

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

TÉLÉPHONE : 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,
205.10 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.



INTERPELLATION : M. Antoine Borrel, sénateur de la Savoie, va interpellier le Président du Conseil sur les conséquences de certaines mesures prises par décrets, susceptibles de favoriser la dépopulation des campagnes, déjà trop accentuée.

MAUVAISE POLITIQUE : Alors que les plantations d'orangers et de mandarinières en Algérie n'ont pour ainsi dire pas augmenté depuis 1929, les importations d'agrumes d'origine étrangère en France sont passées pendant le même temps de 148.000 tonnes à 345.000... Et nous avons pu les Algériens à planter de la vigne.

LA BAISSÉ DU PAIN : A Laval, le pain se vendait 1 fr. 85 le kilo. Le 20 octobre, les magasins « Uniprix » ayant ouvert un rayon de boulangerie, mirent en vente le pain à 1 fr. 65. Grand émoi chez les boulangers, qui décidèrent la lutte ; puis nouvelle baisse chez « Uniprix ». Résultat, le pain se vend à 1 fr. 50 à Laval et les consommateurs s'en réjouissent.

LE BÈRENBOND BELGE, ou Ligue des paysans, dont le siège est à Louvain, groupe 1.244 syndicats et plus de 121.000 membres. Il rend à la population paysanne des Flandres les plus grands services à tous les points de vue : technique, économique, social et aussi moral.

RAISINS DE TABLE : Dans la Vaucluse, la production est parfois considérable. En Gros-Vert, il a été récolté une année sur 2 hectares 50.000 kilogrammes de raisins vendus plus de 1 franc le kilo, mais il faut compter avec les gélées, la grêle, la pourriture et la mévente. Cette année, les chasselas valaient sur les marchés de Provence, de 30 à 80 centimes, suivant qualité.

JOURNÉES DE L'ORANIE : L'Office Algérien d'Action économique, qui organisera du 26 novembre au 5 décembre les « Journées économiques de l'Oranie ». Un Congrès agricole à Oran, ainsi qu'une Exposition de fruits, légumes, vins d'Algérie, matériel et ingrédients pour la défense des cultures.

EPAGNEULS BRETONS : Au cours de son Assemblée générale, le Club de l'Epagneul Breton a décidé que les Epagneuls Bretons écroulés pourraient désormais prétendre aux mêmes récompenses que les chiens nés à courte queue.

Le nouveau Ministre de l'Agriculture : M. Cassez

M. Queuille est à la Santé. Il a été remplacé à l'Agriculture par M. Cassez dans le nouveau ministère.

M. Emile Cassez est né le 23 juillet 1871 à Bournonville (Pas-de-Calais). Après une carrière administrative dans les services du ministère de l'Agriculture, où il accéda à l'emploi d'inspecteur général avant d'être nommé directeur honoraire, M. Cassez fut élu sénateur de la Haute-Marne le 6 janvier 1924 et réélu le 16 octobre 1932.

M. Cassez est membre de l'Académie d'Agriculture, président de la Fédération des mutuelles agricoles de l'Est et de nombreuses organisations d'élevage, vice-président de la Fédération nationale de la coopération du crédit et de la mutualité agricoles.

CULTIVATEURS ! MÉFIEZ-VOUS DES COURTIERS INCONNUS, VENDEURS DE GRAINES OU PLANTS DE SEMENCES. NE SIGNEZ AUCUN CONTRAT À LA LÈGÈRE. CONSULTEZ-NOUS AUPARAVANT.

L'Union nécessaire

Par ces temps de troubles économiques, de crise générale qui bouleverse les différentes nations, nous voyons s'affirmer chaque jour, en des domaines multiples et variés, le rôle bienfaisant et régulateur des associations professionnelles. L'individualisme semble s'effacer petit à petit devant un nouvel esprit d'entente, de collaboration, d'union des efforts, pour tendre à un but commun : la défense générale de la profession et, par là même, des individus associés et de leur famille. Ces associations, dans le cadre d'un Etat fort et bien organisé — ce qui n'est pas toujours le cas — doivent jouer un rôle prépondérant, collaborer à la prospérité du pays, à l'instar de nos anciennes corporations françaises, si en honneur autrefois.

Chaque corps de métier, chaque profession, possède maintenant son Syndicat ou son Association. Nous autres, agriculteurs, nous possédons aussi les nôtres. Indépendamment des Syndicats départementaux, groupements régionaux et unions de Syndicats agricoles, se sont constituées de vastes Confédérations et Associations nationales de production (Blé — Vin — Viande — Betteraves — Pommes de terre — Lait — Produits maraîchers — Chanvre — Lin, etc...) qui ont déjà vaillamment combattu pour la défense de nos intérêts généraux et dont l'utilité n'est plus à démontrer.

C'est de réunion, de l'apport des observations personnelles de chacun que jaillit souvent la lumière. C'est grâce à cette entente, ce groupement d'efforts, de collaboration étroite entre praticiens, techniciens, ingénieurs et savants, qu'on a réussi à combattre bien des fléaux qui dévastaient notre Agriculture.

Défense de nos intérêts matériels, par des achats en commun. Lutte contre toutes fraudes ou tromperies. Sauvegarde de nos intérêts professionnels, aujourd'hui si sérieusement menacés. Education des jeunes, afin de leur inculquer la science agricole et l'amour de leur métier. Organisation des producteurs en vue de la vente et d'un meilleur écoulement de leurs produits... tels sont les buts que poursuivent inlassablement nos Syndicats agricoles, depuis de longues années, malgré de multiples obstacles, envers et contre tous !

Comme l'écrivait dernièrement notre ami J. Le Roy-Ladurie, la détresse des campagnes va croissant : « Où cela s'arrêtera-t-il ? Que de ruines déjà ! Et ce n'est pas fini, hélas !... Si cela continue, tout y passera, toute l'agriculture et avec elle le pays tout entier. »

C'est d'ailleurs en partie notre faute. Trop de désunion chez nous ! Devant le bloc puissant des financiers internationaux qui gouvernent, en fait notre pays, véritables responsables et seuls bénéficiaires de la misère paysanne, nous sommes apparus singulièrement divisés. Divisés par des riens, la plupart du temps, une étiquette politique et parfois moins encore... Voilà pourquoi, s'est enfin constitué le FRONT PAYSAN, depuis si longtemps attendu par le monde agricole. Les agriculteurs doivent être

les premiers à s'unir et à nous soutenir de toute leur énergie, tant il est vrai que ce vieil adage : « L'UNION FAIT LA FORCE » préside aujourd'hui leur destinée, leur bien-être, l'avenir de leurs enfants ! Hélas ! si beaucoup le comprennent, combien restent encore trop individualistes, au fond de leur campagne, se contentant de gémir, au lieu d'apporter leur modeste contribution à la tâche de relèvement et de rénovation agricoles. Et il y a ainsi des milliers d'indifférents partout en France ! Combien de cultivateurs hésitent même à faire partie d'un Syndicat, pour ne pas déboursier une modique cotisation de 10 francs, alors qu'ils recevraient, en compensation, un journal instructif chaque semaine et qu'ils auraient la faculté de récupérer, maintes fois, cette petite somme au cours de l'année.

L'argent a toujours été le nerf de la guerre. Si vous voulez avoir un Syndicat actif et puissant, aidez-le de tous vos moyens, fournissez-lui des munitions, pour qu'il puisse vous défendre. Les autres professions et corps de métier l'ont si bien compris qu'ils versent à leurs groupements de défense des cotisations doubles, triples et même quatre ou cinq fois supérieures aux nôtres, alors qu'ils ne reçoivent généralement, en contre-partie, qu'un modeste bulletin, bi-mensuel ou mensuel.

Comme conclusion, nous ne demandons nullement à nos adhérents un effort pécuniaire — malgré les charges de notre journal hebdomadaire, que nous voudrions rendre plus intéressant encore — mais nous faisons appel à tous nos amis, à tous nos syndiqués dévoués, pour qu'ils nous aident à recruter de nouveaux membres, à diffuser ce bulletin de défense agricole dans toutes les communes du département !

La saison est propice à ce genre de propagande syndicale. Des centaines de cultivateurs ne font encore partie ni de notre Syndicat, ni d'aucune association agricole, dans notre beau département de la Loire-Inférieure. Il s'agit de les convaincre, de secouer leur indifférence, de leur montrer les avantages qu'ils auraient à être des nôtres ; avantages matériels, mais encore et surtout par principe de solidarité, pour nous permettre de mieux défendre la profession qui leur est chère !

Votre vieux Syndicat combat pour vous depuis quarante-huit ans. Aidez-le à votre tour en lui réservant vos achats, en lui élargissant son chemin, en lui trouvant de nouveaux amis, sûrs et dévoués. Plus nous serons nombreux, plus nous aurons de ressources, plus nos campagnes seront énergiques et efficaces, et il est nécessaire qu'elles le soient.

Que chacun se mette à l'œuvre. Il y va du salut de notre profession !

R. FAIVRE.

Conservation des Cordes

Pour donner une plus grande durée aux cordes qui doivent rester dehors, faites-les d'abord sécher au four très chaud. Puis laissez-les tremper deux jours dans un baquet contenant une dissolution de sulfate de cuivre. Faites-les ensuite sécher à l'air.

Un Brin de Causette...



Si que te froment paye pu, que les marchés de bétails sont trop encombrés, que les pommes sont bonnes à donner aux cochons et si qu'on parle d'arracher une partie des vignes, qu'est-ce qu'on va devenir et avec quoi qu'on fera de l'argent ? Vous parlez d'un casement de tête !

Y en a qui venant vous dire qu'il faut faire les polycultures, qui faut point mettre tout ses œufs dans le même panier ; d'autres qui conseillent de faire du lin, du chanvre, ou des zolivières ; d'autres qui recommandent les p'tits élevages, le peil angora, ou les mouches à miel ; la culture du cresson, de l'angelique, ou des racines de bruyères pour faire des pipes. Pour sûr y a point de sols métiés et par les temps qui courent, c'est les horticulteurs du système D. qui se débrouillent le mieux.

Avez-vous seulement pensé — mais ne le dites pas aux ouïssins — qu'on peut faire une p'tite fortune avec les colimaçons ? Les colimaçons ? — Ben sûr, vous connaissez point les escargots, comme on voye à long des murs de nos jardins, ou dans les bois ? Ça grandit tout seul, sans avoir besoin de l'homme !

« Jamais pour excès de vitesse »
« Il n'aura de contravention. »
« Il marche avec délicatesse »
« Sans gêner la circulation. »
« Quand on lui parle kilomètres »
« Comme un tire-bouchon il se tord. »
« C'est par cinquante centimètres »
« A l'heure qu'il bat son record »
« Si quelque voisin le tracasse »
« Pour éviter la discussion »
« Il change sa maison de place. »
« C'est l'idéal en construction. »

Et pis savez-vous, cuits au beurre, y sont tout piens bons à manger. Les Romains s'en régalaient déjà et s'en louchaient les babines et an'hui, en province, comme à la capitale, y sont de pus en pus demandés. C'est un vrai commerce, qui rapporte à ceusses qu'en font l'élevage.

Comment dan, y en a qui font l'élevage des escargots ? — Parfaitement y en a qu'on fait des vrais haras de gastéropodes et qui vivent en père peinard de leur p'tite industrie. Y suffit d'un jardin, divisé en deux clos par une haie : d'un côté les enfants, de l'autre les parents. Les coquilles blanches, les coquilles brunes, tournent, avangent, reculent, terjourns avec leur coquille du côté droit. (Les gauchers sont des phénomènes rares, autant que les trèfles à quatre feuilles.) Par terre on met une litère de feuilles mortes et de fumier. En été, on leur fait des bœufs avec des branches de chêne, pour leur faire de l'ombre, l'escargot aimant point la chaleur et recherchant l'humidité. Plantez les parcs de choux et de laitues, qui seront bœufés sur place. En 1 heure 1/2 douze escargots dévorent une tête de salade. Donnez leur encore des écorces et des aiguilles de sapins pour leur dessert.

En hiver, l'escargot restira fourré dans sa chaumière, dans un coin du jardin et fera la nique à la bise, attendant patiemment les beaux jours. Deux fois dans l'année, en juillet et septembre, y pondra une énorme grappe d'œufs. Pis vous sèparez les nouveaux-nés de leurs parents. A deux ans y seront adultes et bons à manger. On vous les paiera 100 francs le mille. Y'en faut une cinquantaine pour faire un kilo.

Mais si vous en faites l'élevage, allez point les laisser filer dans le potager du ouassin, qui vous enguirlanderait de la belle manière !

maître jeannot

Lisez attentivement

EN 2^e PAGE

La Création d'une petite pépinière fruitière pour les besoins de la ferme

Soins d'hiver au Verger

A l'entrée de l'hiver, il y a un traitement général à appliquer aux arbres fruitiers.

Par temps humide on procède à des racleurs au décocteur ou au gant de fer pour enlever les vieilles écorces, les mousses, les lichens et, avec eux, la vermine et les germes de maladie qu'ils abritent.

Puis on chauffe ou on sulfure au pinceau non seulement les arbres, troncs et branches, mais les tuteurs et les échelles. Les murs des espaliers seront recouverts à fond tous les ans. C'est le meilleur moyen de se débarrasser des champignons et des insectes qui s'introduisent sous l'écorce dans les interstices, les fentes, les trous pour y passer l'hiver, sous forme de spores, d'œufs, de larves ou d'insectes parfaits, endormis jusqu'à la chaleur favorable à leurs transformations, à leur développement et à leur œuvre de destruction.

La première condition pour que l'arbre fruitier résiste aux nombreuses maladies dont il est menacé, c'est qu'il soit vigoureux, et le défaut de vigueur provient de la nature infertile du sol ou de son peu de convenance pour l'espèce, du climat défavorable, du manque d'affinité entre le porte-greffe et le greffon, autant d'influences qu'il n'est pas toujours facile d'éviter, les règles absolues faisant défaut.

Cependant quelques principes généraux peuvent s'indiquer. Il faut notamment commencer par assainir le sol, s'il est trop humide, à l'aide de plantations, en ouvrant des trous d'un mètre de côté sur autant de profondeur, qu'on remplit de bonne terre et l'on enfouit la fumure appropriée.

Si l'on a à planter, le mieux est de se renseigner sur place pour le choix des variétés réussissant bien dans le pays et des sujets acclimatés. L'expérience locale enseignera aussi quel est le greffon qui convient le mieux à chaque porte-greffe, car on est assez mal fixé scientifiquement sur l'affinité des bois les uns pour les autres. On prendra naturellement des arbres bien sains, à écorce lisse, tige droite, sans nodosités ni meurtrissures ; il est prudent de s'assurer, si possible, que les greffons sont prélevés sur un arbre vigoureux exempt de maladies, de celle du chancre notamment qui peut se communiquer par le greffage. Ceux qui greffent ou font greffer chez eux seront toujours mieux renseignés à ce sujet.

Cette maladie du chancre est une des plus répandues et de celles qui font le plus de ravages dans le verger. On a cru longtemps qu'elle provenait du développement d'un champignon microscopique, mais d'après une communication, relativement récente, faite à l'Académie des Sciences, elle viendrait d'une bactérie qu'on aurait réussi à isoler et à inoculer. Quoi qu'il en soit, qu'il s'agisse d'un champignon ou d'un microbe, le mal est dû à un infiniement petit, et il est très contagieux.

Quand un jeune arbre est peu vigoureux et sérieusement attaqué, il n'y a qu'un remède efficace qui consiste à le recéper de tronc un peu au-dessus de la greffe ; on n'aura jamais ainsi un bel arbre, mais les nouvelles pousses pourront rester saines ; l'on active la végétation par un excès de fumure azotée assimilable pour que la vigueur prenne le dessus chez le sujet atteint. C'est d'une véritable modification de vie qu'il s'agit.

Un de mes collègues, professeur d'agriculture, a constaté qu'il avait débarrassé du chancre les poiriers de son jardin par l'influence de fortes fumures chimiques données aux légumes cultivés au pied des arbres.

Le traitement classique du chancre, qui donne d'assez bons résultats, si l'on en est au début du mal, consiste à nettoyer la plaie avec un canif, à la badigeonner avec une solution de sulfate de cuivre à cinq pour cent ou sulfate de fer à dix pour cent et à la recouvrir de mastic à greffer. On indique aussi un badigeonnage à l'acide chlorhydrique sans qu'il soit besoin de boucher ensuite les plaies avec du mastic ou de l'argile. Mais nous n'avons pas encore eu l'occasion d'expérimenter ce procédé et nous continuons à re-

commander le premier parce que l'action des solutions de sulfate de fer ou de cuivre est certaine contre les maladies cryptogamiques.

Une autre maladie redoutable et qui s'attaque aussi de préférence aux sujets misérables, est la chlorose des arbres fruitiers. On la combattait assez efficacement depuis quelques années par l'emploi de sulfate de fer appliqué comme engrais. Depuis, le très distingué chef de pratique de l'école nationale d'agriculture de Grignon a fait connaître les résultats très encourageants qu'il a obtenus par un traitement nouveau expérimenté sur des terrains éminemment calcaires, c'est-à-dire très chlorosants. Il s'agit de l'emploi du phosphate de potasse injecté en solution dans le sol à proximité des arbres atteints. On creuse avec une tige de fer des trous distants de trente centimètres environ les uns des autres, autour de l'arbre, et en couvrant à peu près une étendue d'un mètre carré et demi. Dans ces trous, profonds de soixante centimètres environ, on verse une solution de phosphate de potasse au centième, à raison de quinze litres environ par arbre. Le traitement n'est d'ailleurs à appliquer qu'au printemps, c'est-à-dire au départ de la végétation.

Mais, à toutes ces maladies, le vrai remède est le préventif, celui que nous indiquons en commençant, un nettoyage minutieux et énergique de tous les arbres du verger à l'entrée de l'hiver. Le souci de leur appliquer les soins nécessaires est largement compensé dans la suite par la surabondance de la récolte et la meilleure conservation de l'arbre.

LONDINIÈRES,
Professeur d'agriculture.

Union Nationale des Coopératives Agricoles

L'Assemblée générale de l'Union Nationale des Coopératives agricoles de production, de vente et de transformation, se tiendra le mercredi 21 novembre 1934, à 10 heures, Salle du Musée social, 5, rue Las-Cazes, Paris.

L'après-midi à 14 heures, dans la même salle, aura lieu un Congrès de la Coopération agricole, où seront traitées toutes les grandes questions intéressant les coopératives agricoles, le statut fiscal, les allocations familiales, les prêts à long terme aux coopératives, etc...

Parmi les orateurs inscrits, citons : MM. Baudouin, Bugnet et Boulay, députés ; M. Halle, secrétaire général de l'Association générale des Producteurs de blé ; M. Achard, secrétaire général de l'Union Nationale des Coopératives agricoles de production, de vente et de transformation, et de la Confédération générale des producteurs de lait ; Maître Deberne, de l'Association des Laiteries coopératives des Charentes et du Poitou.

Toutes les coopératives de France, affiliées ou non à l'Union Nationale des Coopératives agricoles de production, de vente et de transformation, sont instamment priées d'envoyer des délégués à cette manifestation, à l'issue de laquelle des vœux seront votés et portés en délégation au Gouvernement.

L'importance d'une telle manifestation ne peut échapper aux dirigeants des coopératives agricoles qui ont besoin plus que jamais de se grouper pour faire entendre au Gouvernement leurs justes revendications et jeter les bases d'une politique d'ensemble de l'organisation coopérative.

Pol HARDUIN.

Quelques Chiffres

L'Office international du vin a publié naguère les statistiques du commerce extérieur du vin pour les huit principaux pays exportateurs.

Le tableau suivant, dans sa sécheresse officielle, fait ressortir la chute profonde du commerce d'exportation des vins de France, qui contraste — hélas ! — avec l'importance de cette exportation dans certains pays comme le Portugal et la Grèce, qui sont cependant bien moins producteurs que la France :

Pays	Exportation en millions d'hectol.
Allemagne	40,2
Chili	46,3
Espagne	2.502,7
France	725,2
Grèce	682,7
Hongrie	190,5
Italie	367
Portugal	764,2

Si l'on compare l'exportation avec la production du vin pour ces huit pays, la Grèce vient en tête avec une exportation de 25 % de sa production, suivie du Portugal avec 14 %, de l'Espagne avec 13 %, de la Hongrie avec 6 %.

La France n'arrive qu'assez loin en arrière.



Les Concours de Poulinières en Loire-Inférieure

A Saint-Etienne-de-Montluc

Suites Sells (Etat)

1. 300 plus 500, Fairand Louis, à Cordemais, pour Gallette; 2. 600 plus 500, Hervé Louis, Saint-Etienne, pour Diane; 3. 500 plus 100, Olivier Alexandre, pour Touraine; 4. 500, Rimbert Francis, Nantes, pour Gilette; 5. 400 plus 100, Aufray Joseph, Saint-Etienne, pour Glaneuse; 6. 300 plus 100, Aufray Joseph, Saint-Etienne, pour Helvétia; 7. 300, Anizon Pierre, Cordemais, pour Hulfane; 8. 200, Loyer Louis, Cordemais, pour Denise; 9. M.H., Lemerle Pierre, Cordemais, pour Hébride; 10. M.H., Simon Jean, Cordemais, pour Evianne.

Non suitées Sells (Etat)

1. 300, Bernier Pierre, Saint-Etienne, pour Ursule; 2. 250 plus 200, Simon Jean, Cordemais, pour Hironde; 3. 200, Fairand Louis, Cordemais, pour Dame-de-Pique; 4. 150, Rimbert Francis, Nantes, pour Tubéreuse.

Cob suitées (Département)

1. 300, Allais Pierre, Saint-Etienne, pour Gamine; 2. 200 plus 200, Huon Pierre, Saint-Etienne, pour Houlette; 3. 150, Guitten Pierre, Saint-Etienne, pour Ida; 4. 150, Volle Francis, Coudré, pour Gazelle; 5. 100, Simon Jean, Cordemais, pour Heureuse; 6. M.H., Mabit Joseph, Saint-Etienne, pour Clarinette; 7. M.H., Lefevre François, Saint-Etienne, pour Margot; 8. M.H., Taillandier Pierre, Cordemais, pour Hironde.

Cob non suitées (Etat)

1. 250, Bernard François, Saint-Etienne, pour Gamine; 2. 250 plus 200, Allais Jean, Saint-Etienne, pour Irène; 3. 100, Vianze Louis, Cordemais, pour Ivresse.

Trotteuses suitées (Etat)

1. 500, De Lajarte, Le Temple, pour Bretagne; 2. 400, Simon Eugène, Cordemais, pour Ultra; 3. 300, Fernand Louis, Cordemais, pour Violette; 4. 300, Dubout Joseph, Bouvron, pour Galathée; 5. 200, Caillé Auguste, Nantes, pour Bivella-III; 6. 200, Vié Joseph, Thouaré, pour Sauterne; 7. 200, Pageot Pierre, Bouée, pour Française; 8. 200, Porchet Constant, Saint-Jean-de-Boiseau, pour Val-de-Lambres; 9. 150, Porchet Ferdinand, Saint-Jean-de-Boiseau, pour Stéphanos; 10. 150, Musseau Léon, Rouans, pour Dame-de-Cour; 11. 150, Simon Alexandre, Cordemais, pour Vision; 12. 150, Champell Francis, Cordemais, pour Urgente; 13. 150, Babin Victor, Saint-Etienne, pour Dame-de-Tréle; 14. M.H., Porchet Ferdinand, Saint-Jean-de-Boiseau, pour Esmeralda; 15. M.H., Babin Victor, Saint-Etienne, pour Céline; 16. M.H., Vié Joseph, Thouaré, pour Clarinette.

Trotteuses non suitées

1. 400, De Lajarte, Le Temple, pour Revanche; 2. 300, Porchet Constant, Saint-Jean-de-Boiseau, pour Belle-Flâne; 3. 200, Babin Victor, Saint-Etienne, pour Blue-Orange; 4. 200, Champell Francis, Cordemais, pour Frégate; 5. 150, Champell Francis, Cordemais, pour Houleuse.

A Savenay

Sells suitées

1. 1000 plus 500 pour le poulain, Corbé Joseph, Montoir, pour Désirée; 2. 1000 plus 150, Corbé Jean, Montoir, pour Folle-Maitresse; 3. 900 plus 250, Breteché Pierre, Bouvron, pour Vedette; 4. 800 plus 500, Ardeois Maurice, Laval, pour Alouette; 5. 700 plus 100 plus 300 majoration, Guillet Henri, Fay, pour Irène; 6. 600 plus 500, Sotin Alexandre, Montoir, pour Reine-du-Petit-Bois; 7. 500 plus 200 plus 200 majoration, Breteché Pierre, Bouvron, pour Havane; 8. 500 plus 500, Ardeois Auguste, Laval, pour Sentinelle; 9. 500 plus 100, Lebeau Victor, Montoir, pour Galathée; 10. 400, Clouet Denis, Pringuiat, pour Epantée; 11. 400 plus 100, Lebeau Victor, Montoir, pour Tretzine; 12. 400 plus 300, Ardeois François, Laval, pour Fleurette; 13. 400 plus 500, Lebeau Victor, Montoir, pour Griselda; 14. 400 plus 150, Lebeau Victor, Montoir, pour Déesse; 15. 400 plus 200 majoration, Clouet François, Pringuiat, pour Ile-de-France; 16. 250 plus 100, Corbé Julien, Pringuiat, pour Isis; 17. 250 plus 500, Cormerais Emmanuel, Montoir, pour Eglantine; 18. 250 plus 200, Grand Emmanuel, Pringuiat, pour Auréole; 19. 200, Ardeois Auguste, Laval, pour Ukraine; 20. 200, Clouet François, Pringuiat, pour Brichie; 21. M.H., plus 500, Bioret Albert, Pringuiat, pour Rachel; 22. M.H., Clouet Denis, Pringuiat, pour Gagneuse; 23. M.H., Clouet Denis, Pringuiat, pour Alcas; 24. M.H., Bioret Francis, Pringuiat, pour Bayadère; 25. M.H., plus 100, Clouet Denis, Pringuiat, pour Xerminette; 26. M.H., Fourage Emile, Savenay, pour Sorbonne; 27. M.H., plus 100, Halgaud François, Montoir, pour Australienne; 28. M.H., Fourage Emile, Savenay, pour Surprise; 29. M.H., Loquet Pierre, Fay, pour Cigarette; 30. M.H., plus 150, Gapeille Louis, Bouvron, pour Bayadère; 31. M.H., Corbé Joseph, Montoir, pour Brique.

Cob suitées

1. 400, Drouillay Francis, Savenay, pour Voltige; 2. 350, Jagu François, Bouée, pour D'ou-Viens-tu; 3. 300, Corbard Pierre, Savenay, pour Alca; 4. 300 plus 200, Lelièvre Auguste, Laval,

Veillez à l'Hygiène du Bétail

Il est utile de rappeler que pour combattre et même prévenir les maladies des animaux, l'Eau de Javel constitue le désinfectant le plus économique et le plus efficace, supérieur aux phénols et aux crésyls.

Une fois par semaine nettoyez simplement vos étables, écuries, chenils, clapiers, poulaillers, mangeoires, bûches, appareils de laiterie, charrettes, etc... avec une solution d'Eau de Javel (un litre par seau d'eau).

Lavez chaque jour les sabots de vos animaux, les muqueuses des naseaux et de la bouche avec une solution d'Eau de Javel (un verre à boire par seau d'eau).

(Extrait des recettes de « Javel La Croix »)

pour Isabelle; 5. 250, Clouet Pierre, Montoir, pour Radieuse; 6. 150, Bonnet Constant, Laval, pour Ida; 7. 150, Gadeaille, à Bouée, pour Elégante; 8. 150, Bioret Emmanuel, Pringuiat, pour Coquette; 9. 150, Boutin Francis, Bouée, pour Idéale; 10. 100, Briand Jean, Malville, pour Elinelle; 11. M.H., Boutin Francis, Bouée, pour Corbeille.

Sells non suitées

1. 500, Corbé Joseph, Montoir, pour Uranie; 2. 400, Clouet François, Pringuiat, pour Gitan; 3. 350 plus 200, Corbé Jean, Montoir, pour Henriette; 4. 300, Clouet Pierre, Montoir, pour Druidesse; 5. 300, Gaudin Pierre, Donges, pour Valse-Blanc; 6. 300, Ardeois François, Laval, pour Thélème; 7. 250, Bugel Alfred, Pringuiat, pour Bayadère; 8. 250, David Théophile, Fay, pour Gitan; 9. 250, Breteché J.-B., Blain, pour Idine; 10. 200, Clouet Denis, Pringuiat, pour Yvette.

Cob non suitées

1. 300, Jagu François, Bouée, pour Fanfarone; 2. 150, Douaud François, Bouée, pour Glaneuse; 3. 150, Lemoine Théophile, La Chapelle-Launay, pour Grignette; 4. 150, Labarre Urbain, Laval, pour Cocotte; 5. M.H., Douaud François, La Chapelle-Launay, pour Georgette.

Pommes de Terre de Semence

Toutes variétés. Nous consulter. Passez vos commandes avant les gelées.

La Lutte contre la Bruche

On peut s'étonner de l'écart parfois considérable qui existe dans certaines régions entre le prix d'achat à la culture des lentilles et des haricots et le prix demandé ensuite par les négociants revendeurs.

C'est ainsi que la lentille du Pay est payée en culture 270 et offerte entre 310 et 350 francs départ Le Puy; que les haricots cocos des Landes sont payés sur le marché de Dax de 170 à 185 francs et offerts par les départements entre 235 et 250 francs.

Ces écarts peuvent trouver en grande partie leur justification dans la nécessité dans laquelle sont placés les commerçants acheteurs de procéder à un triage sévère de la marchandise qui comprend un grand nombre de haricots ou de lentilles contenant une larve de charançon appelée bruche, ce qui les rend impropres à la consommation.

Il est évident que si le développement de ce parasite était contrarié et ses dégâts limités, les producteurs devraient obtenir des prix plus rémunérateurs. Il n'y a pas lieu de craindre une augmentation exagérée et dangereuse de notre production de légumes secs puisque nous sommes tributaires de l'étranger pour au moins 15 pour cent de notre consommation de haricots et de 60 à 70 pour cent de notre consommation de lentilles.

C'est pourquoi l'Afca a encouragé les efforts de tous ceux qui ont entrepris la lutte contre la bruche.

LA BRUCHE DU HARICOT

La bruche du haricot, qui provient d'Italie, s'est étendue dans nos départements producteurs du Sud-Ouest (Landes, Basses-Pyrénées, Gironde) après avoir traversé la Provence. On la signale également dans l'Oise où elle fait d'importants dégâts. L'insecte se développe par pontes successives peu de temps après la récolte des gousses. La méthode de traitement a été mise au point et a pour objet de provoquer l'asphyxie de l'insecte en traitant les grains au sulfure de carbone. M. Audidier, directeur des Services agricoles des Landes, s'est particulièrement distingué dans cette lutte. Il a, entre autre, diffusé les moyens

de lutte dans différents articles et grâce à une affiche dont la reproduction fut faite dans une revue.

L'Afca a cru devoir répandre davantage l'affiche de M. Audidier, elle a réédité et a publié, sur ses indications, un tract à l'usage des producteurs de haricots. Les conférences de l'Afca ont été mises à la disposition des directeurs des Services agricoles des départements atteints par le parasite pour exposer aux producteurs l'intérêt des méthodes de traitement et diffuser leur pratique. Du sulfure de carbone a été mis à la disposition des organisations locales qui désiraient entreprendre des essais de traitement.

LA BRUCHE DE LA LENTILLE

La bruche de la lentille exerce ses ravages en Espagne, en Russie, en Roumanie, en Auvergne. Elle est cause de l'abandon de la culture de la lentille en Lorraine. Contre elle, la lentille se développe particulièrement en cours de végétation. En dépit des efforts de M. Courmier, directeur des Services agricoles de la Haute-Loire, et de M. Verguin, inspecteur des Services phytopathologiques à Lyon, les moyens de lutte contre la bruche de la lentille ne sont pas encore au point. Dès que les méthodes expérimentées actuellement en Haute-Loire seront au point, l'Afca ne manquera pas de participer à leur diffusion, persuadée qu'elle contribuera ainsi à lever le principal obstacle au développement de la culture de la lentille en France.

(L'Expansion Agricole.)

Traitement des Arbres fruitiers

Notre Syndicat peut fournir à nos adhérents tous produits pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers: Huiles d'Anthraxènes pures - Huiles anthracéniques spéciales - Arbo Formoline - Volek - Elimosol S212 - Ivernal, etc... Nous consulter pour prix et modes d'emploi.

La XI^e Foire-Concours des Vins à Ancenis

Le Comité d'Initiative d'Ancenis, en collaboration avec le Syndicat viticole, organise sa Foire-Concours des vins et l'Exposition de matériel agricole les samedi 15, dimanche 16 et lundi 17 décembre.

Nous rappelons que ce Concours est réservé aux récoltants de l'arrondissement d'Ancenis, des cantons de Champtoceaux, Saint-Florent-le-Viel, Montreault et Candé, et des communes d'Ingrandes-sur-Loire, Thouaré et Mauves.

Le règlement complet de ce Concours paraîtra ultérieurement, en même temps que le programme détaillé des trois jours de foire. Nous dirons seulement que les vins, répartis en deux catégories, concourront séparément: ceux de la Loire-Inférieure et ceux du Maine-et-Loire.

Sont autorisés à être présentés:

1^o Vins blancs (récolte 1934), Muscadets, Pineaux, Gros-Plants, Hybrides blancs.

2^o Vins rouges (récolte 1934), Gamays, Cabernets, Groslois, Othello, Hybrides rouges.

Les adhésions devront être adressées à M. Charles Dupuis rue des Morices, à Ancenis, avant le 10 décembre.

L'EAU DE PUIES

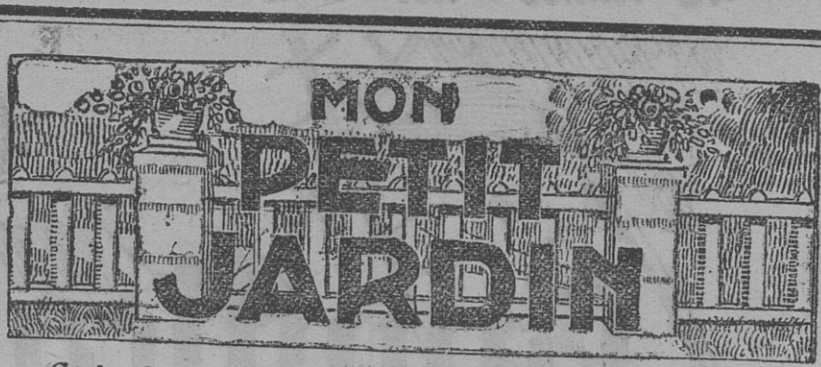
Comment peut-on désinfecter un puits ou une citerne?

Si on peut la découvrir, il faut évidemment supprimer la cause, mais en tout cas il faudra assainir le puits et voici un procédé qu'il est facile d'employer:

Vider le puits autant que faire se pourra puis y introduire un excès de permanganate de potasse (un à trois kilos, suivant la capacité du puits) dissous dans quelques seaux d'eau chaude. Laisser en contact pendant 24 heures: l'eau du puits doit être colorée en rose, sinon ajouter du permanganate.

Après les vingt-quatre heures de contact, jeter dans le puits 250 gr. de tannin dissous dans un seau d'eau.

Après deux ou trois jours on peut se servir de l'eau ainsi traitée.



Création d'une petite Pépinière fruitière pour les besoins de la Ferme

Cet article pourrait être intitulé « Comment on devient pépiniériste », ce titre pourrait sembler un peu trop important, et cependant je ne puis l'écrire sans revenir vingt-trois ans en arrière, dans un coin de Vendée où j'étais et où je vis une fort belle petite pépinière fruitière, créée par le jardinier du pays. Je m'informai de son passé horticole, des établissements où il avait travaillé jadis, et appris avec surprise que celui que je prenais pour un « courtillier » vieillu sous le harnais, était un ancien cantonnier en retraite, qui, étant jeune, avait « lié » derrière les écussonniers de pépinières angevines, mais était observateur il s'était, lui aussi, exercé à poser des écussons, ce type de greffe admirable avec lequel on peut tout faire: fruitier, ornemental, etc... et une fois retiré du service vicinal il était revenu à la terre, s'établissant jardinier et petit pépiniériste dans son bourg natal.

Pour le cognassier porte-greffe, on use des deux races dites de Vitry ou Fontenay, et dans notre Ouest, des races d'Angers ou de Doué, mais d'après le maître Charles Ballet, un des plus fameux pépiniéristes dont le pays s'honore, la race de Vitry porte mieux la greffe que celle d'Angers, si employée chez nous pourtant.

Pour les distances, si on utilise le seau l'année suivante, ce qui sera le cas le plus souvent pour les cultivateurs, on espace les plants sur la ligne à 0 m. 25.

Si on veut commencer à former ses arbres sur place, on espacera les plants sur la ligne à 0 m. 50.

Et si on préfère (chose plus rare) faire des sujets sur haute tige, on espacera à 0 m. 60.

Il faut aussi rappeler aux amateurs qui auraient leur terre située sur des bords calcaires, ce qui se trouve dans bien des départements, qu'on a pu faire venir de bons poiriers en greffant sur aubépine.

Ce sujet est peu souvent choisi, mais rien n'empêche d'essayer lorsque ce cas se présentera.

(A suivre).

G. DURIVAUD, Ingénieur horticulteur.

(Reproduction interdite.)

Le Poisson tue tout VIRUS ROUGE ne tue que les rats et souris. L'ampoule 4 fr. 50 seulement. Chez Pharm., Drogu., - Etabl. OLIVIER, Arignon.

Le Blé dans la première période de la végétation

Il arrive très souvent que le blé après une germination régulière, dépérit et se fait de plus en plus « clair ». Ce dépérissement peut être occasionné par le froid ou par l'humidité excessive, mais ce n'est pas toujours le cas. Il est dû en général à une insuffisance d'alimentation, au moment où la jeune plante, après avoir épuisé les réserves alimentaires contenues dans la graine, est réduite à chercher sa nourriture par ses propres moyens à l'aide d'un système racinaire encore peu développé. Si à ce moment critique le jeune plant de blé ne trouve pas à sa disposition les aliments indispensables, sous une forme suffisamment assimilable pour lui assurer un développement rapide et prendre possession du terrain, son existence se trouve compromise.

Aussi voit-on se généraliser la pratique qui consiste à épandre au moment des semailles, ou sitôt après sa couverture, 100 ou 150 kilos à l'hectare d'azote granulé. Cet engrais contenant l'azote moitié sous forme nitrique, moitié sous forme ammoniacale, répond par son azote nitrique aux exigences immédiates de la jeune plante, tout en lui laissant une réserve d'azote ammoniacal qui assure la continuité de l'alimentation, tant que la température permet au blé de végéter.

Ce dernier se trouve ainsi mieux armé contre les rigueurs de l'hiver; au printemps il se montre plus précoce et une maturité plus avancée lui permettra souvent d'échapper à l'échaudage. Certains agriculteurs ont constaté qu'ils obtenaient les meilleurs rendements en apportant tout l'azote au blé sous forme d'Ammonifère Granulé à l'automne. Sans préconiser particulièrement cette méthode, on peut cependant recommander en toute sécurité d'apporter la moitié de la dose à l'automne, l'autre moitié étant épandue en février.

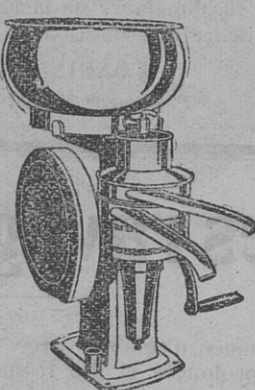
Enfin, on espacera franchement à 0 m. 70 sur la ligne, les sujets destinés à créer des vergers haute tige, dont les baliveaux une fois établis seront greffés en tête avec la variété choisie.

Avec le sujet cognassier, qui, lui, forme les plants qui peuplent les jardins fruitiers d'arbres taillés et conduits en forme ronds (libres) ou aplatis (espaliers), il faudra, pour bien faire, des terrains frais, des sables d'alluvion, des schistes et terres riches peu compactes cependant, à part des exceptions; il faut se rappeler que les poiriers sur ce

Machines Agricoles

Ecrémeuses

Nouveaux modèles robustes, munis des derniers perfectionnements. Construction soignée, la seule avec bassin d'huile intégral. Ecrémage parfait. Certificat de garantie de 10 ans.



80 litres, bassin central... 895 fr.
115 — — — — — 1.040 »
115 — bassin déporté... 1.120 »
150 — — — — — 1.340 »
225 — — — — — 1.720 »

Remise intéressante à nos adhérents. Réparations et pièces de rechange assurées par le Syndicat, à Nantes.

Nous nous chargeons de faire réparer et de fournir les pièces de toutes marques d'écrémeuses.

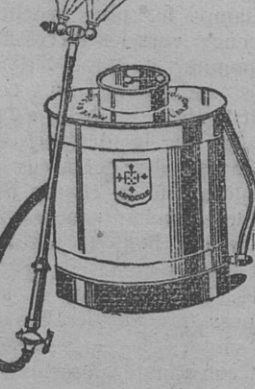
Pulvérisateurs à dos

Indispensables dans toute exploitation; pour le traitement des arbres fruitiers, la destruction des mauvaises herbes dans les blés, la lutte contre le doryphore, le traitement de la vigne, la désinfection des étables, écuries, etc... Contenance 15 litres, fabrication très robuste.

Prix net pour nos adhérents, FRANCO gare du destinataire:

En CUIVRE ROUGE... 148 »
En CUIVRE PLOMBÉ... 158 fr.

Réduction de 8 francs par appareil pris à Nantes.



Nous pouvons fournir en supplément:

Rampe plombée à 3 jets pour l'acide... 26 fr.
Lance cuivre avec jet à arc... 19 »

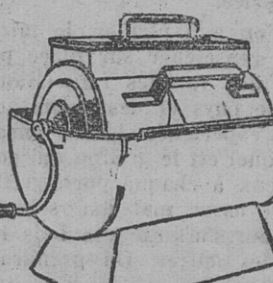
Lance cuivre avec jet Gobet pour arbres fruitiers, vigne, pommes de terre, etc... 14 »

Prix net, marchandise prise à Nantes.

Autres lances et jets, nous consulter.

Barattes métalliques

Munies d'un thermostat formant corps avec l'appareil, permettant l'été de remplir d'eau fraîche et d'obtenir un beurre absolument ferme. L'hiver on y met de l'eau tiède pour ramener la température de la crème à environ 15 ou 16 degrés. Celle-ci est mise en mouvement par six palettes.

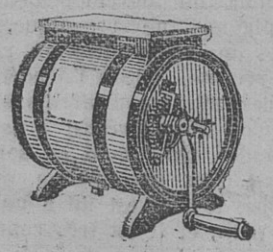


Contenance 14 litres... 108 fr.
— 18 — — — — — 116 »
— 22 — — — — — 120 »
— 30 — — — — — 174 »
— 40 — — — — — 189 »

Prix départ Nantes et remise à nos adhérents.

Barattes en chêne

BARATTES FIXES à double vitesse, tonneau chêne premier choix. Fabrication soignée, marche garantie.



10 litres, 175 fr.; 20 litres, 185 fr.; 30 litres, 200 fr.; 40 litres, 220 fr.; 50 litres, 245 fr.; 60 litres, 275 fr.; 80 litres, 320 fr.; 100 litres, 350 fr.

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

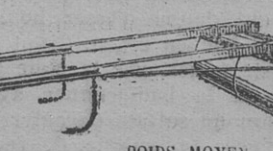
BARATTES CULBUTANTES

sur demande depuis 400 francs départ.

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.



Largeur de travail Diam 0-30 0-35 0-40 0-45

1-40 285 k.
1-60 305 k. 315 k. 360 k. 385 k.
1-80 320 k. 335 k. 385 k. 415 k.
2-00 340 k. 355 k. 405 k. 440 k.
2-20 355 k. 365 k. 435 k.

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

Buanderies

En tôle d'acier de 3 "/m, ne craignant ni coups de feu. Chauffe plus vite que les buanderies en fonte et brûle tous combustibles. Elles peuvent aussi servir pour la préparation de la nourriture des animaux. Chaque buanderie est livrée avec tuyaux.

N°	Conten.	Prix galvanisées	Prix avec chaudière
1	50 lit.	260 fr.	35 fr.
2	60 —	295 »	39 »
3	70 —	315 »	40 »
4	80 —	330 »	43 »
5	100 —	385 »	48 »
6	125 —	440 »	53 »
7	150 —	475 »	58 »
8	175 —	515 »	62 »
9	200 —	545 »	67 »

Toutes contenance supérieure sur demande. Ces prix s'entendent départ usine. Remise à nos adhérents.

Hache-Paille

A bras sur 4 pieds bois

N° 4 Bouche 130 "/m débit 50 k. 265 »
N° 5 — 195 "/m — 90 k. 365 »
N° 6 — 197 "/m — 90 k. 435 »
N° 7 — 210 "/m — 100 k. 450 »

An manège ou au moteur, pieds fonte

N° 11 Bouche 197 "/m débit 190 k. 515 »
N° 13 — 210 "/m — 240 k. 330 »

Prix départ usine et remise à nos adhérents.

Ronces galvanisées

FILS N°	Deux picots	Quatre picots
	Ecart. 11 cm.	Ecart. 11 cm.
13	13 50	14 80
14	15 20	16 60
15	17 70	19 40
16	20 80	23 50

Prix net du rouleau de 100 mètres, départ usine; ou départ Nantes, avec majoration de 1 franc par rouleau, suivant sortes demandées et disponibilités.

Fils de Fer

Fils galvanisés, spéciaux pour vignes, en boîtes irrégulières.

N° 14 (35" environ au kilo). 176 fr.
N° 15 (30" — — — — —). 172 »
N° 16 (25" — — — — —). 167 »
N° 17 (20" — — — — —). 165 »

Ces prix s'entendent nets, sans remise, pour nos adhérents et DEPART USINE.

Pour les fils de fer PRIS A NANTES, majoration de 10 fr. par 100 kil.

Pour boîtes réglées à 5 kilos, majoration de 5 fr. par 100 kilos.

Moulins

Nombreux modèles des meilleures marques, pour marche à bras, au manège, ou au moteur. Voici un aperçu de quelques types:

PETITS MOULINS-CONCASSEURS avec distributeur automatique: convenant pour moulin et concasser: blé, orge, sarrasin, fèves, pois, etc... Finesse de mouture réglable au moyen d'une vis, qui éloigne ou rapproche les meules. Celles-ci sont en fonte trempée, d'une dureté exceptionnelle et se remplacent après usure.

N° 1, sur pieds bois, avec manivelle et volant, deux vitesses, meules de 170 "/m, débit 40 à 80 litres à bras... 310 fr.

N° 2, sur pieds bois, avec deux manivelles et volant, meules de 220 m/m, débit 80 à 100 litres, à bras... 520 fr.

N° 2, sur colonne en fonte, avec poulie-volant, sans manivelle, pour moteur, débit 150 à 200 litres... 520 fr.

Ces différents moulins sont livrés avec meules pour grains durs. Pour l'avoine, demander meules spéciales. Remise à nos adhérents.

MOULINS GROS MODÈLES avec meules en composition émeraude, à longue durée, pouvant moulinier à n'importe quel degré de finesse toutes graines et tous produits divers. Le réglage s'opère une fois pour toutes. Un levier à excentrique supprime instantanément le contact des meules, sans modifier le réglage, d'où une supériorité énorme sur les autres

LA CHA TAIGNERAIE

Grand Roman inédit
PAR
MAX DU VEUZIT

— Non, mère. Il ne reste de vous aucun portrait là-bas.

— Mon Dieu !... Il avait pris soin de ne pas le laisser... il avait emporté le mien.

De gros sanglots la secouèrent tout entière, à présent, et cela me bouleversa. Ma mère, si calme, si maîtresse d'elle-même, habituellement malheureuse. Vaincue par sa douleur, n'ayant pas la force de la cacher, elle pleura là, près de moi qui ne puis rien pour la consoler.

Maintenant que le regard d'un homme a éveillé en moi des sensations inconnues, je comprends sa souffrance.

Je recherche un père, mais elle pleure un mari... le compagnon de sa vie, celui qui a fait battre son cœur de jeune fille et en qui elle avait placé toute sa confiance tout son avenir.

Pour la première fois, je comprends tout ce que la trahison de celui qu'on aime peut amener de souffrances, de rancunes, de colères !

Etre trahi, c'est dur... mais vivre quinze ans de larmes et de regrets...

Oh ! pauvre mère, comme elle a dû souffrir !

Et ne résistant plus au besoin de lui donner un peu d'espoir, cet espoir dû à l'être suivi d'une désillusion, je m'agenouille près d'elle, j'entoure sa taille de mes bras et je lui dis tout : ma visite au colonel, mes recherches, les résultats obtenus...

Je ne lui cache qu'une chose, ce sont les doutes qui me sont venus depuis que j'ai parlé au marquis de Rouvalois de son voyage au Nil. Et si je ne les lui dis pas, c'est que je crains de faire naître en elle un fol espoir... cet espoir qui me soulevait tantôt, quand monsieur Spinder semblait prendre la défense de mon père comme s'il accomplissait une mission déterminée.

Elle m'écoute d'abord avec stupeur, puis elle m'interrompt, elle veut savoir ?

Il faut que j'explique, que je raconte bien tout, que je répète...

Et je recommence sans me lasser !

Ah ! que j'étais folle de craindre sa colère ! Elle m'attire dans ses bras, elle me couvre de baisers, elle partage mes larmes, me reprochant seulement de n'avoir pas eu plus tôt confiance en elle.

— De quoi donc avais-tu peur ?

— Félicie m'avait dit que je vous tuerais si je vous parlais jamais de cela.

— Quelle folle !

Et parce qu'un peu d'espoirance à travers son deuil, elle s'anime, me parle, fait des projets et pour la première fois depuis longtemps, je la vois sourire.

— Il faudra aller demain chez le colonel, ma Solange.

— Oui, mère.

— Peut-être même faudrait-il mieux que je t'y accompagne.

— Non, je ne pense pas. Le colonel pourrait être gêné d'être intervenu dans cette affaire sans que vous l'ayez autorisé tout d'abord.

— C'est vrai !

La vérité c'est que je désire être seule avec le colonel, car je ne lui cacherais rien des réticences de monsieur Spinder et de son ami. Je lui parlerai de la nouvelle attitude de Bernard, je lui répéterai aussi les paroles du châtelain tantôt, lorsqu'il m'a remis le petit carnet.

Et cela me faisant penser à celui-ci, je me demande si je ne devrais pas en parler à ma mère.

Mais l'entrée de Félicie qui vient pour la troisième fois annoncer que le dîner est servi, m'empêche de poursuivre mon idée.

Et maintenant je songe que cela vaut mieux. Ce petit livre peut contenir pour ma mère des rappels douloureux qu'il est inutile de lui remettre en mémoire pour le moment. Elle est trop heureuse, ce soir ; il y a trop d'espoirance dans ses yeux pour que je veuille déjà y faire remonter les larmes.

73 Juillet. — J'ai lu et relu les notes écrites par mon père.

On devine avec quelle religieuse émotion j'ai parcouru ces lignes finement écrites qui retraçaient sobrement les principaux événements de sa vie.

Son mariage, son bonheur d'époux, sa naissance, son baptême, tout y est noté en quelques lignes.

Quel amour profond pour ma mère et pour moi se dégage à chaque page !

Ce petit livre est la meilleure et la plus puissante plaidoirie qu'on puisse trouver en faveur de l'absent.

Qui donc oserait soupçonner ses sentiments paternels après des notes comme celles-ci que je prends au hasard ?

Ma Solange est née ! Je suis père !

Oh ! la joie divine de serrer contre soi une petite créature qui est la chair de notre chair et le sang de nos veines.

Où encore ?

Bébé est une petite chrétienne depuis ce matin. Le cher ange semblait comprendre toute la gravité de l'acte qui s'accomplissait : elle n'a pas pleuré !

Voici ma Solange adorée inscrite à l'état civil et à l'église : c'est un personnage important à présent !

Et plus loin, après avoir retracé l'effort de mes premiers pas.

Avec quel frémissement intime de joie paternelle j'ai serré ma fille dans mes bras après qu'elle eut parcouru, seule, ces quel-

ques mètres pour venir me rejoindre.

Les sentiments de mon père pour ma mère ne sont pas moins ardents. L'amour intense qu'il a pour elle, s'exprime chaque fois qu'il parle d'elle :

« C'était l'anniversaire de notre mariage » et Marie — c'est ma mère — et moi avons tenté de passer ce jour tous deux, en complète solitude, nos deux cœurs ayant plus encore besoin que d'habitude, de se parler seuls.

Trois ans déjà que nous sommes mariés ! Est-il possible ! Ces trente-trois mois ont passé comme un songe et c'est hier, vraiment, que j'ai épousé mon adorable compagne. Trois ans ! mais c'est à peine si j'ai eu le temps encore de lui dire mon amour et de lui prouver mon inaltérable attachement.

Le bonheur ne se mesure pas ; quel enivrant vertige me donne cette pensée reposante et douce : toute ma vie, tous jours, toujours, elle et moi nous vivrons l'un à côté de l'autre...

Et après ces pages ardentes où sa tendresse masculine va, tour à tour, de la mère à l'enfant, une inquiétude s'éveille sous la plume de mon père :

« Je regrette que nous ayons invité tant de monde, cet automne, à nos chasses : notre chère intimité est troublée... »

Plus loin, cette inquiétude se précise :

« Marie a des sentiments trop grands et trop généreux : cette délicatesse d'inviter madame de Mainfruit est de ceux-là.

« Cette femme n'a rien dans l'âme ni dans l'esprit qui puisse comprendre et reconnaître la bienveillante attitude de ma chère femme... »

Jusqu'ici mon père n'a formulé aucun grief quelconque contre cette étrangère. Cependant, quelques jours après, il griffonne sur son carnet ces simples mots qui, certainement, se rapportent à elle :

« Cette femme me fait peur, je la devine envious et jalouse. Par quel sortilège, par quel miracle d'habileté ou de coquetterie peut-elle mettre ainsi tous les hommes à ses pieds... »

Et tout à coup, sans que rien ait fait prévoir cette sorte de profession de foi, il écrit, entre le récit de chasse et l'annonce d'un dîner ces réflexions suggestives :

« J'adore ma femme et mon enfant et ne souhaite rien autre que de vivre tous jours par eux et pour eux ! Mon bonheur est trop précieux pour que je le risque si bêtement : l'ironie et le dépit d'une coquette qui se voit repoussée, n'ont pas à me troubler... »

Une phrase, enfin, termine le cahier resté inachevé et les mots semblent indiquer combien mon père était exténué de ce sujet :

« Ah, si je n'avais pas à ménager la bonté de ma chère Marie qui croit à la sincérité de ces gens-là et serait peinée de les voir sous leur vrai jour, comme je me débarrasserais bien vite de ces importuns : mari et femme... »

(A suivre).

ALIMENTATION DES PORCS

Optima pour engraissement des porcs... 80 »

Optima pour porcelets et truies... 100 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

Provendeine

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

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poissons... 140 »

Granulé condensé... 105 »

Grande Pondeuse... 110 »

Farine de viande... 140 »

Poudre d'os verts... 90 »

Couilles huîtres broyées... 60 »

Les 100 kilos logés, en sacs de 50 kilos, sur wagon Nantes.

Aliments mélassés

Mélasse Say... 60 »

Son mélassé Say... 60 »

Paille mélassée Say, 50 %... 60 »

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

Société anonyme "Ovox"

Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuses... 117 »

N° 2 pour sujets en croissance... 125 »

N° 2 bis, pour poussins... 145 »

N° 2 ter, pour poussins... 125 »

N° 3, pour poules en ponte... 61 »

Couilles d'huîtres, logées... 102 »

Boulettes « LAPOX », logées... 180 »

Farine de viande, logée... 180 »

par 50 kilos, majoration ; toiles facturées 2,50 non reprises.

Savons

Croix d'Or... 200 »

G. H. B... 195 »

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 15 novembre.

Farine de froment... 171 »

Blé nouveau (officiel)... 108 50

Avoines grises ou noires... 50 »

Avoines bigarrées... 44 »

Oui, les « simples » guérissent

Mais ne croyez pas qu'il s'agit de faire bouillir des bouquets d'herbes pêle-mêle, pendant un temps indéterminé pour obtenir une panacée universelle. Ce sont là remèdes de vieilles femmes trop souvent inefficaces.

Rien de semblable avec la TISANE DES CHARTREUX DE DURBON préparée d'après l'ancienne méthode du Père Gérard, moine expert en matière d'herborisation, qui connaissait les simples dans leurs plus secrètes vertus. Cette méthode consistait essentiellement à conserver les principes actifs de la plante fraîche.

Aussi cette tisane est livrée au public sous forme d'un extrait qui contient les proportions exactes dans lesquelles certaines « simples » doivent être employées pour produire le plus d'effet sur notre organisme. Constipés, anémiques, rhumatisants, tous ceux qui ont rencontré sur leur chemin la TISANE des CHARTREUX DE DURBON ont à présent oublié leurs misères.

TISANE DES CHARTREUX DE DURBON

Tisane, la flacon... 14 80

Baume, le pot... 8 85

Pilules, l'étui... 8 50

Dans les Pharmacies.

Renseignements et attestations : Lab. J. BERTHIER, à Cherbourg.

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES

Cours du 9 novembre

VEAUX : 418. — Le demi-kilo sur pied : 1re qualité, 4 à 5,50. Tous les kilos payables.

BOEUF : 17. — Le demi-kilo : Devant : 1re qualité, 3 à 3,50 ; 2e qual., 2,50 à 3 fr. ; 3e qual., 2 à 2,50. Derrière : 1re qual., 3,50 à 4 fr. ; 2e qual., 2,50 à 3 fr. ; 3e qual., 1,50 à 2 fr.

MOUTONS : 249. — Le demi-kilo : 1re qualité, 7 à 8 fr. ; 2e qual., 6 à 7 fr. AGNEAUX. — Sans tarif.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE CAMPAGNE

ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 418. — Le kilo sur pied : 2 fr. 50 à 4 fr.

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

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 14 novembre.

Artichauts, les 12, 15 fr. — Betteraves, les 12, 4 fr. — Carottes, le paquet, 2 fr. 50. — Celeri blanc, les six, 2 fr. 50. — Celeri rouge, les six, 2 fr. 50. — Choux pommés, les six, 5 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 0 fr. 75. — Choux Bruxelles, le kilo, 2 fr. 50. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, la douzaine, 2 fr. — Escaroles, la douzaine, 1 fr. 50. — Laitues, les 20, 3 fr. — Maché, le kilo, 1 fr. — Navets, la botte, 0 fr. 50. — Noix, le kilo, 2 fr. 75. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 1 fr. — Pommes, le kilo, 1 à 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Raisin, le kilo, 2 fr. 75. — Salsifis, le paquet, 1 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 1 fr. 50. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 35.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 14 novembre.

POMMES DE TERRE

Affaires toujours réduites. Les cours sont encore incertains.

Aux 100 kilos, wagons départ, marchandise en vrac : Parisienne Loiret, 55 ; Royale Orléans, 62 ; Hénaut Loiret, 63 ; Brie de Nord du Loiret, 42 à 44 ; Brestling Nord, 48 ; Sarthe, 50 ; Paris (en culture), 52 ; Loiret, 46 ; Oise, 50 ; Jaune ronde Limousin, 26 ; Bretagne, 26 ; Creuse, 26 à 27 ; Auvergne, 26 à 27 ; Sarthe, Loiret, 28 ; Rosa Loiret, 45 à 48 ; Sarthe, 60 ; Morbihan, 53 à 54 ; Côtes-du-Nord, 56 à 58 ; Maine, 56 à 58 ; Saucisse rouge de Bretagne, grosses triées, 42 à 43 ; toutes remanées, 34 à 35 ; Loiret, 48 ; Poitou, 44 ; Mucet-Loir, 45 ; Creuse, 42 ; Early Sarthe et Touraine, 50 à 51 ; Fin de Siècle Bretagne, 35 ;

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

QUE VOUS SOYEZ ACHETEUR !...

D'UNE ECREMEUSE

D'UNE MACHINE A COUDRE

D'UN TANDEM

D'UNE BICYCLETTE

Course Route

Dame ou Enfant

Une seule Marque mais la Meilleure

STELLA

La plus connue

La plus appréciée

Catalogues - Renseignements

Liste des Représentants

Fonteneau, Fabricant

21, Chaussée de la Madeleine, NANTES

En vente chez tous les AGENTS de la marque STELLA

CIDRE

COLORE - BONIFIÉ

CONSERVÉ - CLARIFIÉ

MALADIES - GUÉRIES

PAR LES PRODUITS GATÉ

EXIGER LA VRAIE MARQUE

Pharm. E. GALICHÈRE - G.M.O.

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

Fonteneau, Fabricant

21, Chaussée de la Madeleine, NANTES

En vente chez tous les AGENTS de la marque STELLA

Cours des Vins

Muscadelle 1934... 275 à 325

Gros-Plant 1934... 120 à 170

Seibel 1934... 110 à 150

Noah 1934... 60 à 80

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Beuf, 1re catégorie, 5 à 9 fr. ; 2e cat., 3 à 3,50 ; 3e cat., 1 à 2,50.

Veau, 1re catégorie, 5,75 à 9 fr. ; 2e cat., 5 fr. ; 3e cat., 4,50.

Mouton, 1re catégorie, 9 fr. ; 2e cat., 6,50 à 8 fr. ; 3e cat., 3,50.

Pore, 1re catégorie, 8 fr. ; 2e cat., 6 fr. ; 3e cat., 5 fr.

Œufs, la douzaine, 6,50 à 8 fr. ; Lapins, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Poulets, 5 fr. 50 à 6 fr.

Fourrages

On cote suivant lieu de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé en bottes... 220

Paille de blé pressée... 230

Foin nouveau, les 500 kilos 160 à 190 suivant région et qualité.

Lins teillés

On cote :

Lille, 7 novembre.

On cote : rouis à terre, 5 à 7,50 ; lins blancs, 5 à 9,30 ; lins bleus, 7 à 9,50 ; supérieurs, 9,50 à 24 ; jaunes, ordinaires, 6 à 9 ; moyens, 9 à 13 ; supérieurs, 12 à 24 ; en France belges au kilo. En lins en paille, la culture à presque vendu toute sa récolte ; on cote nominalement de 0,45 à 0,75 le kilo, suivant qualité.

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Cours des Vins

Muscadelle 1934... 275 à 325

Gros-Plant 1934... 120 à 170

Seibel 1934... 110 à 150

Noah 1934... 60 à 80

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Beuf, 1re catégorie, 5 à 9 fr. ; 2e cat., 3 à 3,50 ; 3e cat., 1 à 2,50.

Veau, 1re catégorie, 5,75 à 9 fr. ; 2e cat., 5 fr. ; 3e cat., 4,50.

Mouton, 1re catégorie, 9 fr. ; 2e cat., 6,50 à 8 fr. ; 3e cat., 3,50.

Pore, 1re catégorie, 8 fr. ; 2e cat., 6 fr. ; 3e cat., 5 fr.

Œufs, la douzaine, 6,50 à 8 fr. ; Lapins, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Poulets, 5 fr. 50 à 6 fr.

Fourrages

On cote suivant lieu de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé en bottes... 220

Paille de blé pressée... 230

Foin nouveau, les 500 kilos 160 à 190 suivant région et qualité.

Lins teillés

On cote :

Lille, 7 novembre.

On cote : rouis à terre, 5 à 7,50 ; lins blancs, 5 à 9,30 ; lins bleus, 7 à 9,50 ; supérieurs, 9,50 à 24 ; jaunes, ordinaires, 6 à 9 ; moyens, 9 à 13 ; supérieurs, 12 à 24 ; en France belges au kilo. En lins en paille, la culture à presque vendu toute sa récolte ; on cote nominalement de 0,45 à 0,75 le kilo, suivant qualité.

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 405 par mètre

Marché français Mammes... 270 départ

Marché français Buno... 250 départ

sur-Sarthe... 250 départ

Chanvres

On cote :

Naples Spago, Extrissino... 395 par mètre

Rologne B.B... 40