fabrique aisément en cas de besoins.

La chaleur est indispensable pour le départ rapide de la fermentation; il sera donc bon de tirer 3 à 4 % du contenu du fût, de chauffer ce cidre à 60 degrés, puis de le reverser par la bonde.

Enfin, dernière recommandation: si tôt que possible la fermentation terminée, on collera une seconde fois avec 10 grammes de tanin pur à l'alcool; on hâtera ainsi la précipitation des matières en suspension et la clarification n'en sera que plus rapide et plus complète.

L'addition de 2 ou 3 litres d'alcool par tonneau de 16 hectolitres, ou celle de 10 à 15 grammes de phosphate d'ammoniaque par hectolitre que l'on verse dans les tonneaux un peu avant la fermentation, ont souvent permis d'obtenir un liquide constamment clair.

P. MONTHULÉ.
(Le Progrès Agricole.)

Confédération Générale des Producteurs de Fruits et Légumes

L'Assemblée de la Confédération générale des Producteurs de Fruits et Légumes se tiendra le Vendredi 16 Mars, à 14 h. 30, au Siège social, 8, rue du Cardinal-Mercier, Paris (9^e).

ORDRE DU JOUR:

1° Compte rendu de la situation financière de la Confédération;

2° Compte rendu de son action au cours de l'année écoulée;

3° Politique à poursuivre pour la défense des producteurs de fruits et légumes;

4° Questions diverses.

La Vie Syndicale

Derval

Dimanche 11 mars, à 9 heures du matin, salle de l'Hôtel Provost, à Derval, grande réunion syndicale de Défense agricole. Conférence par M. R. Faivre sur la Question du Blé et la mouture de nos principaux produits du sol. Tous les agriculteurs et éleveurs sont cordialement invités.

Gétigné

Dimanche 18 mars, à 9 heures du matin, à la sortie de la messe, salle de la Mairie, à Gétigné, grande réunion syndicale de Défense agricole et viticole. Conférence par M. R. Faivre. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

Saint-Etienne-de-Mer-Morte

M. ALLIENS FELIX, mécanicien à Saint-Etienne-de-Mer-Morte, s'occupe désormais de la vente et des réparations des MACHINES AGRICOLES et outillage de ferme pour nos adhérents de la région.

Rouans

M. NEVEU-MAINGUY, à Messan, Rouans, est nommé Agent du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure et de sa Coopérative.

Vous aurez des vins de haut degré et de grande qualité en fumant vos vignes au PHOSAMO, engrais complet.

Pâques sur les Chemins de Fer de l'Etat

LA CHEVAUCHEE DE GUILLAUME LE CONQUERANT

Un voyage charmant et original est assurément celui qui porte ce titre et qui aura lieu du 31 mars au 6 avril.

Pouvoir refaire en quelques jours la route millénaire de Guillaume de Normandie, conquérant de l'Angleterre, le prenant à sa naissance à Falaise pour le quitter à sa mort, à Rouen, en passant par le lieu de sa victoire, Hastings et de sa puissance, Londres, c'est une évocation unique et complète.

Trouver sur ces lieux historiques les témoins du passé à côté de grandioses villes de plaisir et d'affaires modernes, crée de saisissants contrastes.

Et accomplir en sept jours ce voyage attachant et confortable à travers la Normandie et l'Angleterre.

Vol de charmes et originales vacances de Pâques.

Renseignez-vous et inscrivez-vous aux Bureaux de Tourisme des gares de Paris-Saint-Lazare, Paris-Montparnasse et Rouen-Rive droite.



LES SEMENCES

Du choix des semences dépend en majeure partie le succès des cultures. Achetez-les dans des maisons de confiance qui en font un commerce spécial. Ainsi vous aurez des produits de race pure et exactement les variétés demandées, des graines parfaitement nettoyées, les graines vides ayant été éliminées par des ventilateurs perfectionnés.

Il n'existe pas de moyens sérieux de reconnaître au premier abord si une graine a conservé sa faculté germinative. On a préconisé certains procédés, mais ils sont sans valeur. C'est ainsi que vous entendrez dire qu'il suffit de jeter les graines dans l'eau; les bonnes vont au fond, les autres surnagent. L'expérience nous a prouvé que ce procédé n'a rien d'absolu. Le seul moyen que l'on ait à sa disposition c'est d'essayer les graines en les faisant germer. Pour cela on découpe une dizaine de rondelles de papier buvard de 7 à 8 cm. de diamètre, que l'on superpose dans une assiette. Entre la troisième et la quatrième rondelle supérieure, on dépose dix graines à essayer, entre la deuxième et la troisième on en dépose dix autres que l'on recouvre de la deuxième, puis de la première rondelle. On verse ensuite dans l'assiette de l'eau qui monte par capillarité dans toutes les rondelles de buvard. On recouvre d'une autre assiette pour éviter l'évaporation et on place le tout près de la cheminée. On entretient l'humidité en versant de temps à autre très peu d'eau dans l'assiette. La germination s'effectue au bout de quelques jours.

On s'imagine souvent que plus les plantes porte-graines sont fumées plus belles seront les graines obtenues. C'est une erreur. Dans une terre bien fumée on obtiendra des plantes vigoureuses qui ne donneront que des graines médiocres parce que les sucres élaborés par ces plantes serviront à leur propre accroissement et ne profiteront pas aux graines. Au contraire dans une terre pauvre en humus mais riche en potasse on obtiendra des plantes au développement moyen ayant en réserve des sucres que leur accroissement n'a pas utilisés et dont les graines seront les bénéficiaires. On fera donc les graines dans une terre ayant été peu fumée mais cendrée l'année précédente.

On aura soin de ne pas cultiver à proximité l'une de l'autre des variétés appartenant à plusieurs espèces, voire plusieurs espèces proches parentes, ceci pour ne pas hybrider les porte-graines. La graine est, en effet, le résultat d'un ovaire fécondé. Certaines fleurs sont du sexe mâle et d'autres du sexe femelle. Le transport du pollen de la fleur mâle dans l'ovaire de la fleur femelle se fait par les insectes qui butinent les fleurs. Si ces insectes fécondent par exemple l'ovaire d'une variété de carottes avec du pollen qui vient d'être pris sur une autre variété, la graine qui en résultera donnera une nouvelle carotte tenant tout à la fois des deux variétés génératrices et non de la seule variété que l'on désire obtenir. C'est ce que l'on appelle l'hybridation.

On supprimera sur les porte-graines les têtes faibles et mal constituées.

Les graines seront récoltées après complète maturité et conservées dans leur enveloppe naturelle. On suspendra donc dans un grenier les ombelles de carottes, d'oignons et de poireaux, les cosses de haricots, et de pois, etc.

Les graines ont en général d'autant plus de valeur qu'elles sont plus jeunes, elles germent mieux et donnent des sujets plus vigoureux. Quelques-unes cependant, comme celles des laitues et chicorées, demandent à vieillir avant d'être semées. En effet une graine qui n'est pas suffisamment mûre donne une plante chétive qui évolue rapidement et ne tarde pas à monter. Or dans les graines de laitues et de chicorées il y a en tous jours provenant de fleurs tard venues et qui sont défectueuses. En vieillissant, ces graines indésirables perdent prématurément leurs facultés germinatives et ne lèveront plus.

Il est clair que plus la semence sera vieille plus il faudra semer dru, un grand nombre de graines ne devant pas germer.

Voici maintenant la façon de procéder pour récolter les graines de quelques légumes.

Asperge. — Récolter les baies en octobre, quand elles sont bien rouges, sur des pieds de 4 à 7 ans. Les écraser dans l'eau, enlever la pulpe, faire sécher les graines sur un linge à l'ombre. Durée de la faculté germinative: 5 ans.

Betterave. — Choisir à l'automne les plus belles racines. Couper les feuilles à 3 ou 4 cm. au-dessus du collet. Conserver en cave dans du sable sec. Planter en avril à 80 cm. Supprimer les fleurs tardives. Quand la graine est formée, tuteurer. Récolter en septembre. Durée de la faculté germinative: 5 à 6 ans.

Carotte. — Choisir en novembre les plus belles racines provenant de semis faits de mai à juin. Couper les feuilles à 3 ou 4 cm. au-dessus du collet. Conserver en cave dans du sable sec. Planter en mars à 60 cm.

Chicorée sauvage. — Récolter la graine sur des chicorées semées au printemps et ayant passé l'hiver en pleine terre. Durée de la faculté germinative: 5 à 6 ans.

Choux. — Planter les vieux pieds auxquels on a enlevé la pomme. En raison des grands risques d'hybridation cette graine n'est pas à faire dans les petits jardins à moins de pouvoir entourer chaque pied, dès la floraison, d'une gaze. Durée de la faculté germinative: 5 ans.

Concombre. — Récolter les graines sur des sujets très mûrs, en voie de décomposition. Les débarrasser de leur pulpe, les laver et les faire sécher à l'ombre. Durée de la faculté germinative: 7 à 8 ans.

Epinard. — Récolter les graines au printemps, sur des pieds semés en août-septembre et n'ayant été l'objet d'aucune récolte. Durée de la faculté germinative: 4 à 5 ans.

Fève. — Attendre pour récolter que les cosses soient bien noires. Durée de la faculté germinative: 5 à 6 ans.

Haricot. — Choisir les plus belles cosses, très mûres, sur des pieds où l'on n'a pas fait de récolte. Durée de la faculté germinative: 3 ans.

Laitue. — Choisir les plus belles parmi celles qui ont été semées avant l'hiver ou très tôt sur couche au printemps. Les déplanter avec mottes et les placer à 50 cm. Enlever les feuilles de la base. Couvrir les graines de filets, les mouleux en étant très friands. Durée de la faculté germinative: 4 à 5 ans.

Mâche. — Conserver quelques beaux pieds dans les semis faits en septembre. Dès que la mâche jaunit, l'arracher, car elle s'égrené facilement, l'étendre sur une toile à l'ombre où les graines achèvent de mûrir. Durée de la faculté germinative: 5 à 6 ans.

Melon. — Opérer comme pour le concombre. Ne cultiver qu'une seule variété, l'hybridation se faisant très facilement. Durée de la faculté germinative: 6 à 10 ans.

Navet. — Choisir à l'automne les plus beaux sujets, les hiverner en jauge le long d'un mur et les recouvrir de fumier long. Planter fin février à 40 cm. Durée de la faculté germinative: 3 ans.

Oignon. — Choisir de beaux sujets. Les planter en février-mars à 25 cm. Tuteurer. Quand les ombelles sont ouvertes les saupoudrer à plusieurs reprises de fleur de soufre. Les récolter au fur et à mesure de leur maturité. Durée de la faculté germinative: 2 ans.

Pissenlit. — Recueillir les graines au fur et à mesure de leur maturité, le matin, quand les fleurs sont refermées. Durée de la faculté germinative: 4 à 5 ans.

Poireau. — Choisir les beaux sujets. Les planter en février-mars à 40 cm. Les traiter comme les oignons. Durée de la faculté germinative: 2 ans.

Poirée. — Conserver un beau pied l'hiver sous châssis. Le planter au printemps et le tuteurer. Durée de la faculté germinative: 5 à 6 ans.

Pois. — Récolter les graines très mûres sur des pois semés en avril-mai et n'ayant fait l'objet d'aucune récolte. Durée de la faculté germinative: 4 à 5 ans.

Radis. — Semer en pépinière en avril. Repiquer trois semaines plus tard à 40 cm. Biner, Tuteurer. Couvrir les graines de filets, les mouleux en étant très friands. Couper quand les feuilles jaunissent. Durée de la faculté germinative: 4 à 5 ans.

Salsifis. — Conserver les plus belles racines, les hiverner dans des jattes et les abriter avec du fumier long. Les planter à 20 cm. Récolter en novembre au fur et à mesure que les capitules s'ouvrent. Durée de la faculté germinative: 1 an.

Tomate. — Conserver les plus beaux fruits, les laisser mûrir sur le pied jusqu'à ce qu'ils pourrissent. Les écraser dans l'eau et à l'aide d'un tamis séparer les semences qu'on fait sécher à l'ombre. Durée de la faculté germinative: 4 ans.

LE VIEUX JARDINIER.

Machines Agricoles

Charrues-Brabants

Marque repue, avec tous organes en acier de première qualité. Peuvent être livrées avec socs trapèzoidaux, pointe fixe, ou socs à pointe mobile; essieu à bagues ou essieu extensible et roues Patent. Charrues simples, robustes et durables, garanties de bon fonctionnement et de solidité.

De plus, malgré ces qualités exceptionnelles, si harmonieusement réunies, le riz d'Indochine, produit français d'une colonie française, est bon marché, ce qui ne laisse pas d'être extrêmement intéressant dans les circonstances présentes.

En résumé, le riz d'Indochine est l'aliment idéal pour l'engraisement. A titre d'exemples, voici quelques précisions, mais il est bien entendu que les rations peuvent varier à l'infini en tenant compte des ressources fourragères propres à chaque exploitation.

Si vous voulez des volailles savoureuses à la chair blanche et de belle apparence, donnez 60 grammes d'un mélange composé pour 100 kilos, de 40 kilos de riz Saigon n° 2, 15 kilos de maïs, 30 kilos d'avoine, 15 kilos de blé; compléter par une pâte, distribuée à volonté, constituée pour 100 kilos, de 65 kilos de farine de riz, 25 kilos de recoupe de blé et 10 kilos de farine de tourteau de lin.

Si vous voulez obtenir rapidement des porcs gras à chair blanche et graisse bien ferme, donnez en 3 fois pour 70 kilos de poids vif, 700 grammes de riz Saigon n° 2, 500 grammes de gluten de maïs et 300 grammes de son de blé dans 12 litres de sérum. Pour 90 à 100 kilos de poids vif, 1 kilo de riz, 650 grammes de gluten de maïs et 400 grammes de son dans 15 litres de sérum.

Si vous voulez engraisser vos bovins, donnez pour 800 kilos de poids vif, 1 k. 300 de riz Saigon n° 1 cuit, avec 500 grammes de tourteau de lin, 5 kilos de bon foin, 60 kilos de pulpe et 4 kilos de balles de blé. L'animal fera 1.000 à 1.200 grammes par jour.

Enfin, pour avoir de bons moutons gras, ajoutez 100 grammes de brisures ou de riz Saigon n° 2 cuit à la ration, pendant le mois qui précède leur envoi à l'abattoir.

Alors, véritablement vous engraissez avec profit.

Seuls les colliers-verts Baucha sont tous garnis d'un composé chimique extra-dur efficace contre feu, vol et chalande.

Cultivateurs

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

MODELE REGULAR, dents intérieures, sur 3 traverses:

Avec avant-train à vis à 1 roue:

Avec avant-train à vis à 2 roues:

Remise à nos adhérents et bonification de transport.

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

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

Herses Canadiennes

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

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

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

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

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

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

Rouleaux montés

En tôle d'acier, avec chaises en fer, moyeux fonte et rayons fer plat. Grande robustesse. Ces rouleaux sont livrés avec limonière, ou, sur demande, avec timon. Ils peuvent aussi être munis d'un décrotoir et d'un siège.

Dispositif spécial, pour le graissage rapide des moyeux intérieurs.

Prix au kilo: 1 fr. 75 départ usine. Remise à nos Adhérents.

Herses articulées en Z

Herses à 3 flèches par compartiment. Entièrement en acier livrées avec barres d'assemblage, volée d'attelage chaînettes centrales d'articulation.

Herses à 3 flèches par compartiment. Entièrement en acier livrées avec barres d'assemblage, volée d'attelage chaînettes centrales d'articulation.

Herses à 3 flèches par compartiment. Entièrement en acier livrées avec barres d'assemblage, volée d'attelage chaînettes centrales d'articulation.

MARCHES DE LA VILLETTE Du Lundi 5 Mars 1934 Table with 4 columns: ANIMAUX, Arrivages, Cours officiels, Prix approximatifs

Marché du Lundi - Arrivages par Départements Table with 2 columns: Département, Arrivages

Offres et Demandes

Service réservé à nos adhérents Ecrite ou adressée au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes

OFFRES

191. - A vendre beaux PLANTS D'ASPERGES... 203. - PEPINIERES J. Poulon...

DEMANDES

23. - Je cherche pour organisation culture maraichère... 24. - MENAGE, 30 et 26 ans...

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 12. - Thouais. Mardi 13. - Bousay. Mercredi 14. - Châteaubriant...

La nouvelle Baisse du Bétail

Les cours du bétail, déjà si bas depuis des mois, ont encore subi, dans le mois de février, moutons exceptés, un nouveau tassement important.

La demande

En face de cette offre accrue, la demande du public est toujours très hésitante. Après les troubles de la capitale, qui ont encore restreint les achats...

LES PRIX DE DETAIL

Table with 4 columns: Gros bétail, Veaux, Moutons, Porcs. Rows for Janv. 1934, 1933, 1932, 1931, 1930, 1929, 1928, 1927, 1926.

On voit que, en bœufs, les arrivages sont redevenus aussi considérables qu'en 1928, qui marque également un record à ce point de vue.

En février, les arrivages ont été très chargés, en gros bétail surtout, à la Villette comme aux Halles. C'est donc très nettement l'excès de l'offre intérieure qui a entraîné la nouvelle baisse des cours constatée en février.

L'Institut Dentaire National Sa façon d'extraire les dents

Par la mise en application de sa méthode d'insensibilisation profonde, et complète, les extractions, même les plus compliquées, s'effectuent sans crainte et sans douleur.

Cours du Bétail

Table with 2 columns: Animaux, Cours. Rows for Bœufs, Vaches, Taureaux, Veaux, Moutons, Porcs.

L'Institut Dentaire National NANTES

Vous trouverez l'engrais de Votre Terre parmi les Engrais Composés Saint-Gobain.

Chemin de Fer de Paris à Orléans

La Compagnie d'Orléans a l'honneur de faire connaître qu'à l'occasion de la Foire Commerciale qui doit avoir lieu à Nantes du 5 au 16 avril prochain...

Pommes de Terre de semence

Nous enregistrons encore les ordres en pommes de terre sélectionnées et contrôlées officiellement, ou en variétés ordinaires.

Superphosphate de chaux L'engrais phosphaté de base Vos céréales d'automne sont enrichies par l'hyver...

Le bon blé fait le bon pain Les plus beaux blés s'obtiennent avec L'AMMONITRE GRANULÉ

LA CHATAIGNERAIE Grand Roman inédit PAR MAX DU VEUZIT Mais j'ai vu votre mère mourante, entre mes bras, et se tordant de fièvre pendant que sa bouche inconsciente répétait le nom de votre père...

Je sortis de la cuisine et montai à ma chambre. Je me croyais très calme, très résolue, mais la portière retombée derrière moi, il y eut comme une détente de tous mes nerfs.

Une dureté, de nouveau, passait dans mes yeux froids. Tu te trompes, repris-je. Il y a quelque chose de lui qui nul ne pourra jamais détruire.

NAVETS. — Marché presque nul, sans changement de prix.

OIGNONS. — On cote aux 100 kilos départ, marchandisage logé : Auxonne, Saint-Benoit, 40 ; Verberie, 80 ; Charleville, 25 ; Poligny, 70 à 75 ; Mazié, 70 ; La Fère, 75 ; Syrie, 35 (quai Marseille).

PAILLES ET POURRAGES.

Paris. — Marché libre.

On cote par balles pressées, haute densité, aux 100 kilos départ : Centre, Ouest, Nord, Est :

Paille de blé, 7,50 à 11,50 ; d'avoine, 7 à 10,50 ; d'orge ou escourgeon, 7 à 10,50.

Foin, 36 à 42 ; Luzerne, 38 à 42 ; Trèfle, 29 à 31.

LEGUMES SECS.

On cote aux 100 kilos, logés, départ :

Lingots Nord, 330 ; Vendée, 290 ; Landes, 190. Plats Midi nature, 215 ; gros, 260 ; extras, 285. Chénopodes d'Espagne, extra, 480 à 500 ; pois ronds Nord, 180 ; pois décapotés, 250.

Cours des Vins

Muscadel 1933, la barrique, 700 à 800
Gros-plant 1933, la barrique, 250 à 350
Sablés nouveaux, la barrique, 275 à 325
Othello nouveaux, la barrique, 250 à 300
Noah nouveau, la barrique, 175 à 225



MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talence)

Le demi-kilo :

Beurre. — 1re catégorie, 6,50 à 11 fr. ; 2e caté, 2,50 à 3 fr. ; 3e caté, 0,50 à 2 fr.

Veau. — 1re catégorie, 5,50 à 10 fr. ; 2e caté, 5 fr. ; 3e caté, 3,50 à 4 fr.

Mouton. — 1re catégorie, 9 à 10 fr. ; 2e caté, 7 à 8 fr. ; 3e caté, 4 fr.

Porc. — 6 à 8 fr.

Beurre. — 8 à 9 fr.

Œufs. — La douzaine, 4 à 4,50. Lapins. — 6 à 6 fr. 50. Poulets. — 7 à 8 fr.

ANGENIS

Blé, 121 fr. ; avoine blanche, 65 à 68 fr. ; blé noir, 85 à 88 fr.

Foin, les 500 kilos, 300 fr. ; paille de froment, 110 à 112 fr.

Beurre en gros, le kilo, 15 à 16 fr. ; œufs, la douzaine, 3,80 à 5 fr.

Beufs de travail, la paire, 3.200 à 3.500 fr. ; vaches amouillantes, 1.600 à 2.000 fr. ; vaches, le kilo sur pied, 3,75 ; génisses, 500 à 700 fr.

Pores de lait, 100 à 150 fr. ; pores courants, 200 à 300 fr. ; pores gras sur pied, le kilo, 4,60 à 4,70.

CANDÉ, 5 mars.

Poules, la couple, 28-36 fr. ; poulets, la couple, 22-34 fr. ; canards, la couple, 21-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 2,75 à 3 fr. ; beurre, la livre, 8 à 8,50.

Pores gras, le kilo, 4,75 à 5,25 ; pores maigres, la pièce, 250 à 300 fr. ; porcelets, la pièce, 100-140 fr.

CHATEAUBRIANT

Blé, 125,50 ; avoines grises et noires, 60 à 65 ; blé noir 75 à 80 ; orge 65 à 70 ; farine, première qualité, 172 à 175 ; son, 65 à 70.

Foin, 250 à 300 ; paille de froment 100 à 120.

Beurre en gros, le kilo, 12 ; en détail 15 fr. ; œufs, la douzaine, 2,25 à 2,75.

Poulets, la couple, 24 à 25 ; vieux poulets, gros, 26 à 30, moyens 24 à 25 ; petits, 18 à 22 ; vivants, la livre, 4 à 4,50 ; canards, 12 à 13 ; oies, 26 à 30 ; pigeons, 10 à 11 ; lapins, 10 à 14 ; la livre, 2,05.

Beufs gras, le kilo sur pied, 2 à 2,75 ; beufs de travail, la paire, 2.000 à 3.000 ;

vaches grasses, le kilo, 1,50 à 2 ; vaches laitières, 1.000 à 1.500 ; taureaux, le kilo, 2 à 2,25 ; veaux, le kilo, 4 à 4,25 ; génisses, 800 à 1.000 ; agneaux, le kilo, 2,50 à 3 ; moutons et agneaux, le kilo, 4,50 à 5 ; pores de lait, 100 à 150 ; pores maigres, 200 à 300 ; pores gras, le kilo, 4,60 à 4,70 ; porcelets de trois mois, 150 à 200 ; bœufs de travail, 2.500 à 3.200 ; poulains d'un an, de 800 à 1.200 ; chevaux de boucherie, de 500 à 1.200, suivant poids et qualité.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 40 à 45 fr. ; moyens 35 à 40 fr. ; petits 25 à 30 fr. ; canards, la pièce, 18 à 20 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 15 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, le demi-kilo, 8,75. Veaux, 4,50 à 6 fr.

MACHECOUL

Beufs gras : première qualité, 2,50 ; deuxième, 2 fr. ; troisième, 1,85-1,90 ; vaches grasses : première, 2,30, deuxième, 2 fr. ; troisième, 1 à 1,20 ; taureaux gras, 1,80 à 2 fr.

Beufs de travail, 2.800 à 3.000 ; vaches pleines ou en lait, première 2.500, deuxième, 1.800, troisième, 500-1.100 ; bœufs, taures et taureaux maigres, 500 à 1.250 ; brouillards, 300 à 650.

CLISSON

Blé, sans transactions. Farine, 171-175 fr. ; avoine, 70 fr. ; blé noir, 87-90 fr. Foin, les 500 kilos, 275-300 fr. ; paille, 110-115 fr. ; poulets, la couple, gros 38-40 fr. ; moyens 33-37 fr. ; petits 30-32 fr. ; lapins, la pièce, 10-16 fr. ; œufs, la douzaine, 3,50-4 fr. ; beurre, la livre, 8-8,50. Beufs gras, le kilo sur

pied, 2-3 fr. ; bœufs de travail, la paire, 2.500-4.500 fr. ; vaches grasses, le kilo, 1,75-2,75 ; vaches laitières, 800-2.300 fr. ; veaux, 4-5 fr. ; pores, 5 fr. ; pores de lait, 140-180 fr.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU

Beurre, la livre, 7 à 8 fr. ; œufs, la douzaine, 4 à 4,50 ; poulets, la couple, gros 40 à 45 fr. ; moyens 30 à 35 fr. ; petits 22 à 26 fr. ; canards, la pièce, 11 à 13 fr. ; pigeons, la couple, 5 à 6 fr. ; lapins, la pièce, 11 à 14 fr.

Le Syndicat decline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

Le Gérant : R. FAIVRE.

Aux approches du printemps

C'est surtout aux approches du printemps que vous sentez des troubles qui chaque année augmentent d'intensité. Les vertiges, migraines, névralgies, les maladies de la peau et autres maux vous rendent la vie insupportable. Votre sang vicié a besoin d'être lavé des impuretés qui le souillent.

Il faut introduire dans l'organisme un désinfectant à l'action rapide, apte à provoquer l'élimination des toxines.

La nature, heureusement, a pourvu à tout. Sur les pentes des Alpes poussent des plantes aromatiques dont les sucs merveilleux ont des vertus dépuratives incomparables. C'est de ces plantes de choix qu'est faite la célèbre



TISANE DES CHARTREUX DE DURBON. sous l'action puissante de laquelle votre sang reprendra toute sa pureté. Commencez dès maintenant une cure de TISANE DES CHARTREUX DE DURBON qui vous rendra, avec la santé, l'entrain et l'énergie.

30 Octobre 1930.

Je tiens à vous faire savoir qu'après 7 ans de maladie nerveuse et rhumatismale, un flacon de TISANE DÉPURATIVE et un flacon de PILULES SUPERTONIQUES DES CHARTREUX DE DURBON m'ont complètement guéri. Je continuerai à faire une cure de vos produits à l'automne et au printemps.

M^{me} V^{eu} GUILLOIN, coiffeuse au Bon-Pasteur, à Sainte-Gemine (Gironde).

La Tisane des Chartreux de Durbon se vend 14 fr. 80 le flacon de 35 doses dans toutes les pharmacies, c'est le dépuratif qui revient le moins cher. Les Laboratoires J. BERTHIER, à Grenoble, envoient gratuitement brochures et attestations.

Plus de Chevaux poussifs

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

Des avis pratiques concernant le régime et soins aux chevaux, ainsi que le mode d'emploi accompagnent chaque envoi. Afin d'éviter de graves erreurs, adressez-vous directement à l'unique dépositaire.

Monsieur le Professeur P. PARAT
Saint-Jean-de-Côle (Dordogne)

Compte chèque postal 45782, Dordogne. Tous les envois se font par poste. Envoyer mandat ou virement postal avec commande.

ALIMENT COMPLET économique

pour VEAUX porcelets

LACTINA SUISSE

Établi BRUNNER
Villeurbanne près LYON

TUYAUX DE CIMENT

CLOTURES CIMENT ARMÉ

Poteaux, Bassins, etc.

R. SEVESTRE & C^{ie}

Fabricants

54, Rue d'Allonville — NANTES

CIDRE

COLORE - BONIFIE

CONSERVE-CLARIFIÉ

MALADIES GUÉRIES

PAR LES PRODUITS GATÉ

ÉTABLI E. GALLICHERÉ - S'-LO

Dépôts : Pharmacies Orion, à Nozay ; Provost, à Héric ; Sicaud, à Fay-de-Bretagne ; Garnier, à Pont-Château ; Alain Laget, à Savenay ; Thibault, à St-Mars-la-Maille ; Turpin, à Nort-sur-Erdre ; Leroix, à Plessé.

Protégez vos Porcs contre le mal des pattes



L'élevage d'un porc est une question capitale car il s'agit d'amener l'animal au point, le plus vite possible.

Mais souvent l'engraissement du porc occasionne des déceptions. Malgré une nourriture abondante que l'éleveur croit suffisante, le porc, souvent, perd l'appétit, ne « vient pas bien » et à un moment donné apparaît le rachitisme ou « mal des pattes ». Le porc dépérit et l'éleveur se désole.

COMMENT ÉVITER CES ENNUIS ?

PAR LA « PROVENDEINE ».

Éleveurs ! Donnez régulièrement aux porcs, la Provendeine en mélange avec leur nourriture et vous serez émerveillés des résultats : appétit, santé, vigueur, croissance rapide.

La Provendeine évitera de la façon la plus certaine « le mal des pattes ». Des centaines d'attestations le prouvent. Or, les éleveurs savent ce que « le mal des pattes » occasionne de pertes. Il dépend d'eux de les éviter par l'emploi de la Provendeine. C'est l'aliment idéal pour assurer la croissance normale du porc, la formation des os, pour combattre la pneumo-entérite et la chlorose des porcelets.

En vente partout à 14 francs le grand paquet. (Impôt compris).

PROVENDEINE

LA GARANTIE DE LA VITAMINE "D"

Anc. Maison Louis SANDERS, S. A., Rennes.



Moins cher...

Par son prix et sa très haute valeur nutritive, l'aliment économique par excellence, profitable à tous vos animaux sans exception, c'est le

RIZ!



Une fourche fabriquée en plein centre agricole

la fourche en acier à haute résistance est forgée par des fils de paysans. Ils savent mieux que quiconque ce que doit être une fourche, c'est pour cela qu'elle a l'âme du terroir : robuste, souple, et qui ne cède jamais.

PEUGEOT

FRÈRES VALENTIGNEY

En vente chez tous les quincailliers

PARIS-CHIC

« TOUT POUR L'HOMME »

NANTES — 3, Rue Guépin, 3 — NANTES

MAGASIN VENDANT LE MEILLEUR MARCHÉ DE LA RÉGION

Pour son deuxième Anniversaire, votre visite s'impose

A des prix imbattables, vous trouverez une collection de costumes dernier cri et d'une coupe irréprochable

SON SUCCÈS

Le costume, la casquette, la chemise, le col, la cravate, les chaussettes et une superbe prime. — Le tout pour 100 fr.

APERÇU DE QUELQUES PRIX :

COSTUME sport nouveau 75 »	CHEMISE percale avec un col 10 »
COSTUME ville d'usage 99 »	PULL-OVER pure laine 20 »
COSTUME très chic, pure laine 179 »	CASQUETTES 5 »
COSTUME très chic, haute pure laine, droit ou croisé 229 »	COMBINAISON à bretelles, beau croisé 17 95
GABARDINE pure laine 119 »	CULOTTE cycliste, double fond 20 »
PARACUIR 89 »	PANTALON de golf, double fond 49 »
PANTALONS sacrifiés 10 »	GROS CHANDAIL de sport pure laine 59 »

Grand choix d'Articles de Sport et Gabardines

Voyez nos Costumes de Cérémonie à partir de 179 fr. et 249 fr.

Avant d'acheter, venez comparer nos Prix et vous deviendrez notre client

Primes à tout acheteur Ouvert le Dimanche matin et le Lundi matin

QUINZAINE DE LITÈRES-DIVANS

du 5 au 17 Mars.

studio ministe

Garni reps: 350, velours: 295, Bois apparent: 399.

depuis 900 fauteuil-lit: 590 le plus grand choix de la région

LIT NATIONAL complet: 1 pers... 239; 2 pers... 299.

LIT 1 Pers. long 125" 150 mm matelas 1 traversin plume 20 oreillers plume 6 pièces pour 399.

LIT 2 Pers. décor moderne 90" les 5 pièces 495; 125" " 6 " 595; 140" " " 675.

LIT modèle riche 150 mm matelas 1 traversin plume 20 oreillers plume 6 pièces pour 590.

GRAND CHIC dernier cri lit chromé inaltérable garanti et la meilleure literie

AMEUBLEMENT GÉNÉRAL

laqué, belle présentation depuis 99.

tous les lits-cages depuis 99.

E. Lefroid

54, Place de Lorraine ANGERS

3, Quai Penhièvre 14, Rue Barillerie NANTES

VÊTEMENTS SIGRAND

ET C^{ie}

NANTES - 16, Rue du Calvaire - NANTES

DU 10 AU 17 MARS EXPOSITION GÉNÉRALE

et mise en vente annuelle de nos

SÉRIES RÉCLAME

COSTUMES VESTON PRÊTS À PORTER

POUR HOMMES

COSTUMES VESTON DROIT OU CROISÉ | COSTUMES SPORT

158. 198. 278. 168.

POUR JEUNES GENS

148. 178. 258. 158.

FAÇON SOIGNÉE. Draperie de qualité. Prix incomparables. C'est de la confection SIGRAND

CHEMISERIE - BONNETERIE - CHAPELLERIE