

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.



LE BUDGET de la France était, en 1928 et 1929, inférieur à celui de l'année en cours. Les prix étaient pourtant supérieurs à ce qu'ils sont aujourd'hui. Il est intolérable que l'Etat, seul, ne comprime pas ses dépenses, alors que nous vivons une période de misère.

DU PAIN A 26 SOUS LE KILO : Certains cultivateurs du Nord, pour écouler leurs blés stockés, cuisent leur pain et le vendent à 1 fr. 50 le kilo. Un boulanger d'Hautmont, M. Paulin Dordain, vient de faire mieux encore : il fournit à ses clients du pain de ménage à vingt-six sous le kilo. Sa boutique est prise d'assaut.

CHIENS DE CHASSE : La Société Saint-Hubert de l'Ouest organisera le 11 avril prochain, à la Foire de Nantes, une Exposition canine et des Épreuves de chasse pour chiens d'arrêt.

DÉFENSE DES CÔTES : La Fédération nationale pour la défense des côtes contre les ravages de la mer (74, avenue Kléber, à Paris), a décidé de poursuivre ses efforts en vue de maintenir les crédits alloués aux travaux publics sur le budget et le produit des jeux, de poursuivre la création du crédit côtier.

Les moutures familiales des producteurs et la taxe à la mouture

Une information de presse parue la semaine dernière indiquait que les moutures familiales des producteurs de blés étaient exonérées de la taxe à la mouture. Des renseignements puisés aux sources officielles permettent de préciser ainsi le résultat de l'intervention de M. Lamoureux, député de l'Allier :

1^{er} Exonération de la taxe à la production et non de la taxe à la mouture pour les moutures de blés destinées à la consommation familiale des producteurs dans la limite de trois quintaux par personne.

2^e Exonération de l'impôt des blés reportés dans les mêmes conditions.

3^e Contrairement au décret du 6 janvier, pourront bénéficier des avantages ci-dessus, les cultivateurs qui n'ont pas fait de déclaration d'embarquement en mai dernier.

Les dispositions du dit décret sont ainsi reportées au 1^{er} avril en ce qui concerne les déclarations et les bons d'exonération qui devaient être délivrés par le Service des Contributions indirectes.

Pour une meilleure qualité du Pain

Le comité central du blé et du pain a tenu récemment une importante réunion.

Afin d'améliorer la qualité du pain et par suite d'augmenter sa consommation, le comité a décidé :

1^o d'organiser la recherche des blés d'un rendement intéressant et d'une bonne valeur boulangère, de façon à obtenir une farine donnant satisfaction à la boulangerie ;

2^o de demander aux ministres de l'Agriculture et de la Santé publique de constituer une commission qui devra rechercher les qualités à exiger de la farine française et préciser les conditions les plus favorables à la panification.

Pourvu que la commission, dont les conclusions seront sans doute publiées dans quelques années, ne nous démontre pas que si le pain est mauvais, c'est parce que l'on a semé, il y a quelques années, beaucoup de Vilmorin 23, au lieu de laisser encore plus librement les maritima et autres blés étrangers !!!

LES PETITS POIS EN GRANDE CULTURE

Dans notre département, et plus spécialement dans la région du sud de la Loire, un effort appréciable a été fait depuis quelques années dans la production des petits pois.

Dans certaines contrées de la France, et plus particulièrement en Bretagne et dans le Nord, cette culture tient une place très importante. Il n'est pas rare de trouver dans le Finistère des cultivateurs qui ensemencent cinq à six hectares de pois, et certaines fermes traitent chaque année plus de dix hectares.

Rendements comparés

Au cours de nos enquêtes, nous avons été surpris de constater des différences de rendement très sensibles suivant les régions. C'est ainsi qu'en Loire-Inférieure, la production moyenne à l'hectare ne dépasse guère 4.000 kilos de gousses, tandis qu'en Finistère ou dans le Nord elle arrive à une moyenne de 7 à 8.000 kilos, atteignant dans certains cas des rendements de 10 à 12.000 kilos à l'hectare.

Nous nous sommes demandés quelles pouvaient être les raisons qui pouvaient expliquer ces différences aussi importantes et nous avons pensé qu'il pouvait être intéressant de renseigner les cultivateurs de la région nantaise sur les méthodes de culture qui sont utilisées dans le Finistère.

La culture du petit pois dans le Finistère

Les semences

Les variétés qui sont utilisées en Bretagne sont, à peu de chose près, les mêmes que celles qu'on rencontre en Loire-Inférieure.

Le cultivateur breton s'applique à semer dans son champ plusieurs variétés pour répartir les risques, échelonner la cueillette et éviter des difficultés de main-d'œuvre lors du ramassage.

Les semis sont faits généralement en utilisant :

Un tiers de variétés hâtives ;
Un tiers de variétés demi-hâtives ;
Un tiers de variétés tardives.

Variétés hâtives. — On trouve surtout le Caractacus et de Prince-Albert.

Variétés demi-hâtives. — On trouve le Chemin-Long et le 42 de Sarcelles, le Nain-Goutier et Nain de Bretagne.

Variétés tardives. — On trouve surtout le 100 pour 1 et le Roi-des-Conserves, et aussi le Serpette améliorée. L'an dernier, certains cultivateurs ont essayé « Le Triomphe de Dol ».

Dans le Finistère, les ensemencements sont échelonnés du 15 février au 15 avril. On a remarqué que les pois semés trop tôt donnaient un rendement moindre, par suite de l'excès d'humidité.

Choix du terrain

Le pois est fait généralement entre blé et choux (ou racines). On lui réserve de préférence

une terre fraîche et suffisamment fertile, de consistance moyenne, argilo-siliceuse ou argilo-calcaire.

Un terrain tourbeux, assaini et bien phosphaté convient parfaitement à cette culture.

Par contre, dans une terre trop argileuse et humide, la pourriture serait à craindre, et dans un sol trop calcaire, le pois végéterait et pourrait être atteint de chlorose (jaunissement des feuilles).

Pour obtenir des résultats intéressants, il faut donc choisir de préférence une terre en bon état de culture.

Influence des engrais

Le pois occupant le terrain peu de temps, doit pousser très rapidement. Il faut donc lui donner tous les éléments qui sont nécessaires à sa formation et particulièrement à celle de ses grains et, de ce fait, les engrais ont une importance considérable. Le cultivateur breton l'a si bien compris qu'il n'hésite pas dans le choix et la quantité des engrais à utiliser.

La seule action fertilisante du fumier de ferme est considérée comme nettement insuffisante et les engrais chimiques sont en Bretagne largement utilisés pour la compléter.

Nous donnons, ci-dessous, les trois formules d'engrais que nous avons rencontrées le plus souvent au cours de notre enquête dans le Finistère.

Par hectare :

PREMIÈRE FORMULE

600 kilos scories,
200 kilos cyanamide,
200 kilos chlorure de potassium.

DEUXIÈME FORMULE

600 kilos superphosphates,
200 kilos chlorure de potassium,
200 kilos nitrate de chaux.

TROISIÈME FORMULE

800 kilos scories,
100 kilos chlorure de potassium,
100 kilos sulfate d'ammoniaque.

L'influence des engrais potassiques et phosphatés est des plus marquée et favorise considérablement le rendement en gousses ; c'est ce qui explique les formules indiquées ci-dessus. Certains cultivateurs emploient également des engrais complets qui semblent bien convenir à cette culture.

Méthodes de culture

La terre, qui a déjà été préparée par un bon labour avant l'hiver, est remise en état en février-mars par labourage, fumage et hersage.

Les semences sont distribuées sur terrain plat, à l'aide d'un semoir, en lignes espacées de 40 à 45 cm.

On utilise généralement :

120 à 150 kilos de semences par hectare pour les variétés hâtives ou demi-hâtives ;

80 à 100 kilos de semences par hectare pour les variétés très tardives (grains très fins).

Après la levée, quand la plante a atteint cinq à six centimètres de hauteur, on bine à la houe à cheval entre les rangs ; le binage est achevé à la main pour approcher plus près des plants.

Le binage à la houe à cheval est fait une seconde fois avant que les pois ne couvrent le sol.

Le pincage du pois se fait à la faucille ; certains fermiers ne font même pas le pincage.

La cueillette commence vers la première quinzaine de juin et se poursuit jusqu'aux environs du 14 juillet.

Les cueilleurs se rendent sur le champ. Ils arrachent les plantes et enlèvent les gousses en même temps. Ce personnel est payé aux pièces. En 1934, le tarif était généralement de 20 francs les 100 kilos de gousses, plus certains avantages en nature qui variaient suivant les fermiers (généralement la boisson et la soupe).

Ce que nous devrions faire en Loire-Inférieure

Si l'on compare les rendements obtenus en Bretagne et en Loire-Inférieure pour la culture du pois sans rame, on est surpris de constater que les rendements à l'hectare obtenus dans notre région sont presque doublés dans le Finistère.

Or, il semble probable que, pour cette culture, nos terrains devraient pouvoir donner des rendements sensiblement équivalents. Les variétés utilisées sont à peu de chose près les mêmes, à l'exception des espèces tardives qui sont peu répandues en Loire-Inférieure (bien qu'elles soient d'un très bon rendement).

Restent deux choses qui ont certainement beaucoup d'importance dans les résultats à obtenir :

Les engrais, qui sont trop souvent négligés dans nos cultures, alors qu'ils sont employés à profusion en Bretagne ;

Et l'utilisation du terrain.

Nos cultivateurs sèment, en effet, sur sillons espacés de 80 cm. à 90 cm. et utilisent à peine 80 kilos de graines à l'hectare, tandis que les Finistériens sèment en lignes espacées de 40 cm. seulement et utilisent 120 à 150 kilos de semences à l'hectare, dans les mêmes variétés.

Il serait sans doute intéressant d'essayer chez nous ce qui a si bien réussi chez les autres, car l'application des méthodes bretonnes est certainement possible en Loire-Inférieure.

Avec les nombreuses usines qui sont installées dans notre contrée et la qualité incontestée du pois nantais, cette culture doit offrir de débouchés assurés si elle est obtenue dans des conditions de prix de revient sensiblement égales à celles des autres régions.

L. et M. S.

NOTA. — nous recevions, avec intérêt, les observations personnelles, ou les remarques qu'aurait pu faire nos adhérents au sujet de cette culture des pois en Loire-Inférieure et nous nous tenons à leur disposition pour leur fournir tous renseignements complémentaires dont ils auraient besoin. — Nous pensons que quelques essais pourraient être faits cette année, avec profit, dans la région nantaise.

Un Brin de Causette...



Congratulez-vous quelque chose dans les finances ? Ben sûr j'vous demande point si que vous êtes un homme calé en « Bourse », si que vous êtes à la « côte », ben que ce soye devenu à la mode de « boursicoter » et de jouer ses pauvres économies, comme c'est qu'on risque une thune su un cheval, au champ de course. Dampuis les derniers scandales financiers et les tirages des Loteries nationales, on est quasiment habitué à parler de millions et millions, comme si qu'on en aurait chacun plusieurs dans les poches ! Tant mieux si qu'on se croye riche et si que les caisses du Trésor sont ben gardées. Seulement, y a chaque jour des p'tites nouvelles dans les journaux, que ceusses qui sont point dans le secret des Dieux et qui connaissent point grand chose à les Finances, comprennent comme y peuvent, ou ren en tout. On nous a dit :

« Les p'tites pièces de 0 fr. 05 en nickel, les pièces d'un sou et deux sous en bronze n'auront pu cours à partir du 1^{er} Février. — Les nouvelles pièces de 5 francs sont mises en circulation, pour remplacer les anciennes provisoires, en attendant la frappe des définitives momentanées. »

L'autre jour, en quatre lignes, on lisait qu'un chargement de 50 millions de lingots d'or venaient de quitter les caves de la Banque de France, pour s'embarquer vers les Etats-Unis. D'autres fois c'est des caisses de lingots qui s'en vont en Hollande par la voix des aires... Cherchez point à comprendre, puisque les déplacements sont très à la mode.

Y a quelques semaines on apprenait que M. Moret, gouverneur de la Banque de France, venait d'être remplacé à ce haut poste, par un autre. Les méchantes langues en ont profité pour raconter que le remplaçant serait plus docile pour faire ce qu'on lui commanderait...

Le pus rigolo, c'est qu'aujourd'hui la Chambre venant de relever le plafond des missions des Bons du Trésor, qui va être porté à 15 milliards, au lieu de 10. « Il n'apparaît du reste pas que ces cinq milliards soient suffisants pour la totalité des besoins : il y faudra donc joindre d'autres ressources, sur la nature desquelles nous ne manquerons probablement pas d'être fixés en temps voulu », nous dit un Économiste distingué.

En somme, c'est très simple, y voulant « relever le plafond » pour donner un peu d'air à not' Trésorerie. Aut'fois on appelait ça l'inflation. An'hui ça change de nom, mais c'est du pareil au même. L'Etat avant besoin d'argent ; la mécanique est coincée, alors y cherche à mettre de l'huile dans l'engrenage et pour ça y voudrait l'appoint des capitaux théoriques et des capitaux étrangers. C'est très joli... mais on altère point les mouches avec du vinaigre. Faut que le gouvernement donne la confiance par tous ses actes et par l'attention des réflexes d'une opinion, dont le cœur a des raisons que la raison ne connaît pas.

C'est point à dire que les moyens de paiement faisant défaut à not' pays. Ce qui manque c'est les moyens de faire marcher ses machines et de faire travailler fructueusement sa galette. Le païsan, l'industriel, le pu p'tit artisan savent ben qui ne travaillent pu seulement que pour eux ; que si qui risquent un billet de cent francs dans une entreprise, le Fisque lui en prendra le quart ou le tiers, sans compter ce qui prendra le lendemain su le reste.

Et y'a perquoy l'argent et les marchandises n'ont pu circuler, malgré l'abondance des billets et de la production. On comprend ça nous qui comprenons ren à leurs Finances !

maître jennoot

Tous les moyens sont aujourd'hui mis en œuvre pour réduire les cultivateurs à une multitude dissociée, à une « poussière d'individus sans défense » et pour briser les liens fragiles qui existent entre les associations agricoles.

AVIS AUX VIGNERONS

récoltants de plus de 200 hectolitres soumis à la distillation ou 400 hectolitres soumis au blocage et à la distillation

En ce moment, les services de la Régie relèvent les déclarations de la récolte, pour connaître les vigneronnes qui doivent être astreints à la distillation obligatoire et relèvent même les trois dernières années de récolte 1931, 1932 et 1933. La moyenne de ces trois dernières années ne doit pas dépasser 40 hectolitres à l'hectare, si l'on veut obtenir le bénéfice réservé aux appellations d'origine.

Les propriétaires de plusieurs vignobles à moitié doivent déclarer chacun de leurs vignobles, car les 200 hectos ne sont comptés que par exploitation. Dix parts de métrique, ayant produit plus de 200 hectos ensemble ne comptent pas. C'est exploitation distincte par exploitation distincte que le calcul est fait.

Même raisonnement est appliqué aux propriétaires ayant une exploitation directe et une autre à moitié fruits avec un métayer. Elles sont distinctes. Ceci pour tous les vins distillables ou distillables.

Un propriétaire de Muscadet d'origine et de vins divers peut rectifier ses déclarations pour obtenir une moyenne favorable des trois dernières années, en séparant Muscadet et vin divers, comme surfaces plantées en production de l'un et de l'autre. On ne fait la moyenne que sur le Muscadet. Ceci peut encore éviter la distillation à quelques-uns qui ont fait trop de rendement depuis 1931 dans leur ensemble.

Pour les « vignes à quart » chaque apport par un colon est compté comme exploitation distincte.

Enfin pour le blocage il est utile, dans les vins divers, de se reporter à l'alinéa (c) de l'art. 7 de la loi de 1933. Il est encore en vigueur et il est ainsi libellé pour les producteurs ayant fait plus de 400 hectos :

« Seront exonérés du blocage :

a) Les producteurs qui, au cours de l'année précédente, auront eu la récolte diminuée et dont le rendement à l'hectare n'aura pas dépassé 20 hectolitres du fait de calamités atmosphériques ou de maladies provoquées par les cryptogames ou les insectes. »

Nous ne doutons pas qu'en cherchant bien plusieurs producteurs importants de Gros-Plant sont dans ce cas.

Il convient d'aller vite car la Régie doit terminer ses relevés définitifs d'ici le 8 février.

Vers une Union Viticole Méditerranéenne ?

Nous publions ci-dessous quelques extraits d'un article paru dans la Journée Viticole du 17 janvier 1935, intitulé « DANS LE MIDI UN GROUPEMENT DE VITICULTEURS JETTE LES BASES DE L'UNION VITICOLE MEDITERRANÉENNE » QUI REALISERA L'ENTENTE AVEC L'ALGERIE ».

La lecture de ces quelques lignes édifiées nos Vignerons du Bassin de la Loire sur les dangers imminents qui les menacent, entre autres, la suppression du droit de sucrage et des droits libérés cherement acquises. Ils n'en ressentiront que davantage la nécessité de se grouper autour de notre Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest, seule capable de les défendre.

Depuis déjà bien des années la crise agitée que nous subissons était prévue. On a trop planté parlant avec le seul objectif de produire des hectolitres au détriment de la qualité.

Pendant ce temps, les Associations viticoles des diverses régions de la métropole votaient en Avignon l'aménagement du marché franco-algérien.

Il n'est pas question de formuler un plaidoyer en faveur de l'Algérie, qui jouit de privilèges importants, conduisant à un prix de revient bien inférieur au nôtre, mais de cette

Les Cépages interdits

L'« Officiel » du 24 janvier 1935 a publié le décret suivant :

Article premier. — Il est interdit d'offrir en vente et de vendre sur le marché intérieur, ainsi que d'acheter, de transporter ou de planter les cépages énumérés ci-après, quelles que soient les dénominations locales qui leur sont données : NOAH, OTHELLO, ISABELLE, JACQUEZ, CLINTON, HERBEMONT.

Art. 2. — L'interdiction visée à l'article 1^{er} est applicable, dès la promulgation du présent décret, à toutes les régions du territoire métropolitain, y compris les départements du Bas-Rhin, Haut-Rhin et Moselle, ainsi qu'à l'Algérie.

Art. 3. — Le Ministre des Finances, de l'Agriculture, de l'Intérieur, du Commerce et de l'Industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

Motion de Solidarité

Le Conseil d'administration de la Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, réuni à Tours le 26 janvier 1935.

Considérant des graves périls qui menacent la viticulture familiale et artisanale du Centre et de l'Ouest, Exprime aux vignerons du Centre et de l'Ouest — qui ne sont aucunement responsables de l'extension du vignoble et de la surproduction viticole — l'assurance de sa sympathie agissante et de son entier dévouement :

Rappelle à tous les viticulteurs du Centre et de l'Ouest que leur Confédération s'est efforcée, en liaison avec les Groupes parlementaires de défense des vignerons du Centre et de l'Ouest, d'empêcher le vote de certains textes dont il avait dénoncé l'injustice et prévu les fâcheuses répercussions :

Fort de l'appui que lui apportent les masses viticoles pour la défense des intérêts essentiels et permanents de la viticulture du Centre et de l'Ouest,

Se déclare décidé à poursuivre les plus actives négociations avec les Pouvoirs publics pour obtenir, sans compromettre l'assainissement du marché des vins et la résorption des excédents, les modifications indispensables à la sauvegarde des vignerons du Centre et de l'Ouest ;

Met en garde les vignerons contre toutes tentatives de désunion, de diversion ou de surenchère qui risqueraient de nuire aux intérêts des viticulteurs actuellement directement menacés, et de causer, à tous les viticulteurs sans exception, les plus graves préjudices.

mystique de l'aménagement qui était vouée à l'échec et que, malgré l'évidence, on a voulu conserver.

Des années successives d'accidents au vignoble ont retardé l'échéance qu'il faut payer aujourd'hui. Entre temps, le Parlement, alerté, légifera ; par toutes les dispositions prises, volées au milieu de l'agitation et du heurt France-Algérie, il est arrivé à nous doter de lois trop complexes et qui ont pu faire apparaître une opposition entre les gros, moyens et petits, alors que tous sont menacés au même degré du péril aujourd'hui, et de ruine demain.

Nous noterons des incidences de ces lois telles qu'à l'heure actuelle la grosse propriété méridionale qui occupe la masse des ouvriers de la terre ne va plus pouvoir assurer leur existence ; telles encore — et ceci dépasse l'entendement — que le Midi et l'Algérie vont brûler du bon vin pour permettre au Centre, non pénalisé, d'écouler, à la faveur, de leur sacrifice, des vins artificiels au sucre de betterave, et des pi-quettes.

Nous croyons que si toutes les Associations viticoles méridionales avaient été coordonnées en un seul

POUR 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

blée, renforcées par le commerce et l'industrie, reflétant ainsi la volonté de tous ceux qui vivent du vin, elles auraient pu parer plus efficacement au mal qui n'a cessé de s'accroître.

L'organisme que nous proposons comprendrait toutes les classes de viticulteurs : gros, moyens, petits, et la main-d'œuvre y serait représentée. A ce sujet, nous signalerons que les syndicats ouvriers ont des sièges à la Commission interministérielle et qu'il peut paraître normal qu'ils figurent dans les organismes dont cette Commission est l'émanation officielle.

Le commerce et l'industrie ont partie liée avec la viticulture. Ils sont en mains d'hommes avertis des questions économiques par les lattes de tous les jours, et dont le concours nous paraît essentiellement précieux.

Si ce programme se réalise, les formules ne manquent pas pour causer avec les représentants de l'Algérie.

Rendons-nous à l'évidence : l'aménagement du marché a été repoussé par deux fois, malgré les efforts de la C. G. V. et de nos parlementaires. Il faut donc trouver autre chose en reprenant les divers projets qui ont été proposés tant par des membres d'Associations que par des personnes étrangères aux divers groupements.

Si les deux grandes régions Midi-Algérie arrivaient à une entente que les circonstances leur imposent aujourd'hui, on aurait réalisé le bloc viticole, commercial, industriel et ouvrier d'une production de 55 à 60 millions d'hectares qui aurait la force nécessaire pour moraliser le marché.

L'organisme serait d'urgence. Il refléterait bien l'intérêt général qui pourrait permettre l'élaboration d'un statut viticole, basé sur le droit.

Nous faisons appel à la grande famille viticole et méditerranéenne d'aujourd'hui, méditerranéenne et algérienne demain.

Le marché... au produit de la fermentation du pur jus de raisin frais que la France récolte en abondance. Plus de vins artificiels au sucre de betterave. La loi pour tous !

La C^{te} BORDELAISE met à votre disposition ses incomparables Engrais complets

PHOSAMO
normal, riche, organique, nitré
entièrement obtenu par combinaison chimique.

Ses insecticides garantis sans danger pour l'homme, les animaux domestiques, le gibier.

BORTOX
contre le Doryphore, les Courtilières, pour le traitement des Arbres fruitiers, les diverses maladies de la Vigne, etc.
Demandez ces Produits à tous les Agents du Syndicat

La question des Vitamines et la Foire aux Miels

La Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure fera une Foire aux Miels à Nantes, aux pieds du Château, le jeudi 31 janvier, les 1^{er}, 2^e et 3^e février.

Chacun sait maintenant que la stérilisation des aliments par la chaleur, leur conservation par le sel, leur dessiccation même font perdre quelque chose de vivant indispensable à la santé des hommes et des animaux. Ces principes actifs nécessaires à la vie s'appellent des vitamines.

La découverte des vitamines nous a permis de comprendre : pourquoi un chien nourri exclusivement de viande très cuite meurt, alors qu'un chien nourri de viande crue vit et se porte bien ; pourquoi les marins, autrefois, mouraient du scorbut, alors qu'ils faisaient un usage excessif et prolongé de conserves.

L'homme, en se civilisant, crut bon de fabriquer du « miel artificiel », dénommé sucre raffiné, mais dépourvu de vitamines. Il fit du lait stérilisé, qu'il mit en boîtes métalliques. Certains éléments indispensables à la vie furent ainsi détruits. L'organisme s'en ressentit. Pour obvier à ces inconvénients, pour régénérer le lait bouilli ou stérilisé, les médecins recommandent aujourd'hui de le sucrer avec du miel naturel.

C'est un aliment indemne de microbes et très riche en vitamines.

N. B. — Attendre que le lait soit refroidi au-dessous de 60 degrés (température limite de destruction des vitamines) pour y incorporer le miel.

Destruction des Taupes

Fusées spéciales pour la destruction des taupes, mulots et campagnols, par nouveau procédé de gaz asphyxiants. De manipulation simple et sans danger, elles ne nécessitent l'emploi d'aucun appareil. La boîte de 10 fusées, 12 fr. 50. Remise aux adhérents.

Engrais sur Prairies

Avec la crise sans précédent qui sévit actuellement sur le bétail, on comprend le découragement du cultivateur et son désir de réaliser une première économie en ne faisant aucune dépense. Cependant s'il est, en temps de crise, des économies nécessaires, il en est d'autres qui risquent de coûter très cher en se traduisant par de grosses dépenses supplémentaires, et parmi ces mauvaises économies, il en est une que trop de cultivateurs seraient tentés de faire : suppression des engrais chimiques. Et pourtant cette économie souvent réalisée l'an dernier, a coûté beaucoup d'argent à un grand nombre de cultivateurs qui ont déjà été obligés d'acheter du foin à des prix variant, en bonne qualité, entre 300 et 400 francs les mille kilos.

Si ces cultivateurs avaient, l'hiver dernier, fait la dépense nécessaire de quelques centaines de francs pour bien fumer leurs prairies, ils auraient certainement économisé aujourd'hui la dépense, devenue indispensable, mais ruineuse de peut-être plus d'un million de francs, car les engrais bien employés sur prairies augmentent toujours (nous l'avons maintes fois prouvé dans ce journal), dans des proportions considérables, le rendement et la qualité du foin récolté.

Avant donc de prendre une décision qui serait sans aucun doute funeste à ses intérêts, nous demandons au cultivateur de réfléchir aux conséquences de son abstention possible d'emploi d'engrais sur prairies et nous lui conseillons fortement, s'il ne l'a déjà fait, d'épandre au plus tôt un engrais phospho-potassique, car c'est dans l'union de l'engrais phosphaté avec l'engrais potassique que réside le secret des belles récoltes d'un foin nutritif parce que contenant une forte proportion de légumineuses.

Un mélange facile à réaliser et d'un effet rapide et sûr consiste à brasser ensemble : 150 kilos de phosphate bicalcique et 150 kilos de chlorure de potassium, pour un hectare de prairies.

On peut remplacer les 150 kilos de bicalcique par 500 kilos de super ou de scories, et les 150 kilos de

Désherbant agricole

Nous pouvons fournir à nos adhérents un désherbant agricole magnésien, pour la destruction des mauvaises herbes dans les céréales. Son action s'étend aux espèces les plus résistantes, comme l'avoine à chapeclets 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 décalcifie 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 épand en pulvérisation sur un hectare, avec les appareils ordinairement employés pour cet usage.

Ne traiter que par temps humide et terre mouillée, condition indispensable de réussite.

Le prix de vente de ce désherbant agricole magnésien est de 450 francs les 100 kilos, départ usine, ou de 112 fr. 50 le tonnelet 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 28 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.

Cafés Negrett
GRILLES DU JOUR
Boulangerie Fernand Guilbeaud
Le Lion d'Or - NANTES

Un mélange facile à réaliser et d'un effet rapide et sûr consiste à brasser ensemble : 150 kilos de phosphate bicalcique et 150 kilos de chlorure de potassium, pour un hectare de prairies.

On peut remplacer les 150 kilos de bicalcique par 500 kilos de super ou de scories, et les 150 kilos de

La Vie Syndicale

Saint-Cyr-en-Retz

M. GARNIER, au bourg de Saint-Cyr-en-Retz, est nommé Agent du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure. Nos adhérents peuvent s'adresser à M. Garnier.

Achetez vos Engrais azotés

Achetez de suite :
Sulfate d'Ammoniaque,
Nitrate de Chaux,
Ammonitrates.

Vous paierez moins cher.
Demandez à votre vendeur la garantie de baisse accordée par le Comptoir Français de l'Azote à tous ses acheteurs.

Toute baisse de prix susceptible d'intervenir avant le 1^{er} avril 1935 sera applicable à toutes les livraisons faites depuis le 15 décembre 1934 inclusivement.

Vous bénéficierez ainsi du meilleur prix possible.

Pour empêcher les Pommes de Terre de germer

Mises en tas dans les caves ou les celliers, les pommes de terre ne tardent pas à germer, ce qui les épuise et oblige à un dégermage long et simplement provisoire. Pour remédier à cet inconvénient, M. le professeur Schribaux a préconisé le procédé suivant, susceptible de rendre de grands services dans bien des cas. Dans un bac en bois, on verse 50 litres d'eau puis un litre d'acide sulfurique, 60° B. Les pommes de terre sont mises à tremper pendant 10 à 12 heures dans cette solution. On les retire ensuite, on les fait égoutter puis sécher en les épandant sur une faible épaisseur dans un local frais et bien aéré.

Gros blé, belles prairies, bon vin
Avec les Engrais Saint-Gobain.

La Gabegie

« A l'époque où nous sommes, nous avons besoin de faire des économies. Ecoutez bien : »

Un dépôt d'étalons accuse 65.000 francs de recettes et dépense 673.000 francs. Il supporte donc un déficit de 608.000 francs. Un autre dépôt reçoit 25.000 francs et dépense 948.000 francs. Un troisième reçoit 61.000 francs et dépense 720.000 francs. Un autre reçoit 104.000 fr. et dépense 930.000 francs. Et je ne les cite pas tous. Il faut sortir de cette situation. Je sais bien qu'un dépôt d'étalons ne gagne pas nécessairement de l'argent, mais il y a tout de même des limites. Par conséquent, vouloir maintenir des officiers enver et contre tout, malgré les votes deux fois répétés au Parlement, ce n'est pas raisonnable. »

(M. Chauveau, rapporteur du Budget de l'Agriculture).

« On a supprimé deux chefs de service pendant deux années successives. Nous sommes obligés de constater que ces deux chefs de service existent encore, qu'ils sont payés, ce qui indique que les crédits mis à la disposition des haras sont singulièrement élastiques puisqu'ils leur permettent de ne tenir aucun compte des décisions du Parlement. »

(M. Léon Perrier, vice-président de la Commission des Finances).
(Séance du 15 décembre, Journal Officiel du 16 décembre 1934, page 1312).

Train des Engrais et Semences

Le 15^e circuit du train des Engrais et des Semences sélectionnées passera à :

Machecoul, mercredi 6 février.
Bouaye, jeudi 7 février.
Sainte-Pazanne, vendredi 8 février.
Notre-Dame-des-Landes, dimanche 10 février.
Redon, lundi 11 février.

La visite de ce Train-Exposition est entièrement gratuite. Nous engageons nos adhérents à le visiter en détail.



Etablissement d'une petite Pépinière fruitière à la Ferme

Le Figuier (Famille des Urticacées)

Cet arbre, qui à Paris se réduit à l'état d'arbrisseau qu'on penche et couvre l'hiver de paillassons pour le protéger du froid, atteint chez nous de belles dimensions, plus large que haut sans doute, mais est un arbre.

Je ne parlerai pas de semis, bons pour le chercheur de nouveautés, ou l'opère, du reste, quand on veut y recourir, en terrain et sous verre.

Le mode le plus pratique de multiplication de cet arbre à fruits excellents, pour nous, sera le marcottage en écorce et dragonnage de souche. On butte dans le premier cas, à l'automne ; dans le second, on bâtit une caisse en bois grossière avec trois ou quatre panneaux au pied de l'arbre, on comble de terre, enterrant à la base les « jets », et un an après on peut démolir la caisse et butte, et les rejets sont enracinés, on les sépare au sécateur de la « mère » et on les plante en pépinière. On peut même sevrer fin août, dans bien des cas ; on pourra repiquer en lieu un peu sec et chaud, on pourra pailler la butte de marcottage ou la caisse pour conserver au sol sa fraîcheur.

On peut aussi bouturer des branches de deux ou trois ans, on hiverne en sable sec, on plante en avril, en terrain léger, sain, en enfouissant la bouture jusqu'à l'œil de tête. Éviter de se servir de bois jeune et par conséquent trop mou.

On peut aussi faire des boutures de racine sous châssis, en décembre. Ne parlons pas des greffes à réserver pour les climats du Sud.

En résumé, je préconise la marcotte (que certains vieux Nantais, pour ne pas renier leur ascendance bretonne, prononcent toujours en muant le C en G), car elle m'a toujours donné un bon résultat, l'entente étant nourrie par la « mère » pendant la confection de ses racines qui le préparent au sevrage et à la vie indépendante, lorsque de nourrisson il sera devenu jeune arbre.

En pépinière, cet arbre prospère vite, dans une terre riche en chaux et potasse ; il aime aussi les terrains sableux et chauds. Il aime les climats tempérés ; on le piquera à 0 m. 50 sur les lignes et 0 m. 65 entre les lignes, pour les soins de culture.

Le Néflier (Famille des Rosacées)

Très bon arbre, à fruits très agréables, traités un peu en parents pauvres, pour les desserts, avec l'humble série de fruits secs dits « mendians ». Petit arbre, à jolies fleurs, peu difficile pour le sol, peut se greffer sur aubépine, ce qui permet de faire des haies très décoratives (lorsque bien et régulièrement taillées, en laissant de loin en loin un brin vertical tuteuré qui sera greffé à même hauteur). L'ensemble est très intéressant, et au point de vue décoratif, et au point de vue rapport non négligeable.

On peut en semer les noyaux durs. Ils ont une durée de faculté germinative de dix-huit mois. On stratifie en sable, frais à la récolte et on sème. La germination est assez lente. Il sera bon en définitive de choisir comme sujet l'aubépine blanche, type « crataegus monogyna », et même l'espèce dite ergot de cor, en écussonne rez-terre.

On peut avoir de belles tiges en surgreffant avec le Néflier de Smith, qui deux ans après recevra la greffe de la variété désirée en tête. On aura le choix entre les races : Néflier commun, Néflier à gros fruits, Néflier de Hollande et le Néflier dit « sans pépin » (terme erroné, les semences étant des noyaux).

Tous les terrains sont bons, plantation sur les lignes à 0 m. 50, entre les lignes laisser 0 m. 65 pour la culture. Tuteurer, palisser les jeunes greffes comme pour toutes les tiges en formation ou couronne, les rameaux latéraux en tire-sève.

Le Cognassier (Famille des Rosacées)

C'est un petit arbre fruitier, à belles fleurs blanches, carnées, décoratives, assez grandes ; ses fruits sont jaunes citron. Je n'ai pas besoin de rappeler qu'on le multiplie par milliers comme sujet pour le Poirier.

En ce qui nous concerne, nous ne parlerons pas de sa multiplication par semis, méthode bonne seulement pour les chercheurs de nouveautés. Le marcottage par butte ou écorce « chausée » de terre en fin d'hiver. Paillez et arrosez l'écorce pour favoriser l'émission des racines. On sèvera une fois l'enracinement constaté et à la chute des feuilles. On laissera la souche repousser une saison avant de la soumettre au rebutage.

Le Cognassier dit de Fontenay ou encore de Vitry, est très bon à employer pour le marcottage. Pour la bouture, on opère surtout avec des

boutures à talon. On prélève ces boutures sur des tiges de pieds mères écussonnés en rosacées variées dont la greffe serait prise, et qu'on peut alors décapiter pour en utiliser les brins ; on leur donne 0 m. 30 de long, on les plante en fin d'hiver après conservation en jauge, dans de petites tranchées rectilignes, piquées à 0 m. 15 les unes des autres, lignes espacées à 0 m. 50 entre elles pour les sarclages et soins de culture.

Du côté de Mâcon, on greffe le cognassier sur aubépine blanche, d'un an de semis.

On écussonne donc, autrement sur cognassier commun en août, les races à gros fruits, à 0 m. 10 du sol. Au printemps suivant, on peut prendre par greffes en rameaux (en fente) les sujets racés, mais il faut alors non seulement lier les greffons, mais les engluer.

Comme pépinière, terrain frais, léger, sableux, les terres d'alluvions fertiles sont parfaites ; on peut espacer à 0 m. 40 sur les lignes et 0 m. 50 entre les lignes pour soins de culture. On dresse les tiges en couronnant les « broquilles » latérales pour en user comme tire-sève pour faire grossir le tronc, puis on les enlève graduellement au ras du tronc en commençant par les plus gros, une fois l'arbre adulte.

Le Cormier (Famille des Rosacées)

Le fruit peut servir à faire une boisson. Le bois, lourd et dur, est très apprécié par l'industrie. On peut semer et stratifier les pépins à l'automne. On sème en mars en pleine terre, par rayons. On repique le plant la première et deuxième années, on écorce le pivot. On peut aussi greffer sur aubépine qui est le « Crataegus oxyacantha », ou sur le C. coccinea, venus de semis ; sélectionner les rameaux greffés, pris sur des branches très saines. On écussonne en août, on greffe en fente au printemps suivant, au choix.

Il faut à cet arbre un sol plutôt forestier, substantiel, profond et nourrissant. On pique les pieds mères d'aubépine à 0 m. 45 sur les lignes et 0 m. 55 entre les lignes, pour soins de culture.

On tuteure les greffes jeunes, on élague avec modération ; ne pas étioler. Planter l'arbre définitivement plutôt jeune, ce qui favorisera sa reprise.

G. DURIVAUT,
Ingénieur horticulteur.

Lors de vos semis prochains Songez aux Engrais St-Gobain.

Les pièces de monnaie en bronze cesseront d'avoir cours le 1^{er} Février

Le Ministère des Finances communique :

Le public a déjà été informé à plusieurs reprises du retrait des pièces de 0 fr. 10 et 0 fr. 05 en bronze et des pièces de 0 fr. 05 en bronze de nickel du grand module.

Il est rappelé une dernière fois qu'à partir du 1^{er} février 1935, ces monnaies cesseront d'avoir cours entre les particuliers et ne seront plus admises dans les caisses publiques.

Les personnes qui détiendront encore, après le 31 janvier, des pièces dont le retrait est en cours pourront les échanger sans limitation de quantité, pendant tout le mois de février, à la caisse des comptes suivants :

Dans les départements, les trésoriers-payeurs généraux, les receveurs des finances et les percepteurs. Aucun délai supplémentaire ne sera accordé pour le remboursement des pièces ainsi démonétisées.

En vue d'éviter une trop longue attente aux guichets du Trésor, le public est invité, dans son propre intérêt, à ne pas attendre les derniers jours des opérations pour effectuer cet échange.

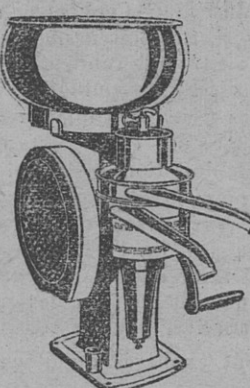
A cette occasion, il est rappelé également que les pièces étrangères n'ont pas cours légal en France et ne sont pas acceptées par les caisses publiques.

Si vos blés sont sales, remplacez votre engrais azoté habituel par 250 kilogr. de CIANAMIDE en POUDRE huilée à bas dosage, que vous mettrez sur vos blés ces jours-ci, le matin à la rosée et par beau temps. Cela ne vous coûtera pas plus cher et vous tuerez les mauvaises herbes.

Machines Agricoles

Ecrémeuses

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



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

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

Nos nouveaux Prix de Pulvérisateurs à dos

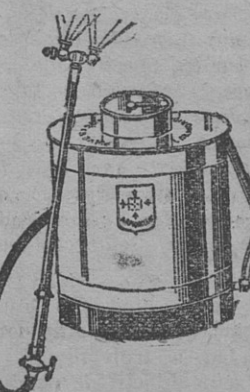
Indispensables dans toute exploitation ; pour le traitement des arbres fruitiers, la destruction des mauvaises herbes dans les blés, la lutte contre le doryphore, le traitement de la vigne, la désinfection des étables, écuries, etc... Contenance 15 litres, fabrication très robuste.

Prix net pour nos adhérents, FRANCO gare du destinataire :

En CUIVRE ROUGE..... 128 fr.

En CUIVRE PLOMBÉ..... 138 »

Réduction de 6 francs par appareil pris à Nantes.



Nous pouvons fournir en supplément :

Rampe plombée à 3 jets pour l'acide..... 25 fr.

Lance cuivre avec jet à arc... 18 »

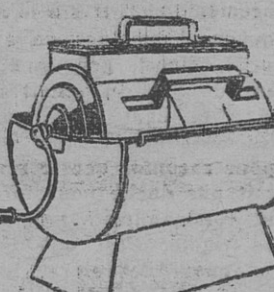
Lance cuivre avec jet Gobet pour arbres fruitiers, vigne, pommes de terre, etc..... 13 50

Prix net, marchandise prise à Nantes.

Autres lances et jets, nous consulter.

Barattes métalliques

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

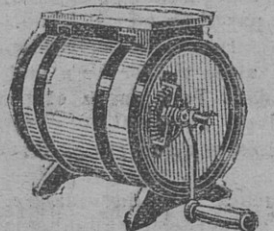


Contenance 14 litres.....	108 fr.
— 18 — — — — —	116 »
— 22 — — — — —	120 »
— 30 — — — — —	134 »
— 40 — — — — —	139 »

Prix départ Nantes et remise à nos adhérents.

Barattes en chêne

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



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

Prix départ usine... Remise aux adhérents.

BARATTES CULBUTANTES sur demande depuis 400 francs départ.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 28 Janvier 1935

ANIMAUX	Ancet	Veau	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	4 ^e qual.	5 ^e qual.	6 ^e qual.	7 ^e qual.	8 ^e qual.	9 ^e qual.	10 ^e qual.
Bœufs.....	2,920	2,800	5 20	4 20	3 40	6 00	3 12	2 30	1 55	3 72		
Vaches.....	1,918	1,860	5 00	3 70	2 90	6 30	3 00	2 03	1 45	4 03		
Taureaux.....	400	385	3 60	3 00	2 60	4 00	2 45	1 65	1 30	2 48		
Veaux.....	1,924	1,800	9 90	8 20	6 30	10 90	5 95	4 67	3 80	6 55		
Moutons.....	10,258	10,000	14 30	10 00	8 20	15 80	7 15	4 70	3 60	7 90		
Porcs.....	1,920	1,920	5 42	4 86	3 28	6 00	3 30	3 40	2 30	4 20		

Du Jeudi 31 Janvier 1935

Bœufs.....	1,741	1,630	5 40	4 40	3 30	6 20	3 25	2 42	1 65	3 85		
Vaches.....	1,067	950	5 20	3 90	3 10	6 50	3 12	2 45	1 55	4 15		
Taureaux.....	310	293	3 80	3 20	2 80	4 30	2 28	1 75	1 40	2 65		
Veaux.....	1,630	1,504	9 70	8 00	6 70	10 80	5 82	4 55	3 68	6 48		
Moutons.....	7,625	7,500	14 30	10 20	8 40	15 80	7 15	4 80	3 70	7 90		
Porcs.....	1,247	1,247	5 70	5 14	3 56	6 28	4 00	3 60	2 50	4 40		

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS. — 5,217; Maine-et-Loire, 275; Sarthe, 130; Mayenne, 409; Loire-Inférieure, 210; Indre-et-Loire, 215; Deux-Sèvres, 130; Vienne, 325; Vendée, 340.

MOUTONS. — 10,258; Vienne, 340; Ariege, 59; Charente, 150.

VEAUX. — 1,921; Maine-et-Loire, 80; Sarthe, 381; Mayenne, 16; Indre-et-Loire, 45.

PORCS. — 1,923; Maine-et-Loire, 362; Sarthe, 312; Loire-Inférieure, 252; Indre-et-Loire, 90; Vendée, 44.

Les Courges fourragères

Le nom de courge s'applique indistinctement aux citrouilles, aux graminées, aux potirons qu'on cultive proprement dits. Toutes les variétés peuvent être utilisées pour la nourriture des bestiaux, mais pour cet usage, il est naturellement plus avantageux de cultiver les espèces les plus volumineuses, les plus productives et, en même temps, les plus vigoureuses et les plus rustiques.

Courges. — Au premier rang des grosses espèces qui répondent à cette recherche de qualité, il convient de citer la plus répandue, la citrouille de Touraine. Elle est extrêmement productive, à fruits très gros, aplatis aux deux extrémités, à côtes très peu apparentes, surface presque lisse, d'un vert pâle ou grisâtre, marqué de bandes et de marbrures plus foncées. La citrouille de Touraine peut arriver à peser jusqu'à cinquante kilos. La chair en est blanc jaunâtre ou jaune pâle rosée, de médiocre qualité culinaire.

La courge-baleine est aussi une des plus grosses espèces. C'est à sa forme et à sa taille qu'elle doit son nom de « baleine ». Le fruit en est énorme, atteignant souvent plus d'un mètre de long et pesant parfois jusqu'à soixante kilos; il est plutôt long qu'oblong et coté en gris verdâtre; la chair en est d'un beau jaune orangé et de bonne qualité; il se conserve bien et longtemps.

Potirons. — On réunit sous ce nom, qui ne répond à aucune division botanique, un certain nombre de variétés, issues de la « cucurbita maxima », dont les fruits se remarquent par leur grosseur.

Parmi les variétés les plus recommandables pour la nourriture des bestiaux, on cultive beaucoup le potiron jaune gros au fruit très déprimé, à côtes assez marquées et à écorce d'un jaune saumoné; il fenille à la maturité, mais néanmoins se conserve relativement bien; chair jaune, épaisse et sucrée. Ce potiron est très productif; c'était le plus cultivé aux environs de Paris quand le potiron rouge vif d'Etampes est venu lui disputer la place. Les caractères de la végétation de celui-ci sont les mêmes que ceux du précédent, sauf que le feuillage est un peu plus pâle.

Le plus volumineux de tous les potirons est le potiron mammoth, qu'à cause de son rendement, on se met à rechercher de plus en plus.

Rôle alimentaire. — Pour les vaches laitières, courges et potirons constituent un excellent aliment et aussi pour les porcs au commencement de la période d'engraissement. Ils remplacent, du reste, avantageusement pour tout le bétail, les fourrages quand ceux-ci font défaut. Cependant, à cause de leur forte proportion d'eau, courges et potirons ne doivent pas être donnés aux animaux en pacage, parce qu'alors ils les exposeraient à des troubles digestifs, en leur fournissant, combinée avec celle de l'herbe, une nourriture trop aqueuse et mal équilibrée. Au contraire, quand les animaux sont mis à l'étable, au régime sec, ils peuvent être donnés avec avantage aux vaches laitières en quantités raisonnables, soit de quinze à vingt kilos par jour.

Les graines de courges et de potirons contiennent un principe huileux que l'on utilise en pharmacie pour la composition d'un des meilleurs vermifuges connus. Aussi prétend-on que les moutons et les veaux, nourris pendant un mois, à l'automne, avec une quantité suffisante de courges ou de potirons contenant leurs graines, sont débarrassés de leur ver solitaire ainsi que de plusieurs autres espèces de vers intestinaux.

Les amandes des graines sont très utilisées dans la confiserie pour la confection des dragées.

Culture. — Nous avons dit que toutes les variétés potagères de courges peuvent servir à la nourriture des animaux, mais nous répéterons aussi qu'il y a intérêt économique à ne cultiver dans ce but que les grosses espèces à gros rendement.

Les courges et potirons sont assez difficiles sous le rapport de la na-

Les frontières sont ouvertes

Un arrêté du 28 décembre 1934 autorise l'importation en France des marchandises suivantes :

Pendant le 1 ^{er} trimestre 1935	500 chevaux de boucherie, 15.000 moutons, 1.350 Qtx de volailles, 600 — de pigeons, 150 — de lapins, 4.000 — de viandes de mouton, 10.000 — de viandes congelées de mouton, 5.000 — de viandes préparées, 1.400 — de charcuterie, 1.800 — de volailles mortes, 200 — de lapins morts, 8.000 — d'œufs, 75 — de lait, 40 — de crème, 4.900 — de lait concentré, 100 — de farine lactée, 25.000 — de fromages (prévu seulement), 3.000 — de miel, 70.000 — d'orge de brasserie, 300.000 — de maïs en grains, 200.000 — de maïs en admission temporaire, 1.000 — de sarrasin, 50.000 — de fèves, 80.000 — de haricots, 50.000 — de lentilles, 45.000 — de pois, 12.000 — de pois pointus, 14.000 — de châtaignes, 220.000 — de pommes et poires, 3.000 — de petits fruits (cerises, fraises, etc...), 16.000 — d'oignons, 112.000 — d'autres légumes frais, 100.000 — de son d'admission temporaire, 250 — de fleurs.
---	---

Nous le répétons, tout ceci pour un seul trimestre.

Et pendant le 1^{er} semestre 1935

750 Qtx de suifs, 2.000 — de blancs d'œufs, 2.000 — de jaunes d'œufs, 600 — d'œufs de conserve, 49.500 — d'huile.

Sans compter les plants, les oignons à fleurs, etc...

L'AVENIR du BLÉ

L'avenir du blé sera conditionné par la qualité; la courte note ci-dessous essaie d'en donner les raisons.

Le problème de la valeur boulangère des blés est vaste, très vaste. Il a fait couler beaucoup d'encre, user beaucoup de salive, et ce n'est pas fini. Il demandera, pour être mis complètement au point, (et le sera-t-il jamais pour être au goût de tout le monde) des recherches, du temps, de la patience.

Cependant, l'article 2 de la dernière loi sur le blé (24 décembre 1934), fait prendre à cette grave question — une place de grande vedette.

« Art. 2. — Le gouvernement, par décret rendu en Conseil des Ministres, pourra réviser et limiter la liste des variétés de blé de semence qui pourront être mises en vente.

« Toute infraction aux dispositions du présent article sera punie d'une amende en principal de 5.000 à 20.000 francs sans décimes, indépendamment de la confiscation et d'une amende fiscale de 100 francs par quintal.

« Sera également puni des mêmes peines, quiconque aurait offert, mis en vente ou vendu du blé sous des spécifications, notamment pour l'indication du rendement, permettant de l'assimiler à un blé de semence, alors même que ce blé serait offert pour la consommation.

« Cet article, 2, qui vise à limiter l'emploi des variétés actuellement cultivées, et particulièrement à éliminer les variétés à grand rendement de mauvaise qualité, a été interprété de bien des façons.

« Les agriculteurs ont pensé qu'en limitant les variétés, le gouvernement voulait les obliger à ne cultiver que des types de blé à rendement diminués, mais de qualité améliorée. C'est une erreur. Si l'article 2 nous apporte un bon élément dans cette loi parmi tant de mauvais, essayons de le raisonner et de nous en servir. Nous voulons penser que les explications ci-dessous feront mieux comprendre les raisons de l'incorporation de la valeur boulangère des blés dans une loi qu'avec les producteurs nous considérons comme mal établie parce qu'elle ne résout pas pratiquement, sûrement et définitivement, le grave problème des excédents.

« Les sélectionneurs, dans leur majorité (quelques exceptions agissant) ont cependant exprimé une opinion contraire: se sont vivement élevés contre la décision du gouvernement. Il faut dire que les pénalités sont quelque peu draconiennes. Si beaucoup de sélectionneurs, depuis la guerre, ont travaillé à l'amélioration du rendement des blés sans s'occuper de la qualité, il faut remarquer que de 1919 à 1927, tout l'effort de propagande des pouvoirs publics se résumait en une seule formule: « produire ».

« Lorsqu'on pense qu'il faut dix ans pour mettre un blé au point, on ne sera pas surpris de voir tant de variétés à gros rendement sortir aujourd'hui, mais hélas sans qualité. A notre avis, il n'est pas besoin de supprimer ces variétés du catalogue synonymique, elles disparaîtront toutes seules. L'expression de « blés fourragers » leur a porté un coup mortel. Le bon sens des cultivateurs, les décisions de l'industrie meunière, feront beaucoup plus que tous les articles de loi.

« Nous pensons que le Ministère de l'Agriculture, après consultation des organisations professionnelles (Comité Central du blé et du pain, Association des sélectionneurs, Culture, Boulangerie, Meunerie), ferait œuvre utile en désignant un nombre de variétés de blé régionales suffisant, variétés ayant fait leurs preuves, aussi bien au point de vue rendement qu'au point de vue qualité. Sa puissante publicité agirait mieux que toute contrainte et permettrait au producteur (trop souvent ballotté entre des théories extrêmes et troublantes), de choisir enfin à coup sûr et de travailler avec plus de sécurité.

« D'autre part, n'ayons-nous pas vu dans les comptes rendus de l'Académie d'Agriculture, que, la qualité des blés ne laisse pas indifférente, qu'il existait actuellement des blés français de très bonne, de bonne et de mauvaise qualité? Il a bien fallu la définir, et momentanément cela

nous suffit. D'ailleurs, M. Schribaux a insisté avec force sur la possibilité d'associer le rendement à la qualité. C'est aujourd'hui chose faite. Il y a plusieurs variétés de blé à la disposition des cultivateurs, qui réunissent à la fois la bonne qualité et le haut rendement.

N'allons-nous pas nous en servir? Allons-nous continuer à dire: « rendement d'abord, rendement toujours, qualité après », sous prétexte que la valeur boulangère est un caractère encore mal défini?

que son appréciation par les méthodes actuelles n'offre pas une sécurité totale;

que le milieu joue parfois un rôle important dans la qualité?

Allons-nous laisser se développer en France la culture de variétés dont la qualité très insuffisante et le gros rendement contribueraient à augmenter et à prolonger la situation lamentable dans laquelle se débattent nos producteurs?

Ce qu'est la valeur boulangère, quels sont les éléments qui la composent, comment réagissent-ils dans des conditions et dans des milieux donnés? C'est l'œuvre de demain. Déjà, quelques coins du voile se lèvent, des indications encore imprécises se dégagent.

Scientifiquement, nous avançons. Mais ce que nous savons pratiquement, c'est qu'il y a de très bons, de bons, de passables et de mauvais blés, et pratiquement, cela doit nous suffire pour le moment présent, sans diminuer l'ardeur des chercheurs.

Il ne faut pas prendre au pied de la lettre les observations qui sont trop souvent développées par les personnes qui veulent nier l'action de la qualité dans l'équilibre de notre production. Elles sont nombreuses, nous citons la principale:

« La qualité des blés français, dit-on, ne peut servir qu'à permettre aux meuniers d'extraire plus de farine, aux boulangers d'employer plus de pain, et que les producteurs y aient le moindre intérêt. Il faut tout de même voir clair, se rendre compte avant d'accuser d'une façon aussi formelle. Comme beaucoup d'autres commerces, comme beaucoup d'autres industries, la meunerie et la boulangerie se sont laissées entraîner dans le tourbillon d'après-guerre. Il y a eu des fautes, des erreurs; pour notre compte, nous ne nous sommes pas gênés pour les signaler, voire même pour les combattre. Ceci nous permet d'avoir aujourd'hui, du moins nous l'espérons, la confiance de nos lecteurs, quand nous leur affirmons que contrairement à l'opinion ci-dessus exprimée, la meunerie fait de très gros efforts pour améliorer sérieusement sa fabrication.

Nous nous élevons contre des affirmations aussi erronées qui dénotent de la part de ceux qui les émettent, ou une méconnaissance absolue de l'effort fait par la meunerie et particulièrement par la meunerie industrielle dans les recherches des blés de qualité; la moyenne, la petite meunerie suivent de près et les personnes qui lancent ces affirmations seraient bien surprises si on leur mettait sous les yeux la liste des moulins de 100 à 500 quintaux qui possèdent aujourd'hui leur laboratoire de recherches;

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

ou encore, ces personnes n'ont rien fait, n'ont entrepris aucune recherche et essaient de sauver la face.

En tous cas, la meunerie ne veut plus mouder n'importe quel blé et elle a raison. Nos récoltes en effet sont excédentaires et elles le resteront, jusqu'à un moment où nous n'aurons pas rétabli dans tous les ménages, dans toutes les villes, dans tous les hameaux, dans toutes les fermes, le goût du bon pain. Seule, la consommation normale du pain rétablira

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-
NIERES des meilleures variétés d'hy-
brides sélectionnés : Seibel blanc
n° 4986, 5109, 6980; Seibel rouge
n° 4643, 5437, 5455, 5487, 7053, 8745,
8748, 8916, 11893; Condore 13; Ber-
tille-Seyve 2840; très beaux plants
et boutures. Prix spéciaux par grosse
quantité. S'adresser à Auguste Per-
rien, 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 Janney-
Clan (Vienne).

144. — A vendre BEAUX PLANTS
DE VIGNES hybrides producteurs
directs des meilleures variétés sélec-
tionnées; boutures et plants racinés;
plants extra.

Hybrides blancs : Seibel n° 880,
4986, 6468; Baco 22 A; Noah.
Hybrides rouges : Seibel n° 4643,
5455; Baco n° 1; Gaillard n° 2;
Othello. Très beaux plants greffés
bien soudés et racinés, greffons sélec-
tionnés, greffe anglaise, à la main,
sur 3309; Muscadet, Gros-Plant, Pi-
not, Colombard, Seibel 5455. Authen-
ticité garantie. S'adresser à Allard
Jules fils, au Guineau, La Chapelle-
Basse-Mer (L.-I.). Prix-courant fran-
co sur demande.

148. — A vendre PLANTS DE
VIGNES hybrides producteurs directs
racinés, en plants extras :

Blancs : Seibel 880, 4986, 5061,
5409, 6468.
Baco 22 A, Bertille-Seyve 450,
Gaillard 157.
Rouges : Seibel 4643 (le Roi des
Noirs), 5163, 5437, 5455, 5487, 6095,
8745; Baco n° 1, Bertille-Seyve 2862,
Gaillard 2.

Greffes extras sur 3309; Muscadet,
Colombard.

Hybrides nouveaux : Rouges :
Seibel 7053, 8745, 8916.
Blanc : Seibel 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, Groslot, 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. Poitiers basse tige
variés, 40 fr. Franco toutes gares.
Prix-courant franco.

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

171. — A vendre : PLANTS DE
VIGNES greffés et racinés des meil-
leures variétés du Centre et de l'Ouest :
Seibel 5455, 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.

3. — A vendre BELLES GRIFFES
D'ASPERGES « Grosses hâives d'Ar-
gentueil » sélectionnées, extra. S'a-
dresser M. Gustave Jannin, à La
Grille, St-Julien-de-Concelles (L.-I.).

9. — Les Pépinières « Perrau-
Leclerc et Clémot », Montrevaux
(M.-et-Loire) offrent tous PLANTS
DE VIGNE, greffés et directs. Prix-
courant sur demande. Authenticité
garantie. Maison de confiance, la
plus ancienne de la région (fondée
en 1816).

11. — A vendre d'occasion, UN
HARNAIS COMPLET, pour voiture,
en parfait état. S'adresser à Mme
Lefevre, 4, rue de l'Héronnière,
Nantes.

DEMANDES

3. — M. de Carheil, château de
Launay, Sué (L.-I.), cherche ME-
NAGE, homme à tout faire, connais-
sant les travaux de la campagne;
la femme, cuisine et ménage. Très
bonnes références exigées.

11. — MENAGE jardinier, culti-
vateur, toutes mains, sérieux, bon-
nes références, demande place. Libre
de suite. S'adresser au Syndicat.

12. — CULTIVATEUR, 30 ans,
deux enfants, cherche place garde-
chasse. Ferait en même temps jardi-
nage, toutes mains. Femme pourrait
être employée basse-cour. S'adresser
au Syndicat.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 4 février. — Couffé, Nozay,
Saint-Etienne-de-Montluc.

Mardi 5. — Le Bignon, Blain,
Crossac, Herbignac.

Mercredi 6. — Machecoul, Châ-
teaubriant, Le Coudray.

Jeudi 7. — Ancenis, Hérie, Quilly.

Vendredi 8. — Le Gâté,
Samedi 9. — Mésanger.

FRUILLON DU Bulletin 47

LA CHATAIGNERAIE

Grand Roman inédit
PAR
MAX DU VEUZIT

— Cependant, continuai-je, poursuivant mon raisonnement, mon père a pu réprimer vis-à-vis de moi l'élan paternel qui eût dû le pousser à se révéler à moi, dès notre première rencontre. Il a pu venir habiter dans la région sans aller frapper à la porte de ma mère ; il a pu apercevoir celle-ci, de loin, sans s'élancer vers elle ; il s'est peut-être détourné de sa route pour ne pas la croiser au passage ! Et pour que tout cela ait été, il fallait que son ressentiment ou ses futurs projets fussent bien importants. De quels poids devaient-il peser sur sa conscience pour contrebalancer si longtemps ses devoirs d'époux et de père.

Je parlais lentement, posément, pesant bien chaque mot. Depuis quelques minutes, je remarquais que Maurice m'écouloit attentivement et j'étais sûre que mes paroles seraient rapportées fidèlement à mon

père si j'y autorisais mon compagnon. Je comptais d'ailleurs le prier de jouer entre nous deux ce rôle d'intermédiaire. Après quelques secondes de silence, je repris plus grave encore :

— Ce jour est beau pour moi : mon père vit ! Mais ma joie de l'avoir retrouvé, de le connaître, est tamisée par l'attitude mystérieuse qu'il a prise vis-à-vis de ma mère et de moi. Que fera-t-il quand il saura que « je suis » ? Quels sont ses projets, ses résolutions concernant les deux êtres qui portent son nom et qui de toute l'ardeur de leur cœur aimant, souhaitent son retour parmi elles ? Je l'ignore et ne vous demande pas de me le révéler si vous êtes au courant. Vous lui direz que je « suis » et que je l'aime plus encore depuis que je suis « qui il est ». Vous lui rapporterez fidèlement mes paroles. Je sais que je puis compter sur votre amitié. Mon rôle est fini : je ne suis plus que l'enfant obéissant, s'effaçant devant la volonté de ses parents.

— Mais vous allez venir à la Châtaigneraie, vous allez...

Violamment, j'interrompis Maurice.

— Non, Ma place est auprès de ma mère à présent. Me voyez-vous pas sortant des bras de mon père et revenant aux fourrures m'y repaire des larmes maternelles ? Non, je ne me placerais pas dans une situation pouvant m'amener à agir ainsi.

— Mais votre place aussi est près de votre père !

— Allons donc ! Est-ce que avant de le connaître, je n'ai pas été la confidente du chagrin de ma mère ? Pourrais-je trahir la confiance de celle-ci, au profit d'un autre, cet autre me fut-il aussi cher qu'elle-même. A mon tour d'évoquer vos scrupules de tout à l'heure... vous me reconnaissez bien, je pense, le droit d'avoir les miens.

— Alors, à présent, que vous connaissez votre père, vous allez pouvoir rester étonnée de lui.

— Il ne tiendra qu'à lui qu'il en soit autrement.

— Mais aurez-vous la force de résister au désir d'aller voir jeter dans ses bras ?

— Il a bien trouvé celle de me voir pleurer devant lui l'absence d'un père cher.

— Mais votre mère, que dira-t-elle ?

— Ah ma mère ! Voilà où la difficulté commence. Dois-je tout lui révéler ou dois-je me taire ? Vis-à-vis d'elle, je ne suis tenue par aucune promesse. Si je n'écoutais que mon cœur, j'entrerais chez elle, tout à l'heure, le visage radieux et lui crierais la bonne nouvelle : mon père vit, il est là.

— Pourquoi ne le ferez-vous pas ?

— C'est que j'ignore les projets de mon père... ma mère vit dans une douleur torpente, mais elle vit !... comprendrez-vous, elle vit parce que l'espoir vibre quand même au fond d'elle-même... Mais si elle sait...

— Eh bien ?

— Sa joie sera sans borne. Pleurant toute fausse pudeur, ou toute crainte, elle

ira à la Châtaigneraie, se jeter aux pieds de mon père, lui crier son amour, sa joie de le revoir, son long martyre d'épouse sans mari, de veuve sans tombe. Mais comment celui-ci l'accueillera-t-il ? J'ai peur... Si ma mère n'allait retrouver que mon père, si dans l'homme qu'elle aime toujours de l'amour le plus pur, elle cherchait en vain un mari... Comprenez-vous, Maurice, j'ai peur ? Je n'ose me décider... ce n'est plus à moi, il me semble, d'agir. Je dois m'effacer devant la volonté de mon père. Qu'il dirige les événements. Oh, s'il voulait, comme nous pourrions être tous heureux !

— Même vous et moi ! fit le jeune homme en me pressant le bras contre lui.

Je le regardai rougissant. Un instant, mes prunelles se confondirent délicieusement. Mais je secouai la tête, rejetant loin de moi toute pensée égarée au sujet qui me tracassait.

— Je ne disposerai jamais de ma vie tant que celle de ma mère ne sera pas réglée au mieux de ses desirs.

Il dut sentir que mon ton était péremptoire, car il ne répondit rien.

Tout en parlant, nous avions franchi un assez long parcours. Devant nous, la voiture poursuivait sa marche lente.

Mais déjà à quelques centaines de mètres plus bas, les premières maisons de Thierville se dessinaient. Je ne pouvais aller plus loin à côté du marquis, sans inconvénient.

J'appelai Bernard qui amena la voiture immédiatement.

— En prenant congé du jeune homme, je lui recommandai encore de répéter à mon père l'entretien que nous venions d'avoir à son sujet.

— Je compte sur vous, monsieur de Rouvalois, ajoutai-je, pour plaider notre cause auprès de votre ami. Vous qui le connaissez et qui êtes au courant des raisons qui le font agir, vous seul saurez trouver les mots qu'il faut dire.

— Je vous le promets.

— Au revoir... N'oubliez pas que je mets toute ma confiance en vous.

— Pour être éloquent, il me suffira de me rappeler ce que vous m'avez répondu tout à l'heure quand je me suis permis d'évoquer l'avenir en vous mêlant au mien.

Pour toute réponse, mes doigts pressèrent longuement les siens.

— Au revoir et à bientôt car j'attendrai votre visite avec impatience.

— Qui, à bientôt.

La voiture s'ébranla pendant qu'il enfourchait sa bicyclette.

Quelques minutes après nous arrivâmes aux Tournelles.

Dès que je fus descendue à terre, devant le perron, je me tournai vers Bernard qui, d'un air chagrin, me regardait à la dérobée.

Mais il rentra dans mes intentions de traîner tout le monde avec la même sévérité aujourd'hui.

— Je ne sortirai guère, à présent, lui dis-je, et il est inutile que je vous fasse perdre plus longtemps votre temps. Consi-

dérez-vous désormais, Sauvage, tout à fait libre, vis-à-vis de moi.

— Mademoiselle me chasse ! balbutia l'ancien soldat dont le visage s'était brusquement empourpré.

— Mais si je tenais à être sévère ce soir, je voulais aussi être juste.

— On ne chasse qu'un mauvais domestique ! protestai-je. Or, vous, Sauvage, vous n'avez jamais été pour moi un serviteur... du moins, j'ai toujours eu la pensée que vous étiez un ami, et je me suis toujours figuré vous avoir traité tel quel.

— Oh, mademoiselle ! C'est vrai vous avez toujours été pour moi véritablement bonne. A présent, vous vous détournez de moi !

— A présent, je n'ai plus besoin de vous, Sauvage, dis-je doucement.

L'homme baissa la tête.

— Cela revient au même ! Je sais bien que j'ai mérité des reproches mais pensez que c'était monsieur Frédéric qui m'avait commandé le silence.

— Vous avez cru bien faire, probablement, en acceptant de jouer ce rôle auprès de moi... chacun est son propre juge... Moi, j'estime que vous avez mieux à faire qu'à tromper la confiance que j'avais mise en vous... Mais qu'importe, l'amitié de mon père vous reste. Vous êtes et vous serez toujours pour lui le compagnon dévoué de ses jeunes années et le serviteur fidèle qui l'attendait au retour. Quel homme ne s'estimerait pas heureux d'avoir mérité un tel lot.

(A suivre).

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 30 janvier.

Artichauts, les 12, 15 fr. — Bette-raves, les 12, 6 fr. — Carottes, le paquet, 0 fr. 40. — Céleri rave, les six, 3 fr. — Céleri blanc, les six, 2 fr. — Choux pommés, les 15, 5 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 1 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 1 fr. 50. — Endives, le kilo, 2 fr. — Escaroles, le kilo, 1 fr. 50. — Epinards, le kilo, 1 fr. 50. — Laitues, les 20, 2 fr. — Mâche, le kilo, 1 fr. — Navets, la botte, 0 fr. 50. — Noix, le kilo, 2 fr. 75. — Oseille, le kilo, 1 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 75. — Pommes, le kilo, 1 à 2 fr. 50. — Pissenlits, le kilo, 2 fr. — Poireaux, la botte, 2 fr. 50. — Rôties, les 12, 5 fr. — Salsifis, le paquet, 1 fr. 25. — Scorsonères, le paquet, 1 fr. 25. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 40.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 30 janvier.

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos, wagons départ, marchandise en vrac : Parisienne du Loiret, 50 ; Royale d'Orléans, 55 ; Etoile du Nord du Loiret, 47 à 48 ; Eclaircieur du Nord, 42 à 45 ; Limousin, 49 à 50 ; Sarthe, 51 à 52 ; Loiret, 53 à 55 ; Oise, 55 à 56 ; Paris (en culture), 48 à 49 ; Jumeau du Limousin, 26 à 27 ; Bretagne, 21 à 22 ; Creuse, 26 à 27 ; Auvergne, 25 à 26 50 ; Sarthe, Loiret, 25 ; Rosa du Morbihan, 45 ; Côte d'Or, 48 ; Loiret, 48 ; Sarthe, 41 ; Maine, 44 à 46 ; Meuse, 51 à 52 ; Ardennes, 52 à 53 ; Loiret-Cher, 45 ; Aube, 53 à 54 ; Canche rouge de Bretagne, grosse tréte, 40 à 41 ; toute venant, 31 à 32 ; Loiret, 56 à 58 ; Poitou, 46 à 48 ; Maine-et-Loire, 41 à 42 ; Creuse, 35 à 40 ; Early de la Sarthe, 51 ; Touraine, 52 à 53 ; Pin de Séez de Bretagne, 38 ; Alsace, 20 à 20 50 ; Hérault, 25 ; Beauvais, 20 ; Industrie d'Alsace, 25 ; Bretagne de la Sarthe, 20 ; Bretagne, 22 à 23 ; Limousin, 21 à 22 ; Flouck de l'Yonne, 36 ; Bretagne, 50 à 52 ; Chardonne de Bretagne, 14 à 15 ; Royal Kidney du Loiret et Maine, 40.

CAROTTES

— Affaires insignifiantes, 30 francs les 100 kilos départ.

NAVETS

— Marché nul.

OIGNONS

— Marché extrêmement calme. Aux 100 kilos, wagons départ, marchandise logée : Auxonne, 55 ; Hérault, 40 ; Saint-Denis, 40 ; Poitou, 60 ; Charleville, 52 à 53 ; La Flèche, 63 à 65 ; Verberie, 63 à 65 ; Mazié, 65.

TAILLES ET FOURRAGES

Paris, — Marché libre.

Les pailles pressées sont en hausse et les fourrages mieux orientés. On cote aux 100 kilos, départ Centre, Ouest et Nord :

Paille de blé, 14.50 à 15.50 ; d'avoine, 14 à 15 ; d'orge ou d'escourgeon, 14.50 à 15.50.

Foin, 30 à 32 ; Luzerne, 32 à 35 ; Trèfle, 30 à 31.

LEGUMES SECS

Paris, le 30 janvier.

On cote aux 100 kilos logés départ :

Lingots du Nord, 350 ; Vendée, 320 ; Bourgoigne, 300 ; Landes, Pyrénées, 245 ; Flageolet du Nord, 280 ; Cocos Landes, Pyrénées, 235 ; Plats Midi, nature, 215 ; gros, 225 ; extra, 235. Chevières, Arpajon, Bourdan extra, 450-475 ; ordinaires, 380-410. Fois ronds nature Nord, 150 ; décortiqués, 235. Lentilles vertes du Puy, 225. Féverolles Est, 105.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé récolte 1934 : pressée, 245/250 ; bottes, 225/230 ; Foin nouveau, les 500 kilos, 160 à 190 suivant région et qualité.

Cours des Vins

Muscadet 1934, 275 à 325 ; Gros-Plant 1934, 120 à 170 ; Seibels 1934, 110 à 150 ; Noah 1934, 90 à 110.

Chemin de Fer de l'Etat, de Paris à Lyon et à la Méditerranée et de Paris à Orléans et du Midi

CARTES DEPARTEMENTALES

donnant droit à la délivrance DE BILLETS A DEMI-TARIF

Les Chemins de fer de l'Etat, de Paris à Lyon et à la Méditerranée, et de Paris à Orléans et du Midi, vendent des cartes donnant droit à la délivrance de billets à demi-tarif soit de toute classe, soit de 2^e et 3^e classes, soit de 3^e classe seulement entre les gares d'un même département desservi par un ou plusieurs des réseaux participants.

Ces cartes sont valables six mois ou un an à leur prix varie de 80 fr. 40 à 321 fr. 90 suivant la classe, la durée de validité et la longueur des lignes desservant le département dans lequel la carte est utilisable.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Beurre, 1^{re} catégorie, 4 fr. 50 à 9 fr. ; 2^e caté., 1.50 à 2.50 ; 3^e caté., 0.50 à 1 fr. 50.

Vœux, 1^{re} catégorie, 5 fr. à 8 fr. 50 ; 2^e caté., 4 fr. 50 ; 3^e caté., 3 fr. à 5 fr. 50.

Monton, 1^{re} caté., 9 fr. ; 2^e caté., 6 fr. 50 à 8 fr. ; 3^e caté., 3 fr. 50.

Porc, 6 à 8 fr.

Œufs, La douzaine, 6 à 7 fr.

Lapins, 5 à 5 fr. 50.

Poulets, 5 fr. 50 à 6 fr.

Poulets, le demi-kilo, 3.50 à 4 fr. ; oies, 3 à 3.50 ; lapins, 2 à 2.50 ; canards, la douzaine, 5.50 à 6 fr. ; beurre, le 1/2 kil., 5 à 5.50.

Vœux, le kil., 4 à 4.50 ; porcs, 3.50 à 3.60 ; porcs de lait, 50 à 110 fr.

Œufs, de 58 à 65 les 100 kilos ; paille, de 58 à 65 les 100 kilos ; foin, de 400 à 450 les 1.000 kilos ; Poules, de 22 à 26 la couple.

BLAIN, 30 janvier.

Blé, 72 à 77 fr. ; farines, 135 à 145 fr. ; seigle, 50 à 53 fr. ; avoine, 55 à 60 fr. ; orge, 50 à 53 fr. ; seigle, 57 à 60 fr. ; sarrasin, 58 à 60 fr. ; paille, 115 à 120 fr. ; foin, 130 à 140 fr. ; moyens 22 à 25 fr. ; petits 15 à 22 fr. ; canards, la pièce, 10 à 14 ; lapins, la pièce, 10 à 15 ; œufs, la douzaine, gros 55, détail 65 ; cidre nouveau, la barrique, 70 à 80 ; beufs gras, le kilo sur pied, 1.80 à 2.50 ; beufs

CHATEAUBRIANT, 30 janvier.

Blé, 69 fr. ; avoine, 60 à 65 fr. ; seigle, 65 à 70 fr. ; orge, 60 à 65 fr. ; sarrasin, 65 à 70 fr. ; son, 50 à 55 fr.

Paille de blé, 125 à 135 fr. les 500 kilos ; foin, 140 à 200 fr.

Cidre ordinaire, 70 à 80 fr. ; cidre première qualité, 80 à 90 fr. la barrique.

Pommes de terre saucisses, 50-60 fr. ; autres variétés, 35-40 fr. les 100 kilos.

Poulets, 8-13 fr. la pièce ; poules, 10-12 fr. ; canards, 9-10 fr. ; pigeons, la pièce, 4.50-5 fr. ; lapins, 10-12 fr.

Beurre ordinaire, le kilo, 10.50-11 fr. ; beurre fin, 13-14 fr. ; œufs, la douzaine, 4.50 à 5.25.

Beufs, de travail, 2.000 à 2.600 fr. la paire ; beufs gras, 1.75 à 2.25 le kilo ; vaches laitières, 1.900 à 1.400 fr. ; vaches grasses, 1.25 à 1.50 le kilo ; génisses, 800 à 1.200 fr. ; vœux gras, 3.50 à 3.80 le kilo ; moyens, 2.50 à 3 fr. ; porcs de lait, 60 à 90 fr. ; porcs maigres, 150 à 200 fr. ; porcs gras, 3.40 à 3.50 le kilo.

BLAIN, 30 janvier.

Blé, 72 à 77 fr. ; farines, 135 à 145 fr. ; seigle, 50 à 53 fr. ; avoine, 55 à 60 fr. ; orge, 50 à 53 fr. ; seigle, 57 à 60 fr. ; sarrasin, 58 à 60 fr. ; paille, 115 à 120 fr. ; foin, 130 à 140 fr. ; moyens 22 à 25 fr. ; petits 15 à 22 fr. ; canards, la pièce, 10 à 14 ; lapins, la pièce, 10 à 15 ; œufs, la douzaine, gros 55, détail 65 ; cidre nouveau, la barrique, 70 à 80 ; beufs gras, le kilo sur pied, 1.80 à 2.50 ; beufs

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr. ; moyens, 25 à 30 fr. ; canards, la pièce, 12 à 15 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 16 fr. ; œufs, la douzaine, 4 fr. 20 ; beurre, le demi-kilo, 6 fr. 50 à 7 fr. ; vœux, 4 à 5 fr.

NOZAY

Blé, 69 à 70 ; avoine, 52 à 53 ; sarrasin, 57 à 58 ; son, 51 à 52 ; son de sarrasin, 57 à 58.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 123 fr. ; foin, 200 à 220.

Cidre ordinaire, la barrique, 75 à 80 fr. ; première qualité, 90 à 100 fr. ; droits en sus.

Beurre ordinaire, le kilo, 12 fr. ; beurre fin, 13 à 14, 13.50 ; œufs, la douzaine, 4.50.

Au kilo sur pied en animaux de boucherie, qualité moyenne : beufs, 1.50 à 2 fr. ; qualité extra pouvant aller jusqu'à 2.10 ; vaches, 1.40, 1.50 ; vœux, 3.50 à 4 ; moyens, 4 à 4.50 ; porcs gras, 3.30 à 3.40.

Porclets laitons, 6 à 8 semaines, 80 à 100 fr. ; porclets 2 à 3 mois, 100 à 140 fr. ; courants de 2 à 3 mois, 150 à 180 fr.

SAINT-JULIEN-DE-VOUVANTES

Avoine, 65 ; blé noir, 35 à 40 ; seigle, 75 à 80 ; orge, 80 à 85 ; foin, les 500 kilos, 180 à 200 ; paille, 110 à 120 ; poulets, la couple, gros 25 à 30, moyens 22 à 25, petits 15 à 22 ; canards, la pièce, 10 à 14 ; lapins, la pièce, 10 à 15 ; œufs, la douzaine, gros 55, détail 65 ; cidre nouveau, la barrique, 70 à 80 ; beufs gras, le kilo sur pied, 1.80 à 2.50 ; beufs

Grands Réseaux des Chemins de Fer Français

DES EXCURSIONS A BON COMPTE TOUTE L'ANNÉE

Les cartes d'excursions à prix réduits ont été facilitées et étendues par les Grands Réseaux de chemins de fer français. Elles permettent de visiter les belles régions de tourisme de la France.

Pour être agréables à leur clientèle, les Grands Réseaux ont décidé de décider que toutes leurs gares d'arrêt deviendront, pendant toute l'année, des cartes d'excursions à prix réduits pour les régions suivantes : Auvergne, Bourgogne, Bretagne, Cévennes, Charente, Gironde, Côte d'Azur, Dauphiné, Jura, Languedoc, Morvan, Provence, Pyrénées, Savoie.

Utilisez les cartes d'excursions ! C'est le moyen le plus simple, le plus pratique et le plus économique de faire de beaux voyages.

Les agences et gares des Grands Réseaux se tiennent à votre disposition pour vous renseigner.

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

Le Gérant : R. FAIVRE.

Autrefois le brouillard l'enrhumait

Aujourd'hui, elle prend la précaution de sucer quelques pastilles TELL chaque fois qu'elle sort. Résultat : pas un rhume de tout l'hiver dernier, pas un rhume jusqu'à présent cette année...

PASTILLES

TELL

Dans toutes les Pharmacies

QUE VOUS SOYEZ ACHETEUR !

D'UNE ECREMEUSE
D'UNE MACHINE A COUDRE
D'UN TANDEM
D'UNE BICYCLETTE

Cours 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

Cure de santé... cure de gaieté

C'est à table qu'on reconnaît les bien portants. Ils mangent gaiement et de bon appétit, car leurs digestions sont parfaites. Mais si votre appétit est capricieux, votre estomac fatigué, les repas deviennent pour vous une véritable corvée. Tout cela est de régime est une cause de douleurs.

C'est parce que votre sang, trop faible, irrigue mal l'estomac que celui-ci manque de l'activité nécessaire. Vous n'ignorez pas qu'un bain de pieds chaud, pris après le repas, empêche la digestion. C'est tout simplement parce que le sang étant attiré fortement aux extrémités, l'estomac momentanément anéanti est paresseux et lent.

Vous retrouverez le bien-être des digestions faciles lorsque vous serez parvenus à fortifier et à purifier votre sang. Pour cela, vous choisirez un remède simple et naturel, qui ne risque, en aucun cas, d'apporter à l'estomac un surcroît de fatigue, la

TISANE DES CHARTREUX DE DURBON

Depuis et tonique du sang, à base de plantes des Alpes, cette incomparable Tisane opère chaque jour, depuis plus de cent ans, des guérisons quasi miraculeuses. Elle nettoie le sang, le fortifie, lui rend ses propriétés vitalisantes.

Faites-lui confiance, elle vous guérira comme elle a guéri avant vous des milliers de malades.

29 Mars 1934.

Je souffrais depuis plusieurs années de maux d'estomac, du foie et de constipation opiniâtre ; j'avais essayé en vain de nombreux remèdes, lorsqu'en 1933 une de mes amies me conseilla votre Tisane des Chartreux de Durbon. Après l'emploi de deux flacons, ma constipation a disparu et une notable amélioration s'est fait sentir dans mon état. Dès le premier flacon, mes crises de foie s'étaient calmées et les pesanteurs d'estomac se étaient beaucoup plus tolérables.

J'ai continué votre traitement et aujourd'hui je suis complètement rétabli ; aussi je ne saurais trop recommander aux personnes souffrant comme moi de prendre vos produits.

M^{me} PERNY, à LUÇON (Vendée).

Tisane, le flacon, 14.50
Baume, le pot, 8.95
Pilules, l'étui, 8.50
Dans les Pharmacies.

VIGNES hybrides sélectionnées

assurant, sans sulfatage, un vin riche en alcool
Adoptez-les pour vos plantations et remplacements

MACLET-BOTTON

Spécialiste Hybrideur
111, Route de Rottier, 111
VILLEFRANCHE-en-BAUJOIS (Rhône)
Arbres Fruitiers - Maisons de Table
Brochure gratuite "La Viticulture Nouvelle n° 58"

Increvable 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

TAUPES

Vous les prendrez toutes plus de 100 par jour, en écrasant à L. LE GALL, taulier à Landau (L.-et-V.) qui vous donnera tout renseignement. Timbre 0.50 p. rdp.

COMBINES BARRAL

6 COMBINES BARRAL pour triturer 500 œufs 11 francs

Adressez les commandes avec mandat-poste dont le talon sert de reçu à M. P. RIVIER, fabricant des COMBINES BARRAL, 8, villa d'Alsace, Paris 17^e (Trappiste, grain)

VIGNES

Les meilleurs plants Les meilleurs prix

Pépinières les plus importantes du Massif central pour la culture de l'Etat. Plants greffés pour toutes régions. Hybrides. Producteurs directs les plus renommés. Boutures greffées. Adresser les commandes aux Etablissements VITICOLES.

CL. LÉTOURNEAU, Propriétaire, Maire à DURBOY (Gironde-actuelle)

Maison de culture gratuite l'installation de tous ces produits sur facture. Catalogues prix courant franco. Téléphone n° 1

CIDRE

COLORE - BONIFIE
CONSERVE-CLARIFIE
MALADIES GUÉRIES

PAR LES
PRODUITS GATE

PRÉPAREZ LA BIÈRE GATE

PAR LES
PH² et E. GAUCHÈRE - St-L

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.

RELIGIEUSE

donne secret pour guérir Pili aill et Hémorroïdes. Maison NERA, à Nantes

SULFATE d'AMMONIAQUE

NITRATE de CHAUX

AMMONITRATES

NITRATE de SOUDE

CIANAMIDE

POTAZOTE

NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Quai Jean-Bart, Nantes

3 SPÉCIALITES

AUX
Linoléum - Congoléum
Tapis - Toiles cirées

Le plus Grand Choix de la Région

NANTES — Imprimerie SAINT-CLÉMENT, anciennement DUPAS & C^e, 57, rue Saint-Clément — Téléph. 146-55 — Compte-Postal : 5.663-Nantes.

Utilisez le Potazote

la 4^e Chimique de la G^e Garoïse

Adressez-vous à la
C^e de St-Gobain
Direction Générale des Affaires
Commerciales des Produits Chimiques
1, place des Saussaies, Paris
(ou à ses Agents)

Un résultat entre
MILLE
fumure courante sans Potazote, 23.000 kgs
(sur culture de
300 kgs) 28.000 kgs

LAUPANOSE

DÉTRUIT RADICALEMENT LES TAUPES

Procédé le plus simple, le plus efficace, le plus économique pour détruire les taupes sans danger.

DESTRUCTION RAPIDE ET COMPLÈTE, SUCCÈS ASSURÉ

Emploi très facile et sans danger, en tout temps et en tout lieu.

Le flacon, fr. 6.00 (contient mandat)
MILLET, Pharmacien, RAMBOUILLET (S.-et-O.)
PRIX ACTUEL : 8 FRANCS

SCORIES HOMAS

TOUJOURS
A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

Pub. H. Donnaud

PÉPINIÈRES J. BECIGNEUL

48, Rue des Hauts-Parés - NANTES
Téléphone 110-74
Tous ARBRES et ARBUSTES
Catalogue franco sur demande

3 SPÉCIALITES

AUX
Linoléum - Congoléum
Tapis - Toiles cirées

Le plus Grand Choix de la Région

3 SPÉCIALITES

AUX
Linoléum - Congoléum
Tapis - Toiles cirées

Le plus Grand Choix de la Région

3 SPÉCIALITES

AUX
Linoléum - Congoléum
Tapis - Toiles cirées

Le plus Grand Choix de la Région

3 SPÉCIALITES

AUX
Linoléum - Congoléum
Tapis - Toiles cirées

Le plus Grand Choix de la Région

3 SPÉCIALITES

AUX
Linoléum - Congoléum
Tapis - Toiles cirées

Le plus Grand Choix de la Région