

# 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,  
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.

## AUJOURD'HUI... Notre Numéro de Noël !

6 PAGES

Notre conte de Noël inédit :

« A Merry Christmas to you ! »  
par Roland Faivre

Les bonnes recettes de Tante Fanny. — Le poix de revient d'un poulet. — L'Hygiène du Foyer. — Les composts au jardin. — La valeur alimentaire du blé et ses issues. — La liste des Maisons de Commerce accordant des remises à nos adhérents. — De nombreux articles techniques, documentaires et variés, écrits spécialement pour nos lecteurs et charmantes lectures.

En leur présentant ce numéro, nous leur souhaitons une joyeuse fête de Noël et leur adressons nos meilleurs vœux.



UNE FOIRE NATIONALE DE SEMENCES, organisée par l'Office agricole régional du Nord, sous la présidence d'honneur de M. le Ministre de l'Agriculture, aura lieu à Paris, Parc des Expositions (Porte de Versailles) du 22 au 27 janvier 1935.

VOLAILLES DE BRESSE : Le 18 décembre s'est tenu, à Bourg-en-Bresse, le grand concours annuel de volailles mortes, qui groupait près de 15.000 têtes de volailles grasses.

CONFITURERIES : Alors qu'en Angleterre, l'industrie de la confiserie est très prospère, elle est en décadence complète chez nous. Son développement présenterait pourtant un grand intérêt pour les producteurs de fruits dont les débouchés diminuent.

EN FAVEUR DU LAIT : En Angleterre, l'organisation des distributions de lait dans les écoles donne de très bons résultats. C'est un excellent moyen d'accroître la consommation. On cite des pourcentages d'augmentation impressionnants.

VIN D'ANANAS : On vient de mettre en vente, dans les épiceries de Nourmé, du vin d'ananas. Ce vin est de dessert, très parfumé, obtenu : le plus grand succès. Après le vin de banane et autres fruits, il ne manquait plus que le vin d'ananas !

LES DRAGÉES ont été inventées par les Romains. En 1771 avant Jésus-Christ un confiseur célèbre Julien Dragatius eut l'idée de recouvrir de plusieurs couches de pâte de sucre de canne des amandes et des noisettes. Ce fut le début de cette délicieuse friandise. C'est le même confiseur qui fit naître la coutume de distribuer des dragées au baptême d'un enfant.

## Producteurs de Cidre de la Loire-Inférieure

Sachez que nous organiserons, au début d'avril prochain, à la Foire de Nantes, notre 2<sup>e</sup> GRAND CONCOURS DU MEILLEUR CIDRE, réservé à tous les producteurs du département et doté de nombreux prix et récompenses.

Pensez-y dès maintenant et soignez votre cidre pour ce Concours, appelé à un succès retentissant.

POUR VOUS,  
LE BULLETIN DU SYNDICAT  
ETUDIE,  
RECHERCHE  
ET CLASSE  
LES INFORMATIONS AGRICOLES  
QUI VOUS SONT UTILES.

## Projet de Loi sur le Blé

20 décembre 1934.

A cette heure, le gouvernement propose au Sénat un nouvel aménagement du blé.

Depuis un mois ce projet est en cours. Il se modifie chaque jour, il a fait couler des larmes d'encre, provoqué d'âpres discussions, été, jusqu'aux fonds de nos champs, la cause de vives émotions.

Notre Association générale des Producteurs de blé, nos Chambres d'Agriculture, toutes nos Associations, ont donné leur avis. Faisons-leur confiance.

En modifiant le statut du blé, le gouvernement n'a pas tort. Tout le monde est d'accord à ce sujet. On s'est trompé comme des enfants. Le régime que nous subissons depuis deux ans, basé sur le principe d'un prix minimum, a fait faillite. Je dis bien faillite !

Quelle bonne blague de décréter « Blé à 115 ou à 108, coupable qui l'achète à moins » ! Depuis deux ans nous ne cessons de le dire ; ce serait à rire si les conséquences n'en étaient pas aussi graves. Puérilités que bousculent sans vergogne la réalité implacable des lois naturelles.

Le blé gangster à 75 francs a-t-il été supprimé ? Non ; la fraude continue, poursuites et procès sont impuissants à la réprimer. Alors ! Que sont les quelques millions de quintaux vendus si péniblement par les Coopés ? Une faible partie de l'ensemble du gigantesque marché national. Il fallait faire quelque chose.

Si la première manœuvre à faire était bien celle d'un massif désencombrement, la résorption des excédents comme la prévoit les projets officiels ; avant tout il convient de prendre les plus sérieuses précautions pour ne pas manquer le but suprême qui est le maintien de cours rémunérateurs pour le producteur de blé.

Dans le standard de vie des

heures qui passent, mesuré au moyen des chiffres et de la puissance de notre anémisme monétaire, peut-on avantageusement cultiver le blé en terres moyennes à moins d'être assuré d'un prix de vente à 100 francs le quintal ? Je me refuse à le croire. Tant que le coût de la vie n'aura pas baissé, chercher une déflation sur le dos du froment, c'est mettre Jacques Bonhomme et son champ dans la misère, le pousser au désespoir.

Voici pour le blé futur ; reste celui du passé.

En juillet 1934, on a ordonné aux coopératives de prendre part au sauvetage, de reporter, stocker, financer, vendre par échelon, leur assurant le privilège d'un pourcentage d'emploi à un taux déterminé. La plus élémentaire honnêteté est de respecter ces contrats.

Le maintien de cours rémunérateurs, la possibilité d'un commerce libre et honnête, le respect des contrats en cours ; telles sont les directives majeures qu'il ne faut pas un instant perdre de vue.

Il serait fastidieux d'entrer dans les détails de l'exécution de ce programme d'aménagement nécessaire du marché des céréales. N'a-t-il pas été longuement exposé ici-même.

Assainissement d'abord par disparition des excédents, problème intérieur, colonial et extérieur ; puis retour, sur une place assainie et désencombrée, à une liberté commerciale dans le cadre d'une solide organisation professionnelle, ou mieux interprofessionnelle, celle-ci ayant la charge non seulement d'assurer le présent, mais aussi de prévoir l'avenir.

Tels doivent être les souhaits de tout le Pays, s'il veut sauver le Paysan français, et avec lui l'économie nationale.

DE CAMIRAN,

Président du Syndicat Central  
des Agriculteurs.

## Un Brin de Causette...



Croyez-vous dans les guérisseuses et dans certains remèdes de bonnes femmes, comme c'est qu'on en voye encore par chez nous ?

Dame, ben sûr que la Science avant fait des progrès et que la médecine marche de paire avec le reste. An'hui y a toute une guérouée de savants, des docteurs, des médecins, des vétérinaires, des dentistes, des pharmaciens, des chimistes qu'inventent tout plein de médicaments pour guérir l'humanité souffrante, même qu'a des chirurgiens à la hauteur pour découper les bonhommes, leur changer les boyaux et recoudre tout en place.

Alors, pourquoi qu'il est question encore de guérisseuses, des rebouteux, des magnétiseurs ou ben des bonnes femmes, qui vous donnent des remèdes à la couleur de vos yeux, ou ben selon le mois où c'est que vous êtes né ? Pourquoi qu'il font de la médecine, pisque y n'ont point droit d'en faire sans diplômes ? Pourquoi qu'a tant de pauvres malades qui vont les trouver ? Et pourquoi qu'en a qui sont guéris pour de bon, alors que d'autres s'en vont manger les pissenlits par la racine, sans ren dire à personne ?

Comme de juste, dans c'te corporation de guérisseurs, y en a qui prennent leur métier au sérieux, qui cherchent à trouver des remèdes, à les appliquer suivant le mal et pis y en a d'autres qui s'occupent ben plus de tirer les sous des malades, plutôt que de chercher à les guérir. Avez vous point eu connaissance de c'te dame « Georgette » qu'opérait à Pougastel Daoulas, en liguette blanche, un chapelet autour du cou, qu'étendait les mains sur les malades prosternés à ses pieds et pis ceux-ci, après avoir payé, s'en revenaient chez eux... avec la promesse de guérir ! De même pour ce Grec, Nicolas Strati, qu'opérait dans not' pays, en disant une prière et en donnant aux moribonds, à boire une eau qu'était bénite, par lui-même. Comme de juste c'est point les clients qui li manquaient. Quand c'est qu'on a voulu l'arrêter pour « exercice illégal de la médecine » y s'est défendu en disant qu'il ne soignait que l'âme, qui seule est malade. Le pus rigolo, c'est qu'un malade est venu témoigner que Nicolas l'avait débarrassé de ses rumatismes... c'est p'têtre qu'il avait le diable dans le corps !

En fait de remèdes de bonnes femmes, nos grand'mères, tenaient souvent des bonnes recettes qu'ont soufflé pus d'un malade. Ben sûr que je m'en va point vous les donner, rapport que ça se chante point sur les toits et pis que je les connais point toutes...

Dans l'ancien temps, pour guérir la goutte, on se frotionnait avec un hachis d'oie grasse et de p'tits chats. On guérissait l'anémie avec un bouillon de vipères ; contre la fièvre carie, y fallait porter au cou un araignée, enfermée dans une coquille de noix. La fièvre de loup, dans du vin blanc — du noyau de préférence — soulageait des coliques et pour la fisticou on recommandait le guano de colombes. On soignait l'asthme et les abcès avec une purée de cloportes, mêlée de térébenthine ou d'hydromel, suivant les cas ; les maux d'yeux avec du fiel de chèvre et les grosses bedaines avec le sel de vipères... Même que pour faire pousser les cheveux, on conseillait aux chauves de s'frotionner le caillou avec une pommade composée de trois cents limaces bouillies, en mélange avec des feuilles de laurier, trois cuillerées d'huile, une de miel et du savon ordinaire.

Essayez dan ces remèdes si que le cœur vous en dit — P'têtre ben qu'i réussiraient autant que certains que réglèmes qu'on voye, pour les facteurs qui pouvaient pu marcher...

*maître Jeanrot*

L'avenir de la terre sera ce que vous le ferez, vous les jeunes.

Travaillez donc sans relâche, pour acquérir une valeur professionnelle, morale et sociale de premier ordre.

## AUX AGRICULTEURS

## Comment est élaboré la cinquième Loi sur le Blé

En moment de mettre sous presse, nous recevons cet article de M. Raymond Lefeuve, président de la Chambre d'Agriculture. Après le compte rendu de doctrines générales, fait par notre président M. de Camiran, il vient compléter très heureusement tous les détails de la lutte engagée à l'heure présente.

Rompant avec les habitudes de silence de notre Chambre d'Agriculture qui, sans bruit, travaille constamment à la défense des intérêts agricoles nous croyons de notre devoir, en raison des circonstances actuelles exceptionnelles graves, de mettre les agriculteurs au courant de la façon dont sont élaborés les lois soi-disant faites en leur faveur, notamment celle relative au blé.

Aussitôt après avoir pris le pouvoir, il y a 5 semaines, M. Flaminiau annonçait qu'il voulait faire quelque chose en matière agricole (de cela on ne pouvait que le louer) et qu'il le ferait très rapidement.

Les idées de M. le Président du Conseil durent soulever de la part de M. le Ministre de l'Agriculture et de ses Services quelques résistances qui, expliquent le retard, sur la date primitivement annoncée avec lequel parurent les projets gouvernementaux.

Ces projets virent le jour sans que les grandes Associations professionnelles, ni même les Chambres d'Agriculture aient été appelées à donner leur avis.

Le fait est d'autant plus étrange que la représentation des professions est une idée particulièrement à l'ordre du jour, que le Gouvernement actuel lui-même proclame, que son premier souci est d'ordre économique et qu'il poursuit la réalisation d'un Conseil économique pour l'éclairer constamment. A quoi bon poursuivre cette réalisation si le gouvernement ne tient déjà pas compte des organisations professionnelles existantes, surtout quant certaines, comme les Chambres d'Agriculture sont des organismes officiels auxquels la loi qui a été créée, assigne le rôle de Conseil des Pouvoirs Publics ?... à moins que le Gouvernement n'aspire à mettre sur pied un Conseil économique sans indépendance place dans sa vassalité.

Bien que non consultées une fois de plus, nos organisations professionnelles (négligeant cette erreur du Gouvernement) estimèrent qu'elles devaient envers et contre tout, essayer de défendre les Agriculteurs qu'elles représentent et entreprendre l'étude des projets préparés en dehors d'elles.

Leur tâche était compliquée du fait, que par suite de la procédure d'extrême urgence demandée par le Président du Conseil, la discussion du projet sur le blé devait commencer à la Chambre des Députés, 8 jours à peine après sa publication. Une telle rapidité donnait au Gouvernement l'espoir d'éviter les critiques que nos organisations professionnelles, faute de temps, ne pourraient formuler sur les textes.

L'Assemblée générale des Producteurs de blé convoquée d'urgence sa commission permanente et son Comité Directeur qui tinrent séance le mercredi 5 décembre, le matin et l'après-midi.

De son côté, le Bureau de l'Assemblée des Présidents de Chambres d'Agriculture se livrait à l'étude des projets gouvernementaux. Il réunissait le jeudi matin les Présidents des Chambres d'Agriculture présents à Paris pour examiner la situation. Celle-ci fut jugée suffisamment grave pour que soit décidée la convocation urgente d'une assemblée extraordinaire des Présidents de Chambres d'Agriculture à laquelle serait appelée à assister les dirigeants des grandes associations agricoles nationales et spécialisées.

Cette Assemblée eut lieu le lundi 10 décembre. Elle fut précédée le dimanche d'une réunion de commissions préparatoires qui siègèrent toute l'après-midi de 14 heures à 20 heures.

Malgré la convocation précipitée,

malgré la distance considérable qui sépare de Paris beaucoup de nos collègues, 88 Chambres d'Agriculture sur 90 étaient représentées.

La réunion préparatoire pour le blé, le dimanche avait consciencieusement entrepris article par article, l'examen du projet que la Commission de l'Agriculture de la Chambre des Députés avait étudié et remanié, sans rechercher, elle aussi, nos avis.

Ce texte plein de mesures dangereuses, mettait toutes les charges sur la culture et supprimait le contrôle de la Meunerie.

Il était l'annonce d'une manœuvre cynique : le Gouvernement n'a jamais pu ou voulu surveiller 8.000 meuniers et faire respecter les 4 lois précédentes. Il y a donc de grandes chances que la cinquième loi, basée sur un contrôle impossible de 4 millions d'agriculteurs fasse également faillite. Mais alors, la réglementation ne portant plus que sur les agriculteurs, le Gouvernement viendra leur dire que leur sort était entre leurs mains, qu'ils n'ont donc qu'à s'en prendre à eux-mêmes, de la faillite de la loi et de leur misère. Les Pouvoirs Publics s'en laveront les mains, heureux d'esquiver leurs responsabilités, celles notamment qu'ils ont encourues en refusant d'examiner en juin dernier, le programme d'assainissement établi d'accord entre toutes les professions intéressées au marché du blé.

M. le Président du Conseil, à la Chambre des Députés, s'est laissé entraîner, à diverses reprises à l'égard des Chambres d'Agriculture, à des paroles qu'il est modéré de qualifier de regrettables.

Déjà, alors que ses projets n'étaient même pas ébauchés, il avait prononcé des phrases imprudentes, dont le résultat immédiat fut de réduire de 800.000 quintaux l'absorption mensuelle des blés reportés et d'en faire baisser le prix de 19 fr.

Les actes correspondent bien à la parole. Dans la période qui a précédé la discussion des projets à la Chambre des Députés, M. Flaminiau a reçu les représentants de la boulangerie, de la meunerie, etc., ce qui d'ailleurs était son devoir, mais son porte resté fermée aux délégués de l'Association générale des Producteurs de blé et aux Présidents des Chambres d'Agriculture.

Aussi devant ce projet et devant cette attitude, à la séance du 10 décembre qui constituait en quelque sorte les Etats Généraux de l'Agriculture, l'Assemblée, à l'unanimité, a jugé impossible de redresser par des retouches de détail, un texte qui, dans son esprit, comme dans sa lettre, manifestait une volonté foncièrement contraire aux intérêts agricoles.

Nous avons demandé à nos députés de s'opposer au vote d'un tel projet.

Ce projet a été adopté par la Chambre des Députés par 343 voix contre 178.

Ainsi un texte refusé à l'unanimité par la représentation professionnelle régulière de l'Agriculture du Pays est accepté par les 2/3 de sa représentation politique.

Il y a là, la manifestation la plus grave qu'on ait jamais eue du divorce qui s'établit entre l'économie et la politique.

Raymond LEFEUVE  
Président  
de la Chambre d'Agriculture  
de la Loire-Inférieure.

(Edouard Neron - Sénat 27.11.34).

## Concours Général Agricole de Paris en 1935

Un Concours général agricole aura lieu en 1935, à Paris (Parc des Expositions de la Ville de Paris, Porte de Versailles), du lundi 11 au dimanche 17 mars.

Il comprendra :

Des animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine, porcine et caprine, des animaux gras des espèces bovine, ovine et porcine, des chiens de berger, des produits agricoles et horticoles, des vins, cidres, poirés et eaux-de-vie.

Un concours beurrier, un concours d'aigreaux et de porcs gras abattus et un concours de volailles mortes y seront annexés.

Pour être admis à exposer les intéressés devront adresser à la Préfecture une déclaration écrite :

a) Avant le 15 janvier 1935, pour les vins, cidres, poirés et eaux-de-vie ;  
b) Avant le 25 janvier pour les animaux, les produits agricoles et horticoles ;

c) Avant le 10 février pour le concours beurrier.



## Les Composts

Les plantes sont des êtres vivants, comme les animaux ; elles ne croissent et produisent que si elles trouvent une alimentation copieuse dans le milieu où elles se développent. Les végétaux puisent leurs aliments à deux sources différentes : l'air et le sol.

Les éléments retirés de l'atmosphère, tels que l'oxygène, l'hydrogène, le carbone ne font jamais défaut, ils se renouvellent sans cesse et sont recueillis par les feuilles ou les racines, sans que nous ayons à intervenir. Par contre l'azote, l'acide phosphorique, la potasse, la chaux sont puisés dans la terre au moyen des racines. Si l'un de ces éléments vient à manquer dans le sol la plante restera chétive. Il importe donc de restituer au sol les éléments fertilisants absorbés par les plantes.

Le fumier était autrefois le principal engrais utilisé en agriculture, il reste le meilleur. Cependant, par suite de l'accroissement continu des véhicules automobiles et de la diminution du cheptel, sa production est de plus en plus restreinte. Il faut donc recourir aux engrais chimiques et aux composts. Parlons aujourd'hui de la fabrication des composts.

Tout d'abord on organisera une double plate-forme avec inclinaisons opposées et dont la réunion formera rigole. On pourra l'établir économiquement en terre fortement pilonnée et on lui donnera une pente d'environ 5 à 6 cm. par mètre pour faciliter l'écoulement des eaux d'arrosages. La rigole devra être inclinée d'arrière en avant. Autour de chaque plate-forme on fera un rebord de 5 à 6 cm. de hauteur. Si l'on peut faire cette double plate-forme en ciment, ce sera idéal. Au bout de la rigole on creusera un trou dans lequel on enterrera un vieux tonneau, le bord supérieur du tonneau devra se trouver légèrement en dessous de la rigole. Voilà l'installation faite.

Comment faire le compost ? On ramassera toutes les matières végétales qu'on laisse perdre la plupart du temps : les débris du potager, les herbes provenant du nettoyage des allées et n'ayant pas monté à graines, les tontures de gazon, les tiges de pois, de haricots, de pommes de terre, d'asperges, etc... Les herbes ayant monté à graines seront brûlées et leurs cendres seront incorporées au compost. Toutes les matières herbacées devront être employées fraîches et non fanées. Si l'on peut s'en procurer on y pourra ajouter les ajoncs, roseaux, varechs, genêts, bruyères, feuilles, herbes de marais, en un mot tout ce qui est susceptible de fermenter et de se décomposer. Toutefois il faudra jeter un peu de chaux vive sur les herbes aquatiques avant de les

## Les impôts de la terre

Les chiffres que je vais citer visent une propriété rurale, située dans un département du Plateau Central ; ils sont afférents à l'impôt foncier bâti et non bâti, aux portes et fenêtres, à la mobilière, à la taxe vicinale (Etat, Département, Commune). Cette propriété payait :

En 1918, pour un fermage de 1.150 francs, 548 francs d'impôts ; en 1933, pour un fermage de 3.600 francs, 3.152 fr. 43 d'impôts.

(Edouard Neron - Sénat 27.11.34).



**FOUR VOS SOINS DENTAIRES**  
Pas de discours, Maison de confiance  
Prix imbattables à qualité égale  
Extraction SANS DOULEUR, 5 et 10 fr.  
Nous soignons les Ass. sociaux au tarif  
**DENTISTES d'IDALGO de PARIS**  
Pass. Pommeraye, Gal. Statues, Nantes

mélanger au compost. Et si en plus on a chez soi du fumier de lapins, de poules ou des cures de pigeonier ce sera parfait.

Enfin on recueillera les urines étendues de cinq à six fois leur volume d'eau, les matières fécales étendues de quatre à cinq fois leur volume d'eau, les eaux de lessive, de vaisselle, de toilette. Comme les urines et les matières fécales sont désagréables à employer on les désinfecte avec du sulfate de fer à la dose de 20 gr. par litre. Tous ces liquides seront versés dans le tonneau.

Reste à monter le tas de fumier. Sur un des côtés de la plate-forme on établira d'abord un lit de fumier de lapins, de poules ou de pigeons, puis un lit de matières organiques, puis un lit de fumier et ainsi de suite. Chaque lit sera copieusement arrosé avec l'engrais liquide contenu dans le tonneau; comme tout le liquide ne sera pas retenu par le tas l'excédent retombera par la rigole dans le tonneau. Tous les deux ou trois jours, on renouvellera l'arrosage du tas. Au bout de cinq à six semaines, quelquefois moins selon l'état de décomposition du fumier, on démonte le tas et on l'installe sur l'autre versant de la plate-forme en ayant soin de mettre en dessous les parties du fumier les moins décomposées. On arrosera encore pendant une quinzaine de jours et à ce moment le fumier sera bon à employer. Si l'on n'en a pas l'emploi immédiat on le mettra de côté dans un coin du jardin.

LE VIEUX JARDINIER.

**Cafés Negrett**  
GRILLÉS DU JOUR  
Brûlerie Fernand Guilbeaud  
Le Lion d'Or - NANTES

### Un engrais combiné intéressant

Tous les agriculteurs, à l'heure actuelle, ont entendu parler des engrais combinés et, en particulier, des engrais combinés; ils savent que les engrais combinés ou combinés vendus par les maisons sérieuses (il y en aura toujours d'autres) sont d'un emploi nettement avantageux.

Cela est vrai, notamment pour certains engrais combinés obtenus par des procédés de fabrication ingénieux. Tel est, en particulier, le cas du Potazote. L'idée de ce produit est due à M. Georges Claude, Nul n'ignore aujourd'hui le nom de cet inventeur. Peut-être, cependant, ses fameuses expériences sur la captation de l'énergie thermique des mers ont-elles fait oublier à certains que c'est ce même savant qui a découvert le procédé le plus ingénieux de la fabrication de l'ammoniaque synthétique et fit au Congrès de Chimie Industrielle de 1923 une communication des plus captivantes. Il y exposait, en effet, comment en utilisant le procédé de fabrication de la soude à l'ammoniaque, et en y remplaçant le sel ordinaire par la sylvine, il pouvait obtenir un engrais remarquablement bon marché.

La réussite fut complète. Il suffit de mentionner que le produit annoncé fut nommé depuis « Potazote », combinaison extrêmement appréciée par les cultivateurs des diverses régions de France, non seulement en raison de son prix particulièrement avantageux en comparaison de sa composition (12 pour cent d'azote ammoniacal et 24 pour cent de potasse), mais encore du bel accroissement de récolte qu'il permet d'obtenir avec les cultures les plus variées.

Si cette remarquable réalisation qu'est le Potazote n'a pas le même éclat que certaines autres grandes inventions de Georges Claude, elle n'en reste pas moins l'une des plus immédiatement pratiques.

**Seuls les coffres-forts Bauche**  
**Sont vous garantis d'un composé**  
**chimique extra-dur efficace**  
**contre feu, vol et chalandage.**

C. G. V. C. O.

### Mise en garde

Nous rappelons que le Comité national de propagande en faveur du vin poursuit l'étude de la réalisation d'une Maison des Vins de France, qui devra présenter toutes les garanties nécessaires pour la propagande des vins.

Ce projet implique la collaboration de la viticulture et du commerce des vins et le contrôle des représentants des Pouvoirs publics.

Le Comité met en garde les milieux viticoles contre les projets qui pourraient actuellement invoquer, à tort, le patronage du Comité national de propagande en faveur du Vin.

**Achetez vos Machines**  
**Agricoles au Syndicat**

VOUS VOUS ASSUREREZ  
LES MEILLEURS PRIX  
LES MEILLEURES MARQUES

Vous soutiendrez aussi l'organisation  
syndicale qui sauvegarde vos intérêts!

# Déclaration sur la Politique économique du Gouvernement

Les Présidents et délégués des Chambres d'Agriculture et des Associations agricoles nationales et spécialisées, réunis d'urgence à Paris le 10 décembre 1934, sur l'initiative de l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture.

Constatant que les projets du Gouvernement, pourtant annoncés depuis de longues semaines, ont été déposés subitement et seront discutés dans des conditions telles qu'on a paru vouloir les soustraire à l'examen et à l'avis des représentants qualifiés de la profession agricole; Constatant que ces projets affirment officiellement la responsabilité exclusive des agriculteurs, dans l'engorgement actuel du marché, oubliant volontairement :

1° Que la politique d'intensification de la production agricole a été celle de tous les Gouvernements qui se sont succédés depuis la guerre, contre l'avis et les tendances des producteurs terriens;

2° Que la crise actuelle est due, en grande partie, à la désorganisation de la production, résultat de l'insuffisance et de l'incohérence de la politique de protection douanière, qui, toujours partielle, n'a jamais considéré l'unité de la production agricole.

Constatant que le Gouvernement prétend imposer à l'agriculture seule les frais de liquidation de cette situation, sans lui donner, d'ailleurs, la contrepartie logique, nécessaire et indispensable que représente la gestion, par la profession elle-même, des taxes perçues et le contrôle des importations de l'admission temporaire et des industries de transformation;

Constatant que les frais de liquidation de la crise industrielle, en partie sont payés sous forme d'indemnités de chômage, par la collectivité toute entière;

Prendant acte et protestant contre la différence de traitement que le Gouvernement entend réserver à ces deux branches essentielles de l'activité économique du Pays;

Constatant que les mesures envisagées par le Gouvernement, loin de résoudre la crise agricole, préparent de nouveaux liens d'assujettissement du monde paysan au profit d'oligarchies financières et industrielles internationales, en aggravant et consolidant les prix de famine actuellement pratiqués à la production, refusant ainsi à la famille paysanne le minimum indispensable à l'existence;

Déclarant que cette différence de traitement voulue par le Gouvernement entre l'Agriculture et l'Industrie, jointe à l'aggravation de la misère rurale, auront pour conséquence inévitable d'accroître la masse des

agriculteurs, contre leur gré, à une néfaste mais véritable abstention des achats, capable d'entraîner l'effondrement de l'économie du Pays tout entier;

Les Présidents et les délégués des Chambres d'Agriculture et des Associations agricoles nationales et spécialisées appellent tous les paysans français à la résistance dans la lutte pour la vie qui est engagée contre eux, leur patrimoine et leurs enfants. Ils les adjurent de se grouper plus que jamais dans leurs organisations corporatives qui doivent obtenir dans l'Etat les pouvoirs nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

### Motivations relatives à l'Elevage et aux Produits laitiers

#### I. — DÉFENSE DU MARCHÉ DU BÉTAIL ET DE LA VIANDE

Vu l'effondrement des cours du bétail résultant de l'abondance des animaux offerts à la vente sur les marchés publics, lequel cause la ruine de l'élevage (50 % de baisse par rapport à 1913 sur les viandes de bœuf, veau et porc);

Affirmant l'impossibilité pour les producteurs français d'établir des prix de revient à la parité du prix mondial malgré la déflation excessive des prix hôteliers, à la production, prix qui doivent être immédiatement relevés si on veut éviter la ruine totale des éleveurs;

Vu l'entrée considérable d'animaux vivants et de viandes mortes de toutes sortes, ainsi que de graisses animales et végétales diverses, souvent en dehors des contingents fixés;

En conséquence de la perte éventuelle que constitue le marché sarrois pour les bovins sur pied;

Vu les achats importants de viande congelée effectués par l'Etat à l'étranger pour les besoins de l'Armée et de la Marine;

Vu les projets tendant à priver l'agriculture des ressources résultant de la taxe à l'abatage perçue en application de la loi du 7 juillet 1933 pour la prophylaxie de la tuberculose bovine et l'inspection sanitaire des viandes;

Vu l'augmentation considérable des tarifs de transport des animaux par chemins de fer et l'incidence des droits d'octroi perçus par certaines grandes villes;

Demandant au Gouvernement avec une suprême insistance :

1° L'interdiction absolue de toute importation d'animaux vivants, viandes abattues, fraîches ou congelées, charcuteries, salaisons, viandes de conserve, suifs, saindoux, graisses et huiles animales et végétales, volailles, lapins et gibier;

2° Que les approvisionnements nécessaires aux besoins de l'Armée et de la Marine soient exclusivement effectués en viande d'origine française;

3° Que la revalorisation du cinquième quartier soit facilitée par la prohibition d'entrée en France des abats et le relèvement des droits de douane sur les cuirs et peaux fabriqués, ainsi que la lutte contre les succédanés du cuir;

4° Que la totalité des ressources financières produites par la taxe à l'abatage de 0 fr. 025 par kilo perçues et à percevoir au poids vif des bovins adultes, en vue d'effectuer la prophylaxie de la tuberculose bovine, soit réservée pour cet objet et que le règlement d'administration publique prévu pour l'application intégrale de la loi (art. 19 de la loi du 7 juillet 1933) soit publié sans plus de retard;

5° Que les tarifs de transport par chemins de fer, applicables aux animaux, de 6 à 15-fois plus élevés qu'en 1913, soient ramenés au coefficient 5, en conformité des conclusions du rapport Herriot-Tardieu;

6° Que les droits d'octroi perçus par certaines grandes villes sur la viande, produit de première nécessité, soient supprimés comme pour le pain et le lait qui, en sont exonérés;

7° Que l'Etat fournisse, sous forme d'allocations, en nature, de viande aux chômeurs et assistés;

8° Que la taxe à l'abatage soit réduite et quelle soit perçue sur la viande nette et non au poids vif des animaux;

9° Qu'une taxe spéciale soit établie à l'entrée en France des viandes coloniales voyageant sous pavillon étranger.

#### II. — DÉFENSE DE L'ELEVAGE CHEVALIN

Vu l'effondrement complet des prix des produits de l'élevage chevalin qui ne trouvent même plus preneurs actuellement dans presque toutes les catégories, vu les réductions successives apportées aux crédits attribués aux Services des Haras et des Remontes;

Vu que la compression des ressources allouées aux Haras a surtout porté sur la réduction des droits d'octroi, notamment des chevaux de trait et des primes d'approbation;

Vu notamment la réduction des crédits déjà insuffisants attribués aux Remontes pour les achats de chevaux de l'armée, crédits qui ont été ramenés, depuis le 6 mars 1934, de 32 à 24 millions de francs, puis à 20 millions dans le budget de 1935, voté par la Chambre des députés;

Vu les crédits considérables affectés à l'équipement industriel intéressant la défense nationale;

tes à l'équipement industriel intéressant la défense nationale;

Vu la nécessité de l'entretien et du renouvellement de l'effectif chevalin qui s'avérerait insuffisant dans l'éventualité d'un conflit armé;

Demandant le relèvement des crédits affectés :

Pour les Remontes, au chiffre de 32 millions de francs;

Pour les Haras, afin d'augmenter le nombre des achats d'étalons et les primes d'approbation.

#### III. — DÉFENSE DU MARCHÉ DES PRODUITS LAITIERS

Vu la baisse des prix des produits laitiers qui atteint 25 % par rapport aux prix constatés à la même époque de 1933;

Vu les prévisions de la production qui présage un véritable désastre du marché des produits laitiers pour le printemps prochain;

Vu les conséquences de la perte éventuelle du débouché que constitue le marché sarrois pour les lait, beurre, fromages et laits concentrés, perte qui provoquera, en plein hiver, une aggravation de l'effondrement général des prix;

Demandant la suppression, pour le premier trimestre 1935, des contingents d'importation de beurre, fromages et laits concentrés, et la dénomination immédiate de l'accord franco-suédois;

Vu la nécessité absolue d'une revalorisation du marché général des matières grasses, conditions indispensables de toute mesure d'assainissement du marché des beurres et du cinquième quartier;

Demandant le vote immédiat de la proposition de loi relevant au coefficient 3 les droits de douane sur les graisses oléagineuses, complétée par le renforcement et la généralisation du contingentement des importations de ces produits;

Vu la nécessité, pour pouvoir lutter efficacement contre la crise traîtresse, d'améliorer rapidement la qualité et l'hygiène du lait et de ses dérivés en vue de permettre un large développement de leur consommation et d'organiser l'utilisation rationnelle des excédents saisonniers de la production;

Il demandent la préparation, en collaboration avec les groupements professionnels et les Chambres d'Agriculture, et le dépôt par le Gouvernement de projets tendant à organiser professionnellement le contrôle de l'hygiène du lait, à renforcer les mesures tendant à garantir la qualité des beurres et fromages, à réglementer la production de la margarine, à éliminer les excédents de la production, généraux d'anarchie et de désastre.



### QUELQUES RECETTES

**L'oeuf rôti aux pommes de terre.** — Une oie, 250 grammes de lard de poitrine, sel, poivre, ail, mie de pain trempée dans du lait, deux oeufs, une truffe, un kilo de pommes de terre, quatre oeufs durs, persil.

Cette recette délicate constitue le régal traditionnel des fêtes de Noël et du jour de l'An.

Vous préparez l'oeuf et vous la truffez. Vous faites ensuite votre farce. Pour cela, vous hachez le plus finement possible le lard de poitrine et la mie de pain, vous salez, poivrez, vous ajoutez une petite pointe d'ail que vous hachez également, vous incorporez deux blancs d'oeufs bien battus et vous mélangez le tout. Vous en garnissez l'oeuf et vous recousez l'ouverture. Vous ficellez les membres et vous la mettez à la broche.

D'autre part, vous épluchez des pommes de terre que vous coupez en morceaux et que vous faites cuire dans la lèchefrite, ou dans le plat creux si vous faites cuire l'oeuf au four.

L'oeuf, peu à peu se gonfle, se dore et verse dans la lèchefrite des jets de graisse parfumée. Et les pommes de terre s'abreuvent de cette pluie odorante.

Pendant ce temps-là, vous faites durer des oeufs que vous épluchez et coupez en quatre. Vers la fin de la cuisson, vous les joignez aux pommes de terre, ou bien si vous les prenez, eux aussi, une belle couleur d'or. Vous débrossez l'oeuf et vous la servez avec les oeufs durs frits et les pommes de terre au four. Vous retirez la graisse d'oeuf s'il y en a trop et vous mettez des truffes de persil râpé aux deux extrémités du plat.

**Le hachis de cépes aux oeufs.** — Quatre ou cinq cépes, huile de noix ou « végétaline », sel, poivre, ail, échalotes et persil hachés, un peu de jambon et de lard gras quatre oeufs.

Vous lavez à plusieurs eaux une poignée de cépes (quatre ou cinq, à peu près), vous coupez les queues au ras du chapeau; vous les épluchez, si elles sont bien saines, et vous les hachez avec les têtes.

Vous jetez le tout dans un peu d'huile de noix très chaude. Vous ajoutez sel, poivre, ail, échalotes et persil hachés, avec un peu de jambon et de lard gras coupés fin.

Faites cuire à l'étouffée, c'est-à-dire en couvrant tout le temps, la poêle avec un couvercle métallique et en maintenant le feu modéré.

Une demi-heure après, vous couchez le hachis de cépes au fond d'un plat creux allant au four.

Vous cassez dessus un oeuf par personne et vous faites cuire à feu doux et dessous pendant sept ou huit minutes. Salez et poivrez les oeufs, que vous parsemez de persil haché.

**Le canard aux oignons.** — Un jeune canard bien tendre, une rotie frottée avec un peu d'ail salé et poivré, couennes de lard, huile, une trentaine de petits oignons, un peu d'eau-de-vie tiède ou de bouillon.

Vous videz et flambez le canard, vous le troussiez solidement après avoir coupé les pattes aux jointures et enlevé la tête. Placez dans son estomac une rotie frottée avec un peu d'ail, salé et poivré, et garnissez une cocotte avec des couennes de lard.

Mettez une couronne de petits oignons épluchés; mais faites dorer d'abord le canard dans une poêle contenant de l'huile bien chaude qui, seule, lui donnera vraiment l'enveloppe dorée et croustillante qu'il réclame. Placez ensuite le canard dans la cocotte; salez, poivrez et mouillez avec un peu d'eau-de-vie tiède ou de bouillon. Tenez le couvercle bien fermé. Si le canard est jeune, il sera cuit en une heure et demie; s'il est plus âgé, il faut compter environ trois heures. Dans ce cas, ne mettez les oignons à cuire que pendant deux heures à peine.

Vous servez le canard entouré de ces bons petits oignons qui lui font une savoureuse escorte. Dégraissez le jus et couvrez-en le tout.

Vous pouvez servir aussi le canard aux oignons en même temps qu'une purée de pois cassés, ou encore avec des fonds d'aricots garnis de petits pois à saucisse très coupez une truffe en petits carrés et petits lardons.

**La timbale de perdrix.** — Hachez la chair crue de deux perdrix, puis coupez une truffe en petits carrés et ornez-en le fond et les bords d'un moule bien beurré, que vous remplissez ensuite à moitié avec la farce. Laissez un espace vide dans le centre, versez-y un ragout de perdrix préparé à l'avance, ainsi que quelques tranches de foie gras ou de truffes. (La sauce doit être très épaisse.) Achevez de remplir le moule avec le reste de la farce et recouvrez d'un papier beurré. Faites cuire au bain-marie recouvert, en laissant la moule trente minutes dans l'eau bouillante. Démoulez sur un plat et servez avec une sauce maitre-dôme.

**L'omelette à la sauce tomate.** — Vous faites une omelette nature, en

comptant un oeuf par personne plus deux; lorsqu'elle est brûlante, vous la servez sur un plat chauffé en l'entourant d'une bonne sauce tomate.

Pour donner plus d'importance à cette entrée, vous bordez régulièrement le plat avec de délicieuses saucisses au vin blanc.

**Le lièvre à la crème aigre.** — Un râble de lièvre, 100 grammes de lard, 60 grammes de beurre, un quart de litre de crème aigre, un demi-verre de porto, poivre et sel, deux feuilles de laurier.

Lardez le râble au hachis. Mettez le beurre dans la lèchefrite, lorsqu'il est fondu, déposez-y le lièvre et laissez-le revenir. Versez dans le plat la crème aigre, le porto; poivrez, salez, ajoutez les feuilles de laurier et laissez cuire doucement dans le four à chaleur moyenne (et en arrosant souvent le lièvre).

Temps de cuisson : trois quarts d'heure.

Vous pouvez préparer de la même manière une vieille poule que vous aurez au préalable fait mariner pendant un ou deux jours dans un litre de vin blanc et un verre de vinaigre. C'est ce qu'on peut appeler une vieille poule marquée gibier.

**Bananes au kirsch.** — Prendre des bananes mûres à point. Couper en rondelles. Ranger dans un saladier en verre. Saupoudrez du sucre et arrosez avec le jus d'une orange. Laissez choir un quart d'heure. Au moment de servir, arrosez de kirsch très vieux et remuez avec précaution pour ne pas briser les rondelles.

Tante FANNY.



Une belle récolte de fruits se prépare en hiver : par une taille classique par une fumure appropriée et par un traitement énergique à l'IVERNOL qui nettoie les troncs et les branches et détruit les parasites - insectes et germes de maladies - qui hivernent à l'abri des vieilles écorces.

Société « LE FLY-TOX »  
22, r. de Marignan, Paris (8<sup>e</sup>)  
Renseignements au Syndicat

### Dés herbant agricole

Nous pouvons fournir à nos adhérents un dés herbant agricole magnésien, pour la destruction des mauvaises herbes dans les céréales. Son action s'étend aux espèces les plus résistantes, comme l'avoine à chapelets et diverses autres plantes à rhizomes ou à bulbes.

Ce nouveau produit n'est toxique ni pour l'homme, ni pour les animaux. Sa manipulation n'offre aucun danger et il n'est corrosif ni pour les vêtements, ni pour le matériel. Il ne décalafie pas la terre; son magasinage est facile, il n'y a aucun emballage à retourner; sa conservation est pratiquement indéfinie. C'est un produit solide, concentré, qui s'emploie à la dose de 6 à 9 kilos à l'hectare. On fait dissoudre cette quantité dans 1.000 à 1.200 litres d'eau, que l'on épanche en pulvérisation sur un hectare, avec les appareils ordinaires employés pour cet usage.

Le prix de vente de ce dés herbant agricole magnésien est de 450 francs les 100 kilos, départ usine, ou de 112 fr. 50 le tonneau de 25 kilos, départ, emballage perdu. On ne livre pas de quantités inférieures à 25 kilos. Le coût de l'ingrédient pour traiter un hectare oscille donc entre 23 et 40 francs. L'opération mérite d'être tentée, comparative avec les autres produits déjà utilisés dans la lutte contre les mauvaises herbes, qu'on ne saurait trop s'acharner à détruire.

### Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 24 décembre. — Moisdon-la-Rivière, Nozay.  
Mardi 25. — Vallet.  
Mercredi 26. — Montbert, Châteaubriant.  
Jeudi 27. — Ancenis, Saint-Pere-en-Retz, Plessé, Saint-Etienne-de-Montluc.  
Samedi 29. — Petit-Mars.  
Dimanche 30. — Port-Saint-Père,



# CONTE DE NOËL INÉDIT

par Roland FAIVRE

## A MERRY CHRISTMAS TO YOU !

— Hullo ! Niquette, here you are !  
— Please, excuse me, it is not my fault !

ELLE qui s'excusait ainsi et répondait au prénom de Niquette (diminutif familier de Monique), suspendit son manteau et son béret dans le vestibule, puis, après un furtif coup de peigne dans ses boucles blondes, pénétra souriante dans la salle à manger.

Tout le monde était à table. Le dîner touchait même à sa fin, puisque Minnie, la vieille servante, desservait la salade au gruyère et préparait les assiettes de pâtisseries. Mistress Sinclair, qui dirigeait depuis vingt-cinq ans cette pension de famille au 2 Hilltop road, West-Hampstead, à Londres, avait une exactitude et une ponctualité bien britanniques ; elle ne pouvait souffrir le moindre retard de l'une ou l'autre de ses pensionnaires. Le soir, le dîner était à 8 heures très précises. Au troisième coup de gong Mrs Sinclair, en robe de chambre, se posait sur sa chaise et faisait signe à ses hôtes de l'inviter.

Il y avait là, autour de la table d'honneur recouverte d'une nappe empesée, la jolie Mabel, sa fille, qui coiffait avec May Pfeiffer ; puis miss Hopson et miss O'Donoghue, employées au Ministère des Affaires Étrangères, William O'Sullivan jeune Irlandais, poète et artiste, Nora Meridew gracieuse brunnelle, miss Mac Greal vieille demoiselle un peu sèche, enfin Lionel Thatcher, garçon sympathique et jovial derrière ses lunettes d'écaille, qui poursuivait ses études commerciales dans une « school house » de Regent-Street. Le dixième couvert, à gauche de la présidente, était celui de Niquette, le bout-en-train que chacun se plaisait à taquiner, parce qu'elle incarnait à leurs yeux le véritable type de la Parisienne.

Monique Roussel était la seule Française de cette pension de famille, retirée en un quartier des plus tranquilles de la banlieue ouest de Londres, Hilltop-road, avec ses gentils courages flanqués de jardins fleuris, ressemblait assez à une coquette avenue de station balnéaire et pourtant, en trente-cinq minutes de métro, on se rendait au cœur bouillonnant de la capitale. Sa mère, qui habitait Paris, l'avait envoyée faire un séjour en Angleterre pour se perfectionner en langue anglaise, se créer là-bas une situation. Il y avait huit mois qu'elle s'y trouvait seule et se sentait tout à fait acclimatée en ce nouveau milieu.

A vrai dire, Monique avait quitté Paris sans regrets.

Son père était mort à la guerre, alors qu'elle n'avait que trois ans. Elle ne le connaissait que par les quelques photos qu'elle conservait religieusement et dont l'une — en haut à gauche du 356<sup>e</sup> d'infanterie — figurait en bonne place sur la cheminée de sa chambre. Sa mère l'avait élevée dans une pension de Neuilly, mais, invoquant un revers de fortune qui l'eût mis dans une situation pénible, Mme Roussel s'était remariée un beau jour avec M. Thévenot, architecte de talent, qui habitait un confortable et aristocratique hôtel, rue de Condé. Malgré l'affection qu'elle lui témoignait, la sollicitude, peut-être factice, dont l'environnait son beau-père, Monique se sentait gênée, presque une intruse, en ce nouveau foyer. Secrètement elle réprouvait le geste de sa chère maman... se gardant bien de le lui faire comprendre.

Ce projet de départ pour l'Angleterre fut donc accueilli avec joie et l'idée d'aventures aidant — que n'en aurait-on à 19 ans ! — elle avait rêvé de « vivre sa vie » selon la formule des jeunes filles modernes, de subvenir à ses besoins d'existence, d'être franche, courageuse et sportive. Niquette avait les qualités requises pour plaire. Elle s'était fait à Londres de gentilles relations et, dans la Maison de mode où elle travaillait, ne comptait que des amies. A la pension de famille elle s'était vite liée avec miss Mabel, un an plus jeune qu'elle, blonde, aux yeux de pervenche très doux, rieuse et excellente musicienne. Aux heures de liberté elles jouaient ensemble d'inépuisables parties de tennis, de ping-pong, ou de dames. Quand le temps s'y prêtait, elles parlaient avec Nora Meridew, May Pfeiffer et William O'Sullivan, le jeune artiste Irlandais, faire de joyeux « pique-

niques en un coin de campagne, à Kew-Garden ou sur les rives de la Tamise. Le soir, après dîner, chacun se retrouvait dans le petit salon tendu de velours rouge, où Mabel Sinclair, au piano, interprétait avec dextérité les morceaux les plus en vogue.

Ce soir là, chacun s'était retiré dans sa chambre de meilleure heure. Un bruyard opaque, une « purée de pois » désagréable et glaciale, comme on n'en rencontre qu'à Londres, enveloppait la ville et la plongeait en une obscurité complète.

Monique était sur le point de s'endormir, lorsque Minnie, la vieille servante, monta l'escalier et frappa toute essoufflée à sa porte :  
— Ouvrez ! Miss... c'est une dépêche qu'on vient d'apporter pour vous !

A ce mot de « dépêche » la jeune fille eut un tressaillement compréhensible. Elle n'en recevait que très rarement et jamais à une heure aussi tardive. Mon Dieu, que pouvait-il être arrivé ? Elle enfila avec nervosité son peignoir et ouvrit pour prendre le message.

C'était bien un télégramme expédié de Paris, le même jour à 16 heures — sans doute de sa mère ! Elle hésita à en prendre connaissance, il lui fallait cependant s'armer de courage et elle lut d'un seul trait :

« Mère très souffrante !!! Elle qui n'avait jamais été malade et paraissait si alerte ? Que cachait ce télégramme ? Cet ordre de retour immédiat n'aurait-il rien de bon. Et si quelque chose d'irréparable se produisait avant son arrivée à Paris... Mon Dieu, ce serait horrible ! Elle voulait de toutes ses forces chasser cette idée, sans y parvenir. Ses tempes lui battaient, le sang empourprait son visage.

En son pauvre cerveau, qu'elle sentait prêt à éclater, se forgeaient toutes les hypothèses, même les plus hardies. Les plus insensées, allant jusqu'à mettre en doute la sincérité, la loyauté de son beau-père. Mais ce n'était pas l'heure des longues tergiversations. Il lui fallait préparer rapidement ses valises, sans rien oublier, et prendre de bon matin le premier train en partance pour Folkestone, où elle s'embarquerait pour le retour.

Huit jours plus tard, Mabel Sinclair recevait de France cette lettre, tout encremée de noir :

Paris, 24 novembre.  
DARLING,

Comme je le pressentais à mon départ, un affreux malheur m'a frappé. J'ai perdu ma pauvre maman que je chérissais tant, malgré tout ce qui semblait nous séparer. Tu ne peux t'imaginer ma souffrance ! Je n'avais qu'elle au monde ; je suis seule à présent, tout à fait orpheline... Si encore j'avais eu un père, un vrai papa pour me consoler, me donner du courage. Le bon Dieu me l'a enlevé si jeune et je n'ai jamais eu la joie de sauter à son cou, comme les autres petites filles.

Je suis arrivée ici mardi soir, après une assez dure traversée — hélas ! deux heures trop tard, car mon avion avait les yeux fermés pour toujours ! Je n'ai même pu lui adresser un suprême adieu et elle ne m'a pas senti à ses côtés en ses moments d'agonie. Elle a, paraît-il, plusieurs fois prononcé mon nom et celui de papa. Je n'ai embrassé qu'un front moite et des mains inertes, déjà refroidies.

Cette mort rapide, a consterné M. Thévenot, qui fait peine à voir. Je crois que lui aussi aimait petite mère. L'enterrement a eu lieu hier, vendredi, au cimetière Montparnasse, en présence de nombreux amis qui ont essayé de me reconforter. J'aurais aimé l'avoir, my dear, en ces heures si pénibles.

Je ne comprends pas ce qu'a eu maman. Le docteur a constaté une maladie de cœur, provoquée sans doute par une forte émotion. De nature très émotive, mon beau-père m'affirme qu'elle a eu subitement une sorte de fièvre, suivie de délire et qu'elle revoyait partout son premier mari. La femme de chambre m'assure qu'elle n'a reçu au-

cune visite, en dehors de celles du docteur et du prêtre qui est venu l'administrer.

Je me sens si fatiguée, si abattue, que je suis incapable de l'écrire plus longuement. Vite de tes nouvelles. Many kisses of your poor mother.

MONIQUE.

Cette seconde missive parvenait, quelques jours après, au 2 Hilltop-road, West Hampstead, London :

Paris, 30 novembre.

DEAR MABEL,

Je reçois ta lettre, si gentille et si affectueuse que je ne puis m'empêcher de pleurer en la lisant. Mais ce sont des larmes qui soulagent et les paroles sont venues mettre un peu d'espérance en mon cœur, dissipant les idées sombres qui m'assaillaient.

Tu me demandes quels projets j'envisage ? — Mon Dieu, ils sont très simples : je pense retourner à Londres, pour voir, sitôt les formalités de successions terminées. M. Thévenot est plein de délicates attentions pour moi ; il se montre plus gentil que je ne le soupçonnais. Peut-être espère-t-il me garder à Paris... mais ma décision est formelle ! Pour rien au monde je ne transigerai.

Je n'ai, du reste, pas réussi à élucider certaines circonstances, qui auraient provoqué le décès de maman. Avant hier, j'ai pu rejoindre le vicar de Saint-Sulpice — celui qui l'a administré. Il m'a rapporté un fait vraiment étrange. Voici ses paroles, que j'ai consignées sur mon carnet :

« Jeudi 15, dans l'après-midi, vers 4 heures, un homme grisonnant, correctement vêtu, se présentait à la cure et me demandait de bien vouloir l'accompagner pour confesser une malade. Chemin faisant, ce Monsieur me confia que la malade, Mme Thévenot, lui était proche parente, mais que, pour une raison toute personnelle, il préférait ne point assister à l'enterrement. M'ayant conduit jusqu'au portail, il me remit une généreuse obole pour mes pauvres et prit congé de moi.

« Quel ne fut pas mon étonnement, lorsqu'on m'introduisit dans le salon, de me trouver en présence d'une femme alerte, pleine de vie, au lieu d'y rencontrer une moribonde, une malade dans sa chambre.

« Mais Madame, balbutiais-je gêné, vous êtes bien Mme Thévenot ?  
« Parfaitement, M. l'abbé. Donnez-vous la peine de vous asseoir.  
« C'est que... c'est que... je ne comprends plus ! J'étais venu pour confesser une malade, sur la demande expresse d'un des vôtres.

« Voyons, M. l'abbé, ce doit être une erreur, ou une bonne plaisanterie, l'œuvre d'un mystificateur !  
« Je vous assure, Madame, que cet homme m'a paru sincère. Il m'a conduit jusqu'à votre porte et m'a même laissé entendre que vous ne fréquentiez plus guère les offices.

« Je ne vois pas qui pourrait docilement et du prêtre qui est venu l'administrer.

« Comme j'allais prendre congé de Mme Thévenot je poussai soudain une exclamation en apercevant un portrait sur une commode de Louis XV.

« Tenez, c'est lui !... C'est ce Monsieur qui m'a accompagné jusqu'ici !

« Hélas ! vous faites erreur, M. l'abbé. Ce portrait est celui de M. Roussel, mon premier mari. Il a été tué le 29 juin 1917, en pleine bataille de Verdun, alors qu'il occupait avec son régiment la célèbre côte 304, au sud-ouest du Mort-Homme.

« Pardon, Madame, de vous causer une telle émotion, de raviver de si cruels souvenirs !... Mais je vous assure, à mon tour, que je ne comprends plus rien et me demande si je ne suis pas le jouet de quelque hallucination, ou d'une machination ténébreuse ?... Plus je le regarde, plus la ressemblance est frappante. J'oserais affirmer que c'est mon interlocuteur d'il y a un instant !

« Votre mère s'était effondrée dans un fauteuil et je me retirai après mille excuses.

« Le surlendemain, on vint me rechercher pour lui donner l'Extrême-Onction. Mais ce fut cette fois l'architecte. Dès que la malade m'aperçut, elle fondit en larmes : « Merci, M. l'abbé, vous avez contribué à me racheter, car il ne m'aurait pas pardonné autrement. C'est lui que vous avez vu ! C'est bien lui ; je l'ai reconnu aussi. Il est là, je le sais... mais il se cache. — André ! mon pauvre André ! je vais le rejoindre... »

Mon beau-père assistait, blême et impassible, à ces scènes poignantes, attribuant à une crise de délire les paroles incohérentes que prononçait sa femme. Le médecin n'a rien dit de d'ordinaire. Quant à moi, dear Mabel, je suis plus sceptique et j'ai tout pour découvrir la vérité.

Je suis bouleversée par ce que je viens d'apprendre. Pardonne-moi de t'écrire ces détails. Je souhaite ardemment de revoir My best remembrance to Nora and William.

Your great friend :

Monique Roussel.

Un voile brumeux et sombre enveloppait la grande cité londonienne, ciel triste de décembre, qui avait chassé les dernières feuilles et gelé les dernières fleurs d'Hyde-Park. La bise était devenue plus piquante, plus douloureuse pour les désertés de la vie, les sans-travail, les infirmes, qui imploraient au coin des rues la pitié des passants. Jusqu'aux moineaux affamés, enhardis par le froid, qui venaient piailler au seuil des maisons.

Pourtant là-bas, vers les quartiers du centre, autour des devantures aux enseignes rougeoyantes, se pressait une foule fiévreuse, un monde avide de plaisirs. Des familles encombrées

de paquets stationnaient en attendant l'autobus ; d'autres prenaient d'assaut les boutiques de confiseurs, pâtisseries, charcutiers, marchands de volailles, où s'élevaient par ordre de grosseur des centaines de dinde, d'oies et poulardes, à la chair onctueuse, grasses à point pour le réveillon de Noël.

On approchait, en effet, de la fête de la Nativité, du traditionnel « Christmas » que chaque Anglais, du plus fortuné au plus humble, célèbre avec ferveur et allégresse au sein de son foyer.

Mistress Sinclair, en parfait « landlady » avait fait ses emplettes pour confectionner le fameux « pudding ». Des bouquets de houx garnissaient déjà les vases de la salle à manger ; au lustre du salon pendait une touffe de gui, enrubannée de bleu — symbole de bonheur !

Depuis une dizaine de jours, Monique avait réintégré Londres. Partageant ses heures entre la Maison de mode d'Oxford Street et la pension d'Hilltop-road, elle se sentait entourée d'affections, d'amitié sincère. La terrible épreuve, n'avait guère modifié ses traits. Sous ses vêtements de deuil, elle paraissait bien un peu grande, son teint semblait plus pâle, mais elle avait toujours ces yeux bruns chatoyants, cette petite bouche rieuse, ce fin minois encaissé de boucles dorées, d'un blond fauve naturel.

Elle se le charmait de sa robe noire, qui mettait en relief sa beauté, un sentiment quelconque de compassion, ou de muette admiration, qui avait poussé soudain William O'Sullivan à se montrer plus gentil qu'à l'ordinaire vis-à-vis d'elle, comme s'il eût cherché véritablement à lui faire la cour ? Elle le considérait jusqu'ici en bon garçon, en vrai camarade, rien de plus. Pas même un flirt. Et voilà que depuis son retour il ne la quittait plus du regard, l'accompagnait au centre de la cité, la comblait de menus présents, parmi lesquels de gros marrons glacés, dont elle se montrait si friande.

Cet empiètement du jeune écrivain l'intriguait sans lui déplaire. Toutefois, elle ne voulait se départir d'une certaine réserve et éludait malicieusement les questions d'ordre sentimental, qui eussent pu l'obliger à un aveu. Le mariage, ce sacrement solennel de l'existence, Niquette en avait caressé maintes fois le doux espoir, comme toutes les jeunes filles de vingt ans, mais la mort de sa mère était trop présente à sa mémoire, pour lui permettre d'y songer.

Une magnifique corbeille d'orchidées blanches, d'arums et d'œillettes l'attendait ce soir, sur la table du vestibule. Elle venait d'être apportée par un groom du fleuriste le plus en vogue de Piccadilly, Rovie et éme, Monique déballait cette corbeille, étonnée de n'y trouver la moindre carte, lorsque entra la jeune Irlandaise. Celui-ci, fronçant les sourcils, lui demanda d'un ton acerbe :

— Quel est ce Monsieur qui vous offre d'aussi jolies fleurs ?

— Mon cher, je l'ignore moi-même ! Vous m'en voyez surprise, très agréablement surprise. Mais, d'abord, qui vous fait supposer que c'est un Monsieur ?

— Ce ne peut être qu'un admirateur, un homme que vous connaissez sûrement, dont vous voulez faire le nom.

— William, je vous défends de parler ainsi. Ces fleurs me sont bien destinées, mais elles ne renferment aucune carte. J'ignore le donateur. Je ne vois personne susceptible de me faire un pareil présent.

— C'est flatteur pour moi ! Croyez-vous que je ne puisse vous en offrir d'aussi belles ?

— Je n'en ai jamais douté, cher ami, mais ce serait folie de faire de telles dépenses en ce moment.

— Alors, Niquette, vous ne devriez pas les accepter !

— Comment... c'est vous ?...

— Non, mademoiselle Monique, c'est moi.

Un inconnu d'un certain âge, à belle prestance, venait d'apparaître sur le seuil du salon, interrompant le dialogue des jeunes gens, qui se regardaient interloqués par cette réponse tout à fait inopinée. Monique allait interroger ce Monsieur, qui s'exprimait en pur français, mais ce dernier ne lui en laissa le temps.

— Permettez, mademoiselle, de me présenter : capitaine André, un grand ami de votre père.

— De mon beau-père, vous voulez dire ?

— Du tout ! De votre père, le lieutenant Roussel que j'ai beaucoup connu. De passage à Londres, j'ai appris que vous étiez à Hilltop-road et je suis fait un plaisir de vous adresser ces quelques fleurs pour votre petit Noël.

— Capitaine, vous m'en voyez confuse et heureuse. Je ne sais comment vous remercier. Vous n'allez point repartir ainsi... j'aimerais tant pouvoir causer avec vous de mon père. Vous accepterez bien de dîner avec nous ? Mrs Sinclair est aimable, c'est tout à fait en famille.

— Mademoiselle Monique, vous êtes si gentille qu'on n'oserait rien vous refuser.

— Alors, c'est entendu ! Tenez William, dites à Minnie de mettre un couvert de plus. Si vous voulez bien me suivre, capitaine, je vais vous conduire dans ma chambre, nous serons plus tranquilles pour causer, en attendant 8 heures.

L'invité ne put contenir un « oh ! » d'admiration, en pénétrant dans cette chambre-salon, toute intime, à tapisserie bien rose, qui dénotait un goût bien parisien. Un divan, des étagères chargées de livres et bibelots, deux fauteuils en velours, une coiffeuse marquetée et un amour de table de chevet en composition le mobilier.

— Je conçois que vous vous pliez ici, fit-il en inspectant la pièce... Tiens ! le portrait de votre papa ? Ce n'est pas d'hier ! Voilà dix-huit ans, ma petite Monique, qu'il s'était fait photographier en cette tenue, lors de sa dernière permission.

— Racontez-moi ces détails, vous qui étiez son ami !

— Mais, vous souvenez-vous encore de lui... Je veux dire avec vous conservé quelque amour filial au fond de votre cœur, car vous n'étiez qu'une fillette, une toute petite fille de trois ans lorsqu'il disparut... Et vous voilà maintenant grande et jolie, presque mûre pour le mariage ! Une larme perlait au coin de ses paupières. Sa voix devenait plus douce et plus chaude à mesure qu'il évoquait les souvenirs du passé, ou qu'il répondait aux questions de la jeune fille.

— Nous avons enduré des heures tragiques : C'était en juin 1917, en pleine bataille, alors que nous n'avions plus ni tranchées, ni boyaux. Nous venions de nous aménager un abri de fortune, au fond d'un trou d'obus, lorsqu'un « gros noir » vint à tomber, hachant mon camarade. Je fus aveuglé, couvert de boue et de sang, mais tombais dans les lignes allemandes. Prisonnier dans un camp, je parvins à m'échapper. Ce fut, hélas, pour me faire reprendre et enfermer dans une puissante forteresse de Silésie. Bien après l'armistice, quand j'eus le bonheur d'être libéré, j'appris qu'on avait enterré, sous mon nom,

les restes de mon infortuné camarade...

— De mon père ?

— Ecoutez, ma petite Monique... Soyez courageuse ; ne vous effrayez pas ! Je veux vous faire une révélation, qui sera pour vous, j'en suis sûr, un grand bonheur.

— Voyons, capitaine que voulez-vous insinuer ?

— Monique, ma petite Monique... l'ancien lieutenant André Roussel, c'est moi ! Je suis ton père.

— Papa ? C'est impossible puisqu'il est mort !

— Il n'est pas mort, puisque je viens de l'exposer comment il a été miraculeusement sauvé. Regarde cette photo : j'ai laissé pousser ma moustache, mes cheveux sont plus clairs, mais tu reconnaitras les traits de ton vieux père, que les souffrances et les chagrins n'ont point égarés.

— Mais alors... maman ?

— Ma fille, c'est une bien pénible impression que de se sentir rayé du nombre des Vivants. Combien plus cruelle encore, lorsque j'apprends à mon retour, que la pauvre maman s'était remariée... Un autre m'avait remplacé auprès d'elle... Je n'avais plus qu'à fuir, très loin, pour ne pas troubler son bonheur. La Légion Étrangère m'offrit un refuge, mais je ne parvins, hélas, à y trouver l'oubli !

— C'est bien vous, qui vous êtes présenté chez elle le 15 novembre ?

— Oui... mais je n'eus pas le courage, au dernier moment, de la revoir.

— Mon Dieu, je me demande si je rêve ou si je suis réellement éveillée !

— Pardonne-moi, ma fille chérie, et appelle-moi papa... depuis le temps que je n'ai eu cette joie, que je vivais de cet espoir.

— Papa ! mon petit papa, que je suis heureuse !

Niquette pleurait à chaudes larmes dans les bras de l'officier, du capitaine Roussel, qui, avec une indicible émotion, lui baisait le front et caressait ses boucles soyeuses.

— A merry Christmas to you !

lui répétaient en chœur, ce soir-là, Mrs Sinclair, la jolie Mabel, May Pfeiffer, Nora Meridew, miss Mac Greal, Lionel Thatcher et William O'Sullivan, le jeune prétendant à la main de Monique — plus radieux que jamais.

— Un joyeux Noël à tous et beaucoup de bonheur à ma fille chérie ! répondit le capitaine en levant sa coupe de champagne.

Roland FAIVRE.

Les fêtes légales en 1935

Le 1<sup>er</sup> janvier tombe un mardi. Pâques est le 21 avril, le mardi gras le 5 mars, l'Ascension le 30 mai, la Pentecôte le 9 juin, le 14 juillet un dimanche, l'Assomption un jeudi, la Toussaint un vendredi, le 11 novembre un lundi et Noël 1935 un mercredi.

Pas un seul « pont » en perspective. 1935 s'inscrit sous le signe du travail.

Le salon international d'aviculture

Le 70<sup>e</sup> Salon international de coqs, poules, canards, oies, dindons, lapins, pigeons, matériel d'élevage et animaux à fourrures organisé par la Société centrale d'aviculture de France, aura lieu à Paris, du 14 au 19 février. La clôture des engagements est fixée au 31 décembre.

Le programme est à la disposition des éleveurs au siège de la Société centrale d'aviculture de France, 34, rue de Lille, Paris (7<sup>e</sup>).

Mots pour rire

LE MARCHAND DE VIN

Une crue, c'est de l'eau ; un ru, c'est du vin. Donc, quand je mélange de l'eau et du vin, ce n'est pas un baptême : c'est un mariage.

CE PAUVRE CHIEN

Au restaurant :  
Garçon, pourquoi ce chien me regarde-t-il tout le temps ?  
— C'est que vous avez l'air d'être qui lui sert d'habitude, Monsieur.

## Le dimanche à la campagne...



ils lisent tous le « Bulletin du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure ». Le mieux informé, le plus instructif, le plus vivant des organes de défense agricole.





## Liste Générale des Etalons particuliers destinés à faire la Monte, en 1935, en Loire-Inférieure

Karabo, trait, à M. Louis Thureau, Maumisson ; Dinan, trait, à M. Julien Hardy, Oudon ; Hercule, à M. Julien Hardy, Oudon ; Camélia-II, trait, à M. Auguste Bonnet, Saint-Sulpice-des-Landes ; Quinquina, trait, à M. Auguste Bonnet, Saint-Sulpice-des-Landes ; Farceur, trait postier, à M. Pierre Richard, Teillé ; Allys, trait, à M. Eugène Renard, Erbray ; Casque-d'Or, trait, à M. Eugène Renard, Erbray ; Kléber, trait, à M. Eugène Renard, Erbray ; Gagnant, trait, à M. Alphonse Gueutier, Fercé ; Favi, trait, à M. Alphonse Gueutier, Fercé ; Hymen, trait, à M. Alphonse Gueutier, Fercé ; Klop, trait, à M. Alphonse Gueutier, Fercé ; Colbart, trait, à M. Marcel Chauvin, Issé ; Glorieux, trait, à M. Marcel Chauvin, Issé ; Casino, trait, à M. Corentin Guyader, La Mettrie ; Bouton-d'Or, trait, à M. Pierre Lalloué, Moisson-la-Rivière ; Négus, trait, à M. Joseph Collin, Noyal-sur-Brut ; Dimeurs, trait, à M. Joseph Collin, Noyal-sur-Brut ; Coco, trait, à M. Ferdinand Gretteau, Petit-Auverné ; Jarnac, trait, à M. Ferdinand Gretteau, Petit-Auverné ; Gargon, trait, à M. Etienne Renard, Petit-Auverné ; Bayard, trait, à M. Etienne Renard, Petit-Auverné ; Indigo, trait, à M. Isidore Rolland, Petit-Auverné ; Rapide, trait, à M. Julien Marchand, Rougé ; Bon-Espoir, trait, à M. Pierre Chopin, Ruffigné ; Honor, trait, à M. Pierre Chopin, Ruffigné ; Joyeux, trait, à M. François Guillois, Saint-Aubin-des-Châteaux ; Rigolo, trait, à M. Jean Babine, Saint-Vincent-des-Landes ; Sansonnet, trait, à M. Alfred Olivon, Saint-Vincent-des-Landes ; Délaissé, à M. Jean Chopin, Villepot ; Jojo, trait, à M. Jean-Baptiste Aoustin, Saint-Malo-de-Guersac.

Le Vol, l'incendie, quelle calamité... Un Coiffeur-Port-Lanaud, quelle sérénité... Un prix ridicule pour votre tranquillité... 10, Quai Duquesne - NANTES

SI TOUT ALLAIT BIEN, LA DÉFENSE PROFESSIONNELLE SERAIT SUPERFLUE. C'EST PARCE QUE LA CRISE AGRICOLE S'AGGRAVE QUE LES CULTIVATEURS DOIVENT DONNER A LEURS ASSOCIATIONS LES MOYENS DE LES DÉFENDRE.

1° Sous la forme de grains entiers. Mais on pourra constater par-

# La Valeur alimentaire du Blé et de ses Issues

Comme chacun le sait, une nouvelle loi sur le marché des blés est actuellement en instance devant le Parlement. Toute la Presse a publié récemment les nouveaux projets du Gouvernement ; il est vraisemblable que ces projets subiront quelques modifications, mais il est également vraisemblable que les grandes lignes arrêtées par le Gouvernement seront maintenues.

D'après les textes publiés, la nouvelle loi aura pour objet de revenir dans un délai très court, à la liberté du commerce du blé et après assainissement du marché.

Cette dernière opération comporterait elle-même des phases distinctes qui seraient les suivantes :

1° Constitution d'un stock dit de sécurité d'environ 6 millions de quintaux de blé achetés par l'Etat ;

2° Exportation d'une masse de 5 millions de quintaux ;

3° Dénaturation de 4 millions de quintaux.

Ces différentes opérations seront précisées dans leur détail après le vote de la loi par les Chambres, mais, d'ores et déjà on peut en retenir qu'elles comporteront la consommation intérieure de 4 millions de quintaux de blé sous la forme de blés dénaturés et notre but est précisément de faire connaître la valeur du blé et des sous-produits de sa mouture en tant qu'aliment du bétail.

1° Blés dénaturés. — Une simple comparaison des analyses centésimales en principes alimentaires (matière sèche, protéines digestibles, matières grasses, extractifs non azotés, sels minéraux), des diverses céréales fait ressortir que le blé-aliment est merveilleusement adapté à la production de l'énergie, c'est-à-dire du travail, et de la graisse. De cette comparaison, on déduit que pour remplacer :

1 kg d'avoine, il faut 0 kg 850 de blé ; 1 kg d'orge, 0 kg 900 de blé ; 1 kg de son, 0 kg 640 de blé ; 1 kg de tourteau d'arachide, 1 kg 100 de blé.

Pratique de l'emploi. — De même que chaque fois que l'on opère des substitutions alimentaires, c'est-à-dire que l'on remplace un aliment par un autre, il faudra introduire le blé progressivement dans les rations, le remplacement se faisant toujours en poids et non pas en volume. Il sera d'ailleurs préférable de ne pas dépasser en blé le 1/3 de la totalité des aliments concentrés de la ration.

Sous ces réserves, on pourra donc administrer le blé :

1° Sous la forme de grains entiers. Mais on pourra constater par-

fois que, suivant les espèces animales, et dans chaque espèce, suivant les individus, des grains échappent à la digestion et se retrouvent intacts dans les fumières. On pourra augmenter la digestibilité en mélangeant les grains de blé avec de l'avoine ou de la paille hachée.

2° Sous la forme de farine grossière entière. — Sous cette forme, le blé convient à toutes les espèces animales, dont il est l'aliment de choix. On donnera cette farine soit en dilution dans l'eau sous forme de bouillies, soit encore en mélange avec d'autres aliments très divisés (racines, tubercules, etc.).

3° Enfin, sous la forme de grains cuits, ce qui constitue sans contredit la meilleure préparation pour tous les animaux et pour tous les services.

Pour les chevaux, on pourra remplacer par du blé la totalité de la ration habituelle d'avoine, sur les bases de remplacement précédemment indiquées. On pourra faciliter la mastication du produit en mélangeant les deux grains, et si toutefois, on retrouvait encore des grains non masticables, il serait utile de recourir à l'aplatissage.

Pour les bovins, dont on sait que les mâchoires sont mal armées pour la mastication, il est recommandé de concasser légèrement les grains, ou mieux encore de les cuire. La cuisson sera prolongée afin de laisser l'amidon se gorgier d'eau, ce qui facilitera la digestion.

Pour les porcs, leur engraissement peut être assuré uniquement avec du blé et adjonctions d'un peu de verdure (trèfle par exemple). Le grain sera donné concassé, ou réduit en farine ou cuit.

Pour les animaux d'élevage, les céréales ayant l'inconvénient de favoriser la propension au rachitisme, il faudra ajouter aux rations de la vitamine D ou de la chaux, ce dernier élément apporté de préférence sous la forme de carbonate de chaux (craie pulvérisée par exemple).

Les issues du blé. — En dehors de la farine panifiable, la mouture du blé laisse une série de sous-produits qui peuvent servir à l'alimentation du bétail.

Les criblures et les menus grains entrent déjà normalement dans les rations. Il faut signaler que si, certaines graminées retrouvées dans ces déchets, telles que : vesces, augmentent leur valeur alimentaire ; d'autres, au contraire, parmi lesquelles, la nielle, l'ivraie envrante, le mélangier et certaines gesces, peuvent occasionner des troubles physiologiques et même des empoisonnements.

Les farines basses, qui résultent des derniers passages dans les nettoyeurs, sont plus grises et moins douces au toucher que les farines premières et secondes. Elles sont plus riches en matières azotées et en hydrates de carbone que la farine d'orge.

On admet que 1 kg de farine basse se peut remplacer 1 kg 250 d'avoine ou 1 kg 100 de farine d'orge.

Elles apportent en outre une plus grande quantité d'acide phosphorique, c'est donc un aliment de premier ordre pour les animaux à l'engrais, les vaches laitières, les moutons, les porcs et avant tout pour les jeunes animaux.

Aux sujets à l'engrais, on les donnera en mélange avec des aliments aqueux (betteraves, racines diverses, tubercules) crus ou cuits. Aux jeunes animaux après le sevrage, et aux vaches laitières, elles seront données sous la forme de bouillies tièdes ou froides préparées avec de l'eau, du petit lait — et soigneusement délayées.

Avant ou pendant le sevrage des jeunes, elles seront préparées sous la forme de bouillies cuites.

Dans tous les cas, l'addition de sel marin (une cuillerée à soupe pour les adultes, et 3/4 de cuillerée à café pour les jeunes, augmentera l'appétit et facilitera la digestion.

Les remoulages, batards, recoupettes, dont la valeur alimentaire est légèrement inférieure aux farines basses sont couramment utilisés pour la nourriture des animaux. Leur préparation est la même que celle des farines basses.

Quant aux sons, leur valeur dépend du perfectionnement de la mouture, et, dans une certaine mesure de la quantité de farine qui reste adhérente aux écorces. Les sons de meules sont à ce point de vue supérieurs aux sons de cylindres, qui sont en général « secs » quand on plonge la main dans leur masse.

Le pouvoir nutritif du son est beaucoup plus grand qu'on ne le croit communément. La farine adhérente apporte de l'amidon, il est riche en matières azotées, ainsi qu'en matières minérales et plus particulièrement en phosphore et il apporte en outre la plus grande partie des vitamines que contient le grain de blé.

C'est donc un aliment intéressant qui doit être considéré comme un aliment concentré chargé d'améliorer les rations quant à leur teneur en matières azotées. Il a en outre des propriétés laxatives bien connues.

On peut l'enrichir par l'adjonction de farines basses (80 kg de son et 20 kg de farines basses, pour en faire un aliment relativement bon

marché qui peut être donné soit sec, en mélange avec des aliments aqueux soit en pâtes, froides ou chaudes, soit encore sous forme de bouillies.

Certains moulins séparent les germes du blé. Ces sous-produits sont riches en protéine, pauvre en cellulose, mais très digestibles. Donnés en excès, ils peuvent provoquer de la diarrhée, aussi ne convient-il pas de dépasser 1 kg 500 pour le cheval et 0 kg 600 pour le mouton.

Il est à remarquer que ces germes sont riches en vitamine E, antistérile et à ce point de vue ils conviennent à tous les animaux reproducteurs.

Jusqu'à ces dernières années, le blé ne rentrait que tout à fait exceptionnellement dans les rations des animaux. Toute la production métropolitaine était en effet réservée à la consommation humaine et il fallait encore importer chaque année des quantités plus ou moins considérables de blés exotiques.

Les récoltes de 1932, 1933 et 1934, exceptionnellement abondantes, ont permis aujourd'hui très lourdement sur le marché et que les mesures législatives vont s'efforcer de résorber, avant de ramener la liberté du commerce.

Les agriculteurs se doivent donc de collaborer à ces mesures d'assainissement en accordant la plus large part possible au blé dénaturé et aux sous-produits de la mouture dans l'alimentation de leurs animaux. Les lignes qui précèdent et les formules alimentaires qui suivent n'ont pas d'autre but que d'apporter un peu plus de lumière sur cette question.

A. CHAQUIN, Directeur des Services agricoles de la Loire-Inférieure

## Blé — Aliment

EXEMPLES DE RATIONS (pour Bovins)

Pour aider au sevrage  
Lait écrémé..... 10 litres  
Bon foin tendre..... 1 kg  
Blé cuit ou farine entière..... 1-1 kg 500

Engraissement des bovins adultes  
Début de l'engraissement Fin de l'engraissement

Foin..... 6 kg. 6 kg.  
Betteraves..... 40 kg. 40 kg.  
Balles de blé..... 4 kg. 4 kg.  
Blé éclaté..... 3 kg. 5 à 6 kg.  
Paille..... à volonté à volonté

Ration pour bœufs de travail :

Foin..... 8 kg.  
Betteraves..... 20 kg.  
Balles de blé..... 2 kg.  
Blé éclaté..... 5 kg.

Pour vaches laitières (600 kg.)  
Foin..... 6 kg. à 8 kg.  
Betteraves..... 30 kg.  
Balles de blé..... 3 kg.  
Blé éclaté ou farine entière..... 1 kg. à 4 kg. (suivant la production en lait).

Pour ranimer la rumination  
Blé cuit éclaté et salé..... 3 kg.  
Poudre de gentiane..... 15 gr.  
Poudre de quinquina..... 15 gr.  
Bicarbonate de soude : 2 cuillerées à soupe.

Mélange reconstituant (après vêlage par exemple)  
Blé..... 3 kg.  
Graine de lin..... 0 kg. 200  
Sel..... une cuillerée à soupe  
Faire bouillir 3 heures et ajouter :  
Sucre..... 0 kg. 200  
Vin ou café fort..... 1 litre  
Donner tiède.

Mélange apéritif  
Graine de foin..... 1 kg.  
Eau bouillante..... 5 litres  
Couvrir, laisser infuser une heure et ajouter :  
Blé cuit éclaté et salé..... 1 kg.

Mélange laxatif  
Graine de lin..... 0 kg. 500  
Blé..... 1 kg.  
Eau..... 5 litres  
Faire bouillir 3 heures et ajouter :  
Sulfate de soude..... 2 poignées

EXEMPLES DE RATION (pour les porcs)

Porclets de 4 à 6 semaines  
Lait écrémé..... 3 litres  
Blé éclaté ou farine entière..... 300 à 400 gr.  
Craie pulvérisée, une cuillerée à café  
Donner en trois repas.

Porclets de 2 mois :

Lait écrémé..... 5 litres  
Pommes de terre cuites..... 0 kg. 500  
Blé cuit ou farine entière..... 0 kg. 500  
Craie pulvérisée, une cuillerée à café

Porcs à l'engrais :

Lait écrémé, eaux grasses..... 6 à 10 lit.  
Pommes de terre cuites..... 2 à 3 kg.  
Blé éclaté ou farine entière..... 2 à 3 kg.  
Verdure (trèfle, etc.)..... à volonté

EXEMPLES DE RATION (pour les moutons)

Agneaux de 3 à 4 mois :

Foin, luzerne, etc..... 0 kg. 500  
Betteraves..... 1 kg. 500  
Blé éclaté..... 0 kg. 300  
Paille..... à volonté

Moutons adultes :

Foin, luzerne, etc..... 1 kg. 500  
Betteraves..... 3 kg.  
Blé..... 0 kg. 400  
Paille..... à volonté



## A propos de l'Essence exonérée

« Comment se fait-il, nous écrivait un adhérent, qu'un cultivateur utilisant l'entrepreneur de battage, avec un moteur à essence monté en locomobile, n'a plus droit à l'essence exonérée pour 1935. Ayant fait une demande pour bénéficier d'un contingent forfaitaire d'essence exonérée le 7 novembre dernier, conformément à l'article que vous avez publié dans le Bulletin du Syndicat, cette demande a été rejetée par le receveur. Je veux croire à un erreur. Ou sinon, comment expliquer qu'un moteur fixe, entraîné par un cheval, devra payer l'impôt dû par les voitures automobiles, alors que des concurrents entraînent leurs batteuses derrière un tracteur à huile lourde, sans payer cet impôt. Est-ce vraiment la Justice ? »

Pour répondre au désir de notre correspondant — qui a eu le tort de ne pas signer sa lettre — nous rappellerons que SONT EXONÉRÉS de la taxe les essences de pétrole destinées à l'alimentation des moteurs fixes agricoles, motoculteurs, tracteurs et autres moteurs n'effectuant aucun transport sur route et employés aux divers travaux des champs et jardins (autres que ceux d'agrément) ou utilisés pour remorquer sur route les appareils de battage, ou les instruments aratoires ordinairement accouplés au tracteur dans l'exécution du travail.

Dans le cas particulier ci-dessus, notre correspondant ne peut donc bénéficier de l'exonération de la taxe. Juste ou injuste, le décret est ainsi fait.

## Aux Producteurs de Chanvre

Dans sa réunion du 23 novembre 1934, le Comité central de contrôle des encouragements à la culture du chanvre, a fixé le taux de la prime pour la récolte courante 1934 à 125 fr. au quintal.

Des renseignements qui nous parviennent, les cours des chanvres seraient sensiblement les mêmes que ceux de l'année dernière.

Contrairement à ce qui se passait les années passées, toute vente donnera lieu à la délivrance d'un ticket d'achat (modèle n° 7) par le négociant filateur ou commissionnaire. Des carnets de tickets seront délivrés gratuitement aux négociants par nos soins.

# Liste des Maisons de Commerce accordant des Remises à nos Adhérents SUR PRESENTATION DE LEUR CARTE

## Alimentation

GAILLARD-BRIAND, Emile Poupard et C<sup>e</sup>, successeurs, rue d'Orléans, 13, et Ile-Gloriette, 17, Nantes. Remise 2 % (sauf sucres, sels, cristallins).

## Ameublement

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

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

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

## Automobiles

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

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

## Bandagiste

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

## Bazar

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

## Bijouterie-Horlogerie

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

ANDRÉ FAGOT, 24, rue de la Marine, Nantes. Bijouterie, joaillerie. Remise 10 %.

H. CHAPPELLE, 17, rue de la Bafillette, Nantes. Horlogerie, bijouterie, orfèvrerie. Remise 10 %.

PAYIN-DISSOT, 11, rue de la Bafillette, Nantes. Horlogerie, bijouterie. Remise 10 %.

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

## Bouchons

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

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

J.-B. TOULON, 7, quai Brancas, Nantes (près la Poste). Tous articles de cave. Remise 5 %.

## Broderies

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

## Cadeaux

AU PACHA, R. Jacob, 9, 11, 13, passage Pommeraye, Nantes.

Articles p<sup>r</sup> fumeurs. Remise 10 %.

Maroquinerie, cadeaux et souvenirs. Remise 5 %.

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

## Chapellerie

CHAPELLERIE MERCIER, F. Chesneau, S<sup>r</sup>, 8, place du Pilori, Nantes. Remise 10 %.

TOURNIE, chapelier, 30, rue de Verdun, Nantes. Remise 10 %.

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

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

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

MAXIMS, chapelier, 1, rue Boileau, Nantes. Remise 10 %.

## Chaussures

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

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

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

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

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

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

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

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

CHAUSURES RENE, 10, rue d'Orléans et Passage d'Orléans, Nantes. Remise 5 %.

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

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

## Chemiserie

MAISON LE PEHIVE, Camboulivie, Succ<sup>e</sup>, 3, rue d'Orléans, Nantes. Chemiserie, lingerie, bonneterie et blanc. Remise 10 % (sauf sur marques et soldes).

## Chirurgien-Dentiste

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

## Coiffeur

MAISON CLEMENT, 8, rue Voltaire, Nantes. Remise 10 % pour indéfrisables et parfumerie.

## Couronnes Mortuaires

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

## Cycles

L. CHAPIN, Cycles Peugeot, 1, rue Strasbourg, Nantes.

Sur motos. Remise 3 %.

Sur vélos. Remise 5 %.

Sur accessoires. Remise 10 %.

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

## Dentelles

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

## Droguerie

DROGUERIE DU CHATEAU, P. Martinet et C<sup>e</sup>, 10, quai du Port-Maillard, Nantes. Remise 3 à 5 % (sauf sur certains produits).

## Electricité

A VIVANT & SES FILS, 6 bis, avenue Carnot, Nantes. Remise 5 %.

## Fournitures

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

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

## Parfumerie

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

## Pharmacies

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

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

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

## Porcelaines

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

## Quincaillerie

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

## Tissus

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

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

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

## Vêtements

GRANDS MAGASINS DU PONT-NEUF, 20, rue d'Orléans, Nantes. Vêtements confectionnés et sur mesure pour hommes et enfants. Remise 5 % (sauf certains articles réclames et vêtements de travail Lafont).

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

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

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

VETEMENTS H. PETIT, 8, place

du Commerce, Nantes. Remise 5 %.

## AUX TRAVAILLEURS, rue Dossard, n° 52 (en face l'école de Pont-Rousseau), Nantes. Remise 10 %.

## Vins

ENTREPRENEURS VINICOLES DE L'OUEST, 8, rue Haudaudine, Nantes. Remise 3 % sur vins de table.

Remise 5



# MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 17 Décembre 1934

| ANIMAUX       | Ames   | Vende  | COURS OFFICIELS<br>du kilo, viande nette |                      |                      |       | PRIX APPROXIMATIFS<br>du kilo, poids vil |                      |                      |       |
|---------------|--------|--------|------------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|------------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|
|               |        |        | 1 <sup>re</sup> qual.                    | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra | 1 <sup>re</sup> qual.                    | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra |
| Bœufs.....    | 3.569  | 3.400  | 5 50                                     | 4 50                 | 3 40                 | 6 20  | 3 30                                     | 2 47                 | 1 70                 | 3 85  |
| Vaches.....   | 2.330  | 2.200  | 5 30                                     | 4 00                 | 3 20                 | 6 50  | 3 18                                     | 2 20                 | 1 60                 | 4 15  |
| Taureaux..... | 480    | 470    | 4 20                                     | 3 60                 | 3 20                 | 4 80  | 2 52                                     | 1 98                 | 1 60                 | 2 97  |
| Veaux.....    | 2.037  | 1.900  | 9 00                                     | 7 20                 | 6 00                 | 9 90  | 5 40                                     | 4 10                 | 3 30                 | 5 90  |
| Moutons.....  | 13.675 | 13.400 | 14 30                                    | 10 00                | 8 20                 | 15 70 | 7 25                                     | 4 70                 | 3 60                 | 7 85  |
| Porcs.....    | 1.805  | 1.805  | 5 56                                     | 4 86                 | 3 56                 | 5 90  | 3 90                                     | 3 40                 | 2 50                 | 4 10  |

Du Jeudi 20 Décembre 1934

|               |       |       |       |      |      |       |      |      |      |      |
|---------------|-------|-------|-------|------|------|-------|------|------|------|------|
| Bœufs.....    | 1.753 | 1.600 | 5 50  | 4 50 | 3 40 | 6 20  | 3 30 | 2 47 | 1 70 | 3 85 |
| Vaches.....   | 1.183 | 1.050 | 5 30  | 4 00 | 3 20 | 6 50  | 3 18 | 2 20 | 1 60 | 4 15 |
| Taureaux..... | 275   | 260   | 4 20  | 3 60 | 3 20 | 4 80  | 2 52 | 1 98 | 1 60 | 2 97 |
| Veaux.....    | 1.875 | 1.750 | 8 40  | 6 60 | 5 40 | 9 40  | 5 05 | 3 75 | 2 97 | 5 65 |
| Moutons.....  | 7.175 | 7.000 | 14 50 | 9 90 | 8 40 | 15 70 | 7 25 | 4 65 | 3 55 | 7 85 |
| Porcs.....    | 1.944 | 1.944 | 5 42  | 5 00 | 3 58 | 5 86  | 3 80 | 3 50 | 2 50 | 4 10 |

## Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 3.379. — Maine-et-Loire, 205; Sarthe, 400; Mayenne, 375; Indre-et-Loire, 25; Deux-Sèvres, 65; Vienne, 100; Vendée, 410.  
MOUTONS : 13.661. — Sarthe, 138; Afrique, 108; étrangers, 635.  
VEAUX : 2.307. — Maine-et-Loire, 115; Sarthe, 345; Indre-et-Loire, 40; Vendée, 25.  
PORCS : 1.805. — Maine-et-Loire, 255; Sarthe, 165; Loire-Inférieure, 140; Indre-et-Loire, 20; Vendée, 25.

## L'HYGIÈNE DU FOYER

# GRIPPE et CORYZA

Malgré les soins préventifs, les plus complets et les précautions les plus absolues, il est presque matériellement impossible de se soustraire au coryza et à la terrible grippe qui l'accompagne le plus souvent. Et c'est au moment où l'on y pense le moins que le malfaisant microbe de Pfeiffer nous étreint dans son intempêt et douloureux embrassement !

Donc, si on ne peut éviter la grippe et coryza, du moins on peut toujours en atténuer les désastreux effets et empêcher bien souvent la maladie, de bénigne qu'elle est, au début, de devenir dangereuse souvent, enzueuse toujours.

Or, nos anciens qui ignoraient les microbes, bacilles, vibrions et leurs multiples conséquences virulentes ou infectieuses, étaient bien supérieurs à nous ; ils ignoraient le mal, mais avaient grand soin de prévenir la maladie et leur règle d'hygiène, tant simple soit-elle, avait pour résultat final ceci : ils ne mouraient pas autant que nous, étaient moins souvent malades que nous et arrivaient à un âge extrême sans ressentir les innombrables caducités de notre sénilité !

Or, que faisaient nos aïeux ? Ce n'est pas une vie régulière, par une vie calme, exempte d'excès, de fatigue et de nourriture malsaine, ils préparaient leur organisme à lutter contre les assauts de la maladie ; et quand cette maladie, si souvent meurtrière de nos jours, attaquait leur corps largement cuirassé depuis longtemps contre les attaques du mal, au lieu de se droguer, d'avalier des médicaments multiples, de se gaver de sirops, de pastilles, de bonbons et autres préparations pharmaceutiques variées par Machin ou

Chose, ils s'en tenaient à l'hygiène, à la bonne vieille hygiène léguée par leurs ancêtres à eux aussi, et gâchaient sans médecine, sans pharmacien et surtout sans poisons chimiques « Sauveur ».

A l'annonce du premier picotement dans la gorge, au plus léger enrouement, à la moindre gêne respiratoire, ils gardaient le coin de l'âtre, se couchaient tôt, se levaient tard et, là, entre des courtépentes saines et des draps fleurant bon l'iris, ils buvaient de larges bolées de vin chaud, sucré, additionné de canelle, diète à peu près complète, mais quelques bols de bon pot-au-feu ; un œuf frais, deux doigts de pur cognac, remplaçaient les drogues de l'apothicaire ; d'énergiques frictions sur le corps à l'aide d'eau-de-vie parfumée de thym, de sauge, de romarin, d'héliotrope, de primevères, tenaient lieu et place de tous les revulsifs à la mode actuelle ; le vaste bonnet de coton enfoncé jusqu'aux oreilles remplaçait les cachets antinevralgiques les plus réputés, et sous l'édredon, le mal s'apaisait et la maladie disparaissait insensiblement. Huit jours après l'attaque, le patient était guéri.

Donc, ami lecteur, faisons comme faisaient nos pères ! Buvez du bon vin chaud et sucré, dès que l'affreux rhume de cerveau ou la poignante grippe nous étreint.

G. VARIN.

Les plus importantes pépinières de  
**TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES**  
Spécialité Muscadet, greffes sélectionnés.  
Prix-courant franco sur demande.  
E. LEMERLE, « Le Lion d'Or », Nantes  
On demande des représentants.

# Institut Dentaire National

23, Place de la Bourse (angle Rue de la Fosse) - NANTES

Les cours actuels applicables à tous les habitants de la Loire-Inférieure et des départements limitrophes, communiqués et officiellement pratiqués par l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL, sont les suivants :

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Extraction, la première.....               | 8 00   |
| — les autres.....                          | 4 00   |
| Plombage.....                              | 12 00  |
| dent, la dent.....                         | 16 65  |
| Exemple : dentier 10 dents 2 crochets..... | 203 15 |
| Dentier complet haut et bas.....           | 499 50 |

Les Assurés sociaux sont remboursés 80 % de ces tarifs.

Tous les soins et travaux présentent les garanties de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL.

FEUILLETON DU Bulletin 41

# LA CHATAIGNERAIE

Grand Roman inédit  
PAR  
MAX DU VEUZIT

Tout notre correction mondaine éclate dans ce double salut prononcé si cérémonieusement.

Mais j'ai à peine fait quelques pas dans l'étroit sentier, que je m'arrête, impuissant à continuer.

Est-ce que je puis partir ainsi ? Pourquoi lui ai-je fait un grief d'avoir cherché à me rejoindre puisque mon cœur bat si fort quand il est là.

Et malgré moi, je me suis tournée vers lui.  
Débout, à la place qu'il occupait l'instant d'avant, il n'a pas bougé. Il est très pâle, très sombre, son regard volontiers railleur me suit avec une sorte d'anxiété mais quelque chose en moi l'appelle à mon insu, et sans que nous ayons échangé une parole ni esquissé un geste, il m'a rejointe d'un bond et, nerveusement, saisissant mon

bras, il le serre contre lui, avec force.  
— Méchante !  
C'est un cri de victoire ! Il triomphe, et radieuse de joie intérieure, je constate ma défaite et sens que je viens de me donner un maître.

Il n'a pas lâché mon bras. Peut-être ne veut-il que me soutenir dans cette descente où mes pieds se heurtent aux cailloux du sentier.

Cependant, l'éducation mondaine dont nous sommes fortement imprégnés l'un et l'autre ne perd pas ses droits. Malgré l'émotion qui nous bouleverse, nous échangeons de banales paroles comme si nous craignions de reconnaître notre trouble.

— Comment s'appelle cette chapelle — Sainte-Gudulle.

— Délicieuse non !

Je ris d'un rire heureux et jenne qui erie ma joie de sa présence à mes côtés.

— N'y a-t-il pas, ici, un pèlerinage chaque année ?

— Il est même très suivi.

— Vraiment ! Quelle maladie y guérit-on ?

Je recommence à rire :

— Ce n'est pas une maladie, au contraire ! Sainte-Gudulle marie les gens ! Les jeunes filles viennent y chercher un mari.

— Non ? Vrai !

— Si, si !

— Ah bah !

Et il se penche vers moi, un peu moqueur.

— Alors, vous ? tout à l'heure ?..

Je rougis et proteste :

— Oh non ! Je n'y pensais même pas. Il jouit de ma confusion, puis reprend :  
— Ça ne fait rien ! prenez garde, Sainte-Gudulle pourrait y penser pour vous !

Alors, moi qui pourtant badine rarement sur ces sujets, je m'écrie :

— Hé, mais... vous-même ! Elle s'occupe aussi des garçons... Si elle allait vous choisir une femme !

Il ne répond pas mais sa main presse plus fortement mon bras qu'il garde toujours contre lui, et cette pression prolongée semble me dire que le miracle est accompli.

Le bas du raidillon est atteint.

Il y a deux routes devant nous et à quelques pas, le long du talus l'automobile vide du jeune homme est rangée.

D'un même mouvement correct, nous nous sommes séparés et pour atténuer la transition, je demande gravement :

— Quelle heure est-il à présent ?

Monsieur de Rouvalois consulte sa montre non moins sérieusement.

— Quatre heures trente-cinq.

Je ne suis pas en retard mais il est temps d'Auguste doit avoir fini de casser la croûte.

— Auguste, c'est votre domestique ?

— Oui, le jardinier.

Nous éprouvons une difficulté à nous quitter ainsi en étrangers alors que tout à l'heure, nous nous sentions si étroitement unis.

Cependant, je tends la main.

— Au revoir..

Il prend mes doigts, les serre mais ne les lâche pas. Et il demande :  
— Quand vous reverrai-je ? Demain ?  
— Je ne sais pas.

— Mais si, demain vous devez venir à la Chataigneraie, je crois.

— C'est vrai ! j'oubliais que ma mère m'a chargée d'une affaire auprès de monsieur Spinder.

— A demain, donc.

— Oui, à demain.

Il porte sa main à ses lèvres et longuement y dépose un baiser.

Enfin, nous nous séparons. Pendant qu'il regagne son auto, je me hâte vers la maison de nos fermiers, et une heure après quand ma voiture approche des Tournelles, une automobile nous dépasse à toute allure.

Je reconnais, au volant, le marquis qui me salue courtoisement et pendant que le véhicule disparaît au tournant du chemin je me demande si je n'ai pas revu tout ce que l'on vient de lire.

18 Juillet. — Il était deux heures, tantôt quand j'arrivai à la Chataigneraie accompagnée cette fois de Bernard, car l'ancien sergent enfin guéri, s'est empressé de reprendre auprès de moi son poste de fidèle gardien.

Je me sentais toute joyeuse de pouvoir remonter à cheval, depuis si longtemps que j'étais condamnée à aller à pied ou en voiture et je ne me lassais pas de flatter Mascotte et de la faire caracolier à plaisir.

En arrivant à la brèche du mur de la Chataigneraie que nous avions sauté un jour pour pénétrer dans ce domaine, alors qu'il était inhabité, Bernard me la fit remarquer.

— Des ordres ont été donnés pour que ce coin de mur soit bientôt réparé. Voulez-vous le sauter une dernière fois ? Nous reverrons le parc dans sa nouvelle toilette.

— Soit, passons !

Et j'enlevai mon cheval comme l'autre fois.

J'avais eu un heurt au cœur au souvenir de cette première visite.

Comme j'y étais venue l'âme en détresse mais aussi remplie d'espoir et de courage.

A présent, je revoyais ce coin sans trop d'émotion apparente et je pouvais venir souvent à la Chataigneraie, y circuler, y causer et y rire sans que l'ombre du passé ne se dressât avec la même éloquence devant mes yeux.

J'y venais et ce n'était pas mon père qui l'habitait ; j'y venais et j'avais perdu l'espoir d'y voir revenir les miens, leur place y étant prise ; j'y venais et un souvenir filial n'était plus seul à m'y ramener ni à me faire chérir ces lieux. Une image plus récente s'était imprimée dans mon cœur et semblait vouloir y régner au premier plan.

Cette pensée me désolait et je sentais un remords m'envahir en parcourant ce parc silencieux.

— Tu viens aussi très souvent au château.

(4 suivre).

# La Vie Syndicale

## Vertou

Le Bureau du Syndicat de défense du Muscadet Sèvre et Maine (section de Vertou) a l'honneur d'informer les viticulteurs qui ont fait une déclaration de Muscadet d'origine, qu'il se tiendra à leur disposition à la Mairie de Vertou, salle de la Justice de paix, pour recevoir leurs cotisations, le dimanche 23 décembre, de 8 heures à 11 heures du matin, pour la dernière fois.

Après cette date, les viticulteurs qui n'auront pas versé leur cotisation devront le faire au bureau de la Régie.

## Offres et Demandes

Service réservé à nos adhérents  
Ecrire ou s'adresser au Syndicat,  
2, rue Scribe, Nantes  
Tarif : 5 francs par annonce et pour une seule insertion.

## OFFRES

114. — VIGNOBLES et PEPI-  
NIÈRES des meilleures variétés d'hy-  
brides sélectionnés : Scibel rouge  
n° 4986, 5409, 6380 ; Scibel blanc  
n° 4983, 5437, 5455, 5487, 7053, 8745,  
8748, 8916, 11893 ; Couderc 13 ; Ber-  
tille-Seyve 2840 ; après heux plants  
g. boutures. Prix spéciaux par grosse  
quantité. S'adresser à Auguste Fer-  
rière, viticulteur, La Blanchetière, La  
Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inf.).

131. — A vendre BEAUX PLANTS  
DE VIGNES greffés et producteurs  
directs recommandés, authenticité  
et sélection garanties. S'adresser à  
M. E. Girault, viticulteur-pépinieriste,  
Domaine de la Ronde, à Jaunay-  
Clan (Vienne).

146. — A vendre BEAUX PLANTS  
DE VIGNES greffés : Muscadet,  
Gros-Plant, Pinot, Colombard ; greffes  
sélectionnés. Hybrides n° 4986  
blanc, 4643 roi des noirs, 5455 rouge ;  
Baco rouge n° 1, Baco blanc 22 A,  
Bertille-Seyve 450, Noah et Othello.  
Souscription aux plants greffés et ra-  
cinés pour l'automne 1935, aux meil-  
leures conditions possibles. S'adres-  
ser à M. Meneux Auguste, viticulteur  
au Guideau, La Chapelle-Basse-Mer ;  
36 ans d'expérience en plants de  
vigne.

148. — A vendre PLANTS DE  
VIGNES hybrides producteurs directs  
racinés, en plants extras :  
Blancs : Scibel 880, 4986, 5061,  
5409, 6468.  
Baco 22 A, Bertille-Seyve 450,  
Gaillard 157.

Rouges : Scibel 4643 (Le Roi des  
Noirs), 5163, 5437, 5455, 5487, 6905,  
8745 ; Baco n° 1, Bertille-Seyve 2862,  
Gaillard 2.

Greffes extras sur 3309 : Muscadet,  
Colombard.  
Hybrides nouveaux : Rouges :  
Scibel 7053, 8745 8916.  
Blanc : Scibel 10.173. Prix-courant  
franco.

Authenticité garantie sur facture.  
S'adresser chez A. Anneau, Le Chêne,  
La Chapelle-Basse-Mer.

153. — Pépinières J. Foulonneau,  
Saint-Christophe-la-Croix (Maine-  
et-Loire) offrent PLANTS DE VI-  
GNES greffés : Muscadet, Gros-  
Plant, Grosloir, Pinot, Colombard,  
etc... ; plants extra et hybrides racinés  
et greffés 4986, 4643, 5409, 6468,  
7053, Baco, Bertille-Seyve, Othello,  
etc., à de bonnes conditions.

10 pommiers, tiges 2 mètres, 10 à  
12 cm. de tour, 120 fr. ; 8 à 10 cm.  
de tour, 90 fr. Poiriers basse tige  
variés, 40 fr. Franco toutes gares.  
Prix-courant franco.

160. — A vendre, BEAUX PLANTS  
D'ASPERGES « Grosse hâtive d'Ar-  
gentueil », plant sélectionné extra.  
S'adresser Robert-Morice, à Sainte-  
Lucie (Loire-Inférieure).

168. — A vendre, VOITURE à  
cheval, à deux roues caoutchoutées,  
capote en bon état. S'adresser au  
Syndicat.

169. — A vendre, PERCHES TU-

## TEURS et LAMES DE CHATAIGNIÈRES

S'adresser à M. l'Econome  
du Grand Séminaire à Nantes.  
170. — A louer de suite UNE  
FERME de 23 hectares environ,  
terres, prés et vignes. S'adresser au  
Syndicat.

171. — A vendre : PLANTS DE  
VIGNES greffés et racinés des meil-  
leures variétés du Centre et de  
l'Ouest : Scibel 5453, 4643, 4986, 880 ;  
Baco n° 1, etc... Poteaux ardoises  
toutes dimensions pour vignes sur  
fil de fer ; graines potagères et  
arbres fruitiers, tout en choix extra.  
Prix-courant franco sur demande.  
F. Chesneau, horticulteur, La Ber-  
nerie.

172. — Cause cessation de chasse,  
CHIEN COURANT à vendre, prix  
modéré, âgé de trois ans, race petit  
briquet tricolore, chassant tout poil.  
S'adresser au Syndicat.

173. — A vendre, petit prix,  
CHIENNE « Pointer », extra arret,  
tout gibier. Ne rapportant pas.  
S'adresser au Syndicat qui transmet-  
tra.

174. — A louer pour le 1<sup>er</sup> novem-  
bre prochain, UNE FERME d'en-  
viron 4 hectares, située près le bourg.  
Bonne serre bien cotée. S'adresser  
à M. René Martin, au Bourg-Le Pin,  
par Saint-Mars-la-Jaille.

175. — A louer, novembre 1935,  
UNE FERME de 19 hectares, en  
Saint-Herblain, comprenant terres  
labourables, prés, vignes. S'adresser  
au Syndicat.

176. — A vendre, UN BARBOT,  
avec harnachement ; VOITURE à  
deux roues et tombereau. S'adresser  
M. de la Tullaye, L'Héraudière,  
route de Saint-Joseph, Nantes.

177. — A céder, cause cessation  
d'exploitation : 1<sup>er</sup> UNE CHARRETTE  
à cheval sur ressort ; 2<sup>e</sup> UN CHA-  
RIOT pour le sulfate des vignes ;  
3<sup>e</sup> UNE ECREMEUSE Mclotte, 250  
litres ; 4<sup>e</sup> UNE BARATTE Alfa-Laval  
et un malaxeur. S'adresser au Syn-  
dicat.

178. — On demande UN MENAGE  
pour exploiter à moitié fruits un  
grand jardin (culture maraichère) et  
une vigne dépendant d'un enclos de  
château situé à proximité de gros  
chefs-lieux de cantons, dans la ré-  
gion sud du département. Logement  
assuré gratuitement et divers autres  
avantages. S'adresser au Syndicat.

140. — On demande : 1<sup>er</sup> UN CEL-  
BATAIRE, ou veuf sans enfant, de  
50 ans — bonnes références — pour  
faire jardin et vigne. 2<sup>e</sup> UNE BONNE  
à tout faire de 50 ans. Le plus tôt  
possible. Six mois campagne et six  
mois ville (en deux fois). S'adres-  
ser Mme Duclos de Liger, La Muse,  
Saint-Philbert-de-Grandlieu.

150. — MENAGE demande place  
jardinier-vigneron, femme basse-  
cœur. Bonnes références. S'adresser  
au Syndicat.

151. — MENAGE 37 ans, cherche  
place : homme chauffeur, valet de  
chambre, menuisier ; femme cui-  
sière et couturière. S'adresser au  
Bureau du Syndicat.

152. — MENAGE sans enfant cher-  
che place de garde-jardinier, toutes  
maisons. Bonnes références. S'adresser  
au Syndicat.

153. — On demande à acheter  
UN TOMBEREAU léger, un mètre  
cube parfait état. S'adresser M. de  
la Tullaye, L'Héraudière, route de  
Saint-Joseph, Nantes.

## DEMANDES

148. — On demande UN MENAGE  
pour exploiter à moitié fruits un  
grand jardin (culture maraichère) et  
une vigne dépendant d'un enclos de  
château situé à proximité de gros  
chefs-lieux de cantons, dans la ré-  
gion sud du département. Logement  
assuré gratuitement et divers autres  
avantages. S'adresser au Syndicat.

140. — On demande : 1<sup>er</sup> UN CEL-  
BATAIRE, ou veuf sans enfant, de  
50 ans — bonnes références — pour  
faire jardin et vigne. 2<sup>e</sup> UNE BONNE  
à tout faire de 50 ans. Le plus tôt  
possible. Six mois campagne et six  
mois ville (en deux fois). S'adres-  
ser Mme Duclos de Liger, La Muse,  
Saint-Philbert-de-Grandlieu.

150. — MENAGE demande place  
jardinier-vigneron, femme basse-  
cœur. Bonnes références. S'adresser  
au Syndicat.

151. — MENAGE 37 ans, cherche  
place : homme chauffeur, valet de  
chambre, menuisier ; femme cui-  
sière et couturière. S'adresser au  
Bureau du Syndicat.

152. — MENAGE sans enfant cher-  
che place de garde-jardinier, toutes  
maisons. Bonnes références. S'adresser  
au Syndicat.

153. — On demande à acheter  
UN TOMBEREAU léger, un mètre  
cube parfait état. S'adresser M. de  
la Tullaye, L'Héraudière, route de  
Saint-Joseph, Nantes.

## Grains et Farines

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

Nantes, le 20 décembre.

Farine de froment..... 171

Blé nouveau (officiel)..... 268 50

Avoines grises ou noires..... 43

Avoines bigarrées..... 44

Sarrasin Bretagne..... 58

Sarrasin Loire-Inférieure..... 60

Orge indigène (Côtes-du-N.)..... 58



# MARCHÉS RÉGIONAUX

**NANTES (Talensac)**  
Le demi-kilo :  
Bœuf, 1<sup>re</sup> catégorie, 4 fr. à 8,75 ;  
2<sup>e</sup> cat., 2 à 3 fr. ; 3<sup>e</sup> cat., 0,50 à 1 fr. 50.  
Veau, 1<sup>re</sup> catégorie, 4 à 8 fr. ;  
2<sup>e</sup> cat., 4 fr. ; 3<sup>e</sup> cat., 2,50 à 3 fr. ;  
Mouton, 1<sup>re</sup> catégorie, 9 fr. ;  
2<sup>e</sup> cat., 6,50 à 8 fr. ; 3<sup>e</sup> cat., 3,50.  
Porc, 1<sup>re</sup> cat., 4,50 à 7 fr. ;  
2<sup>e</sup> cat., 7 à 8 fr. 50.  
Oufs, 1<sup>re</sup> douzaine, 6 à 8 fr. ;  
Lapins, 5 fr. 50.  
Poulets, 5,50 à 6 fr.

**ANGENIS**  
Poulets, le 1/2 kilo, 3 à 3,50 ; oies, le 1/2 kilo, 2,50 à 2,75 ; pigeons, le 1/2 kilo, 9 à 10 ; lapins, la pièce, 2 à 2,25 ; œufs, la douzaine, 6 à 6,50 ; beurre, le 1/2 kilo, 6 à 7 ; veaux, 2,50 à 3,50 le kilo ; porcs, 3 à 4 ; porcs de lait, l'unité, 50 à 45.

**CANDÉ**  
Orge, 55 à 60 les 100 kilos ; avoine, 55 à 60 les 100 kilos ; paille, 240 à 250 les 1000 kilos ; foin, 440 à 480 les 1000 kilos ; Poulets, 20 à 25 la couple ; canards, 18 à 20 la couple ; oies, 28 à 30 la couple ; oies grasses, de 5 à 5,50 le kilo ; lapins, de 4,50 à 5 le kilo ; pigeons, de 8 à 9 fr. la couple ; œufs, la douzaine, 5,50 à 6 fr. ; beurre, la livre, 5,50 à 6 fr. ; Porcs gras, le kilo, 3,25 à 3,75. Porcs maigres, de 110 à 150 la pièce. Porcelaines, de 20 à 50 la pièce.

**BLAIN, 19 décembre.**  
Ble, toujours le même marasme ; farine, taux préfectoral ; sons, 48 à 52 fr. les 100 kilos ; avoines, 55 à 58 fr. ; orge, 60 à 65 fr. ; sarrasin, 61 à 60 fr. ; seigle, 62 à 66 fr. — Fourrages : Paille, 115 à 130 fr. les 500 kilos ; foin, 160 à 200 fr. — Beurre de laiterie, 8,50 à 9 fr. la livre ; beurre ordinaire, 8 à 8,50 ; œufs, 7 à 8 fr. la douzaine ; lait, 1,20 le litre. — Volailles : poules et poulets, 18 à 20 fr. la couple (3,50 à 4 fr. la livre) ; oies, 20 à 25 fr. la pièce ; canards, 10 à 20 fr. ; lapins domestiques, 6 à 18 fr. pièce, suivant grosseur (4 à 4,50 le kilo) ; pigeons, 7 à 8 fr. la paire. — Gibier : lièvres et levrauts, 10 à 20 fr. ; bécasses, 10 à 12 fr. ; pigeons ramiers, 5 à 6 fr. ; lapins de garenne, 5 à 6 fr. — Cidre, 60 à 80 fr. la barrique de 220 litres environ, suivant qualité (droits de circulation en sus) ; au détail, 0,70 à 0,75 le litre. — Bétail : bœufs, 1,85 à 2,10 le kilo sur pied ; taureaux, 1,50 à 1,80 ; vaches, 1,50 à 1,85 ; génisses grasses, 2,25 à 2,45 ; veaux, 3,30 à 3,60 ; moutons et agneaux, 3,50 à 4,50 ; porcs

gras, 3,20 à 3,50 ; courantine, 100 à 150 fr. ; porcelets de six semaines à trois mois, 40 à 95 fr. pièce. — Pommes de terre, 40 à 60 fr.  
**CHATEAUBRIANT, 19 décembre.**  
Ble, prix légal ; avoine, 60 à 65 fr. ; seigle, 70 à 75 fr. ; orge, 60 à 65 fr. ; sarrasin, 60 à 70 fr. ; son, 55 à 60 fr. Les 500 kilos : paille de blé, 125 à 130 fr. ; foin, 180 à 200 fr. — Pommes de terre : saucisses, 60 à 65 fr. ; tout venant, 40 à 50 fr. Cidre ordinaire, 60 à 70 fr. la barrique ; première qualité, 70 à 80 fr. La pièce : poulets, 7 à 10 fr. ; canards, 10 à 12 fr. ; pigeons, 4 à 5 fr. ; lapins, 9 à 12 fr. ; beurre ordinaire, le kilo, 10 fr. ; beurre fin, 13 fr. ; œufs, la douzaine, 5 à 6 fr. Bœufs de travail, 1,800 à 2,400 fr. la paire ; bœufs gras, 1,75 à 2,25 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, 1,000 à 1,400 fr. pièce ; vaches grasses, 1,25 à 1,50 le kilo ; génisses, 300 à 1,100 fr. ; veaux gras, 2,30 à 2,50 le kilo ; moutons, 3,75 à 4 fr. ; porcs de lait, 30 à 50 fr. ; porcs maigres, 80 à 130 fr. ; porcs gras, 3 à 3,10 le kilo.

**NOZAY**  
Beurre, 10 à 10,25 ; beurre fin, 14 à 14,50 ; œufs, la douzaine, 5,50. A la pièce : poulets, 16 à 24 (5,50 à 6 le kilo) ; poules, 13 à 18 ; pigeons 6,50 à 7 fr. ; oies, 18 à 22 (3,50 le kilo) ; lapins, 7 à 10 fr. (4,25 à 4,50 le kilo). Cidre ordinaire, la barrique, 60 à 65 fr. ; première qualité, 65 à 70 ; droits en sus. Au kilo sur pied, bêtes de boucherie, bonne qualité : bœuf, 1,80 à 2,10, qualité exceptionnelle pouvant aller jusqu'à 2,20 à 2,25 ; vaches, 1,50 à 1,70 ; veaux, 2 à 2,50 ; moutons jeunes, 4,50 à 4,75 ; porcs gras, 2,80 à 3 fr. ; porcelets laitons 6 à 8 semaines, 30 à 50 fr. ; porcelets de 2 à 5 mois, 65 à 90 ; courantins, 3 à 4 mois, 95 à 150 fr.

**CLISSON**  
Avoine, 65 ; blé noir, r. ; son, 50 ; haricots lingots, 320 à 350 ; brézins, 300. Paille, les 500 kg., 125 fr. Poulets gros, la couple, 30 à 32 ; moyens, 25 à 28 ; petits, 22 à 24. Le kilo sur pied, bœufs gras, 1,50 à 2,50 ; vaches grasses, 2,25 à 2,50 ; veaux, 3 à 3,50 ; porcs, 3 ; bœufs de travail, la paire, 2,000 à 4,000 ; vaches laitières, l'unité, 600 à 1,800 ; porcs de lait, 60 à 100. **PORNIC**  
Poulets gros, la couple, 20-25 ; moyens 18-20 ; pigeons, la couple, 10-13 ; lapins, la pièce, 10-15. Beurre, la livre, 6,50 à 7,50 ; œufs, la douzaine, 8 à 10.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.  
Le Gérant : R. FAIVRE.



## PROVENDEINE

fait toute la différence...

Faites-en, vous même, l'expérience en mélangeant un peu de Provendeine à la ration journalière d'un lot de jeunes porcs et voyez comment ils s'élèvent et s'engraissent mieux et plus rapidement qu'un autre lot de porcs de même âge et de même poids, recevant la même ration, mais sans mélange de Provendeine.

Provendeine stimule l'appétit, favorise un engraissement rapide, guérit le mal des pattes (rachitisme) la pneumo-entérite et la chlorose des porcelets.

Employer Provendeine, c'est vous assurer plus de succès, plus de profit!



**PROVENDEINE**  
LA GARANTIE DE LA VITAMINE "D"

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

**Inceivable BAUDOU**  
Modèle 1934 garanti - Souplesse incomparable  
En vente chez votre garagiste  
Renseignements et Réclamations :  
BAUDOU, LES EGLISOTTES (Gironde)  
Tout acheteur participe à la Loterie Nationale

**CIDRE**  
COLORE - BONIFIÉ  
CONSERVÉ - CLARIFIÉ  
MALADIES QUÉRIES  
PAR LES  
**PRODUITS GATÉ**  
EXIGER LA VRAIE MARQUE  
T<sup>me</sup> Ph<sup>ie</sup> et E. GALICHÈRE - St-Lô

**VIGNES** Les meilleurs plants  
Les meilleurs prix  
Pépinières les plus importantes du Massonnais  
sous le contrôle de l'Etat  
Plants greffés pour toutes régions. Hybrides. Producteurs directs  
les plus recommandables. Reçues greffées. Arrosage facilité.  
ETABLISSEMENTS VITICOLES  
CL. LÉTOURNEAU, Propriétaire, Maître  
à BURY (Gironde-et-Laire)  
Maison du cantonier exploitant l'exploitation de tous ses  
produits sur facture - participation aux concours régionaux. Téléphone 001

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.



Le tourteau d'arachide CROIX-VERTE est le complément indispensable du pâturage où vos jeunes animaux ne trouvent ni l'azote, ni la graisse dont ils ont absolument besoin. Il est le plus nutritif et le plus avantageux de tous les tourteaux, parce qu'il contient 580 grammes de matières azotées et 80 grammes de matières grasses par kilo.  
Si vous voulez avoir du bétail bien en chair, donnez-lui du tourteau d'arachide Rufisque

## CROIX-VERTE

Quand vous êtes à court d'aliments ordinaires ou lorsque vous voulez élever plus d'animaux que votre terre ne le permet, donnez

## NUTRIX

phosphaté  
Aliment rationnel et complet, renfermant, en doses équilibrées, les quatre principes vitaux : azote, graisse, hydrocarbures et phosphates. Stimule l'appétit. Active l'engraissement. Augmente la production du lait. Facilite l'ossification. Fortifie le muscle chez les jeunes animaux.

GRANDE HUILERIE BORDELAISE A BORDEAUX



TOUJOURS  
A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE  
Pub. H. Donnoud

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

**PÉPINIÈRES**  
**J. BECIGNEUL**  
48, Rue des Hauts-Pavés - NANTES  
Téléphone 110-74  
Tous ARBRES et ARBUSTES  
Catalogue franco sur demande

**TAUPES** Vous les  
prenez toutes  
plus de 100 par jour, en écrivant à  
L. LE GALL, taupier à Landéan (I.-et-V.),  
qui vous donnera tout renseignement.  
Timbre 0,50 p. r.p.

# DOCKS DE L'OUEST

600 Succursales dans 10 Départements

MAGASINS BLEUS

## Fêtes de fin d'Année

**Confiserie fine**  
Les 250 gr.  
BOULES crème..... 2 50  
BOULES au praliné..... 3 60  
FONDANTS simples..... 2 40  
FONDANTS fourrés..... 4 »  
SUCRE DE POMMES :  
15 gr. 30 gr. 60 gr. 125 gr.  
0 25 0 50 1 » 2 »  
DRAGÉES, PRALINES, CARAMELS,  
etc., etc., BOITES FANTAISIE  
GARNIES... 11 50, 6 75, 4 » et 2 75  
SACS GARNIS FANTAISIE..... 4 »  
SUIETS DE NOËL, sucre et choco-  
lat, sabots, Jésus, Père Noël, pipes,  
déjeunés..... 0 30

**Chocolat Fantaisie**  
La tablette  
FONDANT BOYA..... 5 » 1 60  
— au lait..... 3 20 1 70  
— lait et noix. 3 30 1 80  
EXTRA FONDANT BOYA, 5 par-  
fums..... 2 10 et 1 10  
BÂTONS FONDANT, 5 parfums..... 0 60  
BOUCHÉES NOUGAT,  
BOUCHÉES LIQUEURS,  
ROCHERS, etc.,

**Chocolat "Pedro"**  
(Recommandé)..... Les 250 gr. 2 »  
**Biscuits "Celtique"**  
Le 1/2 kg.  
MELANGE FIN..... 4 50  
DESSERT CONGOLOIS..... 4 90  
SAÏLE « Coq Breton »..... 5 55  
MELANGE SUPERIEUR..... 7 50  
GALETTE BRETONNES..... 7 »  
GATEAUX bretons enveloppés,  
3 20, 2 40 et 1 60  
GATEAUX nantais au rhum,  
Boîtes : 8 » et 6 25  
GAUFRETTES vanille Lefèvre-Utile..... 15 90  
COLLATION Lefèvre-Utile..... 12 75  
GRILLES NANTAIS..... 13 35

**Conserves**  
La boîte  
PUREE rose gras Joubert..... 4 50  
CASSOULET..... 7 » et 5 »  
CHOUROUTE OLIDA..... 6 50 et 3 50  
**Fruits au Sirop**  
ANANAS en tranches..... La boîte 6 75  
ABRICOTS..... 8 50 et 4 75  
MACEDOINE..... 10 » et 5 75

## VINS FINS

| PRIX | RECLAME | POUR | LES | FÊTES | VALLET                         | 1932 au lieu de | La bouteille |
|------|---------|------|-----|-------|--------------------------------|-----------------|--------------|
|      |         |      |     |       | ANJOU, Coteaux du Layon, 1933  | 7 »             | 6 »          |
|      |         |      |     |       | ANJOU, Grand Cru, 1933         | 5 »             | 4 50         |
|      |         |      |     |       | ANJOU, Coteaux du Layon, 1932  | 6 »             | 5 50         |
|      |         |      |     |       | GRAVES                         | 7 »             | 6 »          |
|      |         |      |     |       | GRAVES supérieur               | 6 »             | 5 50         |
|      |         |      |     |       | BORDEAUX rouge                 | 6 50,           | 6 »          |
|      |         |      |     |       | BORDEAUX rouge supérieur       | 4 25,           | 4 »          |
|      |         |      |     |       | SAINT-EMILION                  | 4 75,           | 4 50         |
|      |         |      |     |       | ROYAL KALDA                    | 3 50,           | 7 »          |
|      |         |      |     |       | MOUSSEUX Baron Charmeuil, logé | 4 »             | 3 75         |
|      |         |      |     |       |                                | 5 50,           | 5 »          |

**Bordeaux rouge et blanc**  
SAINT-ESTEPHE..... La bout. 9 50  
SAUTERNES..... 11 »

**Bourgogne**  
BOURGOGNE..... La bout. 6 75  
BOURGOGNE vieux..... 7 75  
MOULIN-A-VENT..... 9 75  
BEAUNE..... 11 50  
POMMARD..... 12 »  
BEAUJOLAIS..... 5 »  
CHATEAUNEUF-DU-PÂPE..... 7 »

**Muscadet coteaux Sèvre-et-Maine**  
MUSCADET 1933..... 5 »

**Champagne et Mousseux**  
COMTE DE BALMONT..... 13 50  
VEUVE AMIOT, carte d'argent..... 9 50

**Vins de Liqueurs**  
MALAGA..... Le litre..... 12 50  
MALAGA vieux..... La bout. 75 11 50  
MADERE..... Le litre..... 18 »  
MADERE vieux..... La bout. 75 18 »  
PORTO..... Le litre..... 18 »

Tous nos Vins fins sont vendus verre en plus  
RHUM SAINT-BART 46%  
Le meilleur des Rhums fins.  
Le litre Le 1/2 litre Le 1/4 litre  
25 » 13 50 7 »  
Verre en plus.

PORTO « EXCELMAN », rouge ou  
Blanc, Porto de grande marque.  
La bout. 75 18 »  
Verre en plus.

## LIQUEURS FINES DE DESSERT

Baisse de Prix  
CHERRY-BRANDY, Le litre (v. c.) 26 »  
TREMONTINE..... 27 »  
TRIPLE-SEC..... 27 »  
ANISETTE..... Le litre nu 18 »  
CURAÇAO..... Le litre nu 18 »  
GUIGNOLET..... 17 »  
MENTHE..... 17 »  
CREME DE CASSIS, Litr. nu, 17 » 15 »

## ARTICLES SPECIAUX EN RECLAME

Boîte comprise  
1/4 Grande Boîte BISCUITS MELANGE de choix,  
avec CADEAU de 40 TIMBRES..... 8 50  
JOLI COFFRET PAPERIE cretonne fantaisie,  
assortiment feuilles, cartes et enveloppes.  
Valeur 15 ». En reclame, 10 »  
JOLI COFFRET A OUVRAGE, cretonne fantaisie,  
garni de mercerie. Exceptionnellement..... 10 »

## VOYEZ NOTRE RAYON DE JOUETS

Pas de prix supérieurs à 12 francs

ORANGES surfines, le kilog. : 2 50

## Le triomphe de la marque



**Javel la Croix**  
donne à bon marché l'oxygène nécessaire pour  
blanchir, désinfecter, assainir, désodoriser

105

## 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

Cette grippe ne  
voulait  
pas passer  
... Chaque  
nuît, il était  
réveillé  
par de lon-  
gues quin-  
tes qui le laissaient épuisé  
Un de ses amis lui a con-  
seillé le Sirop TELL. Au  
premier flacon, mieux sen-  
sible. Le second lui a rendu  
la santé. Contre grippe,  
asthme, coqueluche,  
enrouement et toux de  
toutes sortes.  
**SIROP**

**Tell**  
DANS TOUTES LES PHARMACIES