

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.



POUR LE BON PAIN : A Marseille, devant un auditoire de plus de 2.000 personnes, le docteur Romant a fait un exposé documenté de la question du bon pain. Il présente les vœux des corporations intéressées et des consommateurs, en plein accord avec le corps médical.

POUR LE GIBIER ÉTRANGER : Un décret en date du 14 novembre vient de relever le droit d'entrée en France du gibier. Cet heureux relèvement est le résultat de nombreuses démarches effectuées par l'Association des Producteurs de Viande, en accord avec les groupements intéressés et les Chambres d'Agriculture.

SALON D'AVICULTURE : Le 72^e Salon International d'Aviculture, organisé par la Société Centrale d'Aviculture de France, aura lieu à Paris, du 30 janvier au 4 février prochain.

EN AFRIQUE OCCIDENTALE FRANÇAISE, on consomme de plus en plus de lait : 547 tonnes en 1932 et 640 tonnes en 1934. Pendant ce temps, les envois de France sont tombés de 364 tonnes à 268 tonnes. Pourquoi ne pas diriger nos excédents de lait vers cette colonie ?

LE SOUFRE est un désinfectant du sol. Si vous avez un sol « fatigué », envahi par la vermine, la maladie, faites l'expérience suivante : Mettez 20 grammes de fleur de soufre au mètre carré. Mélangez à la terre et observez au printemps prochain.

La Chambre d'Agriculture et les Sanctions contre l'Italie

La Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure nous communique le texte de la délibération qu'elle a prise à l'unanimité au cours de sa dernière séance et dont voici le texte :

« La Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure, interprète des masses rurales dont les hommes ont, dans une si grande proportion, assuré la défense du pays et qui se trouvent actuellement dans une situation économique si tragique, »
Tient à féliciter hautement M. le Président du Conseil de ses efforts pour le maintien de la paix,
Et à proclamer combien sont impopulaires et infâmes les sanctions à l'égard de l'Italie. Elles ne peuvent qu'éloigner de nous une alliée dont l'amitié nous est précieuse et nous faire perdre, au bénéfice de rivaux, des débouchés intéressants au moment même où les cours du blé et de la viande subissent un nouveau fléchissement. »

De la laine avec du lait

C'est d'Italie que nous vient cette nouvelle :

Pour éviter d'importer des laines étrangères, les Italiens s'attachent à fabriquer en quantité considérable de la laine avec du lait. C'est là une des trouvailles de la chimie.

La laine synthétique s'obtient : 1° par la séparation de la caséine du lait ; 2° par la transformation de la caséine en fibres textiles, au moyen de traitements chimiques successifs. Le produit a les mêmes caractéristiques que la laine et se prête aux mêmes usages.

Voilà une bonne nouvelle pour les producteurs de lait. Mais que vont penser les éleveurs de moutons ? Sans doute que leur laine habillera encore mieux... que le fromage.

Calendrier des Traitements Insecticides en Décembre

Pratiquez les traitements insecticides d'hiver sur : les arbres fruitiers (à pépins et à noyaux), la vigne, pour détruire : les mousses et lichens, les nids de chenilles, la vermine abritée dans les écorces.

MIEUX VAUT PREVENIR...

La force et la santé par le bon lait

La nouvelle campagne en faveur du timbre anti-tuberculeux attire à nouveau notre attention sur les conséquences de ce fléau. « Mieux vaut prévenir... » nous incite à parler du lait propre et sain, exempt de germes pathogènes, question de vie ou de mort pour nos petits.

Quand on songe que sur cent enfants tuberculeux, vingt-cinq sont infectés par du lait de vache, on ne peut qu'approuver et appuyer la lutte entreprise contre ce terrible mal.

La tuberculose présente une importance spéciale, car elle fait courir aux jeunes enfants des risques de contagion. Contrairement à l'opinion défendue par Robert Koch, le bacille bovin peut infecter l'espèce humaine. Le bacille tuberculeux peut être constaté dans le lait de vaches atteintes des diverses modalités anatomo-cliniques de la tuberculose. Le lait est généralement bactérié dans la mamelle. Il peut encore le devenir à sa sortie du pis, s'il est souillé par des excréments contenant des bacilles de Koch.

Qu'il s'agisse de tuberculose, de fièvre aphteuse, de mammites, etc... il faut redouter, quand les vaches sont malades, la présence dans le lait de microbes virulents.

Il ne faut donc négliger aucune des mesures destinées à enrayer la tuberculose bovine et à empêcher la vente du lait provenant de vaches contaminées. Nous avons déjà vu, qu'en exécution de la loi du 16 avril 1935, bon nombre d'animaux de l'espèce bovine, en mauvais état général et présumés tuberculeux, seraient abattus, aux fins d'abatage et de destruction, par une Commission présidée par le Directeur départemental des Services vétérinaires.

Cette Commission a déjà effectué, ou effectuera prochainement, un certain nombre d'achats dans notre département, ce qui aura pour résultat l'assainissement du marché de la viande et la disparition des animaux tuberculeux, ou présumés tels.

Si le lait est un aliment nécessaire aux enfants, aux vieillards, aux malades et même à beaucoup d'adultes, riches ou pauvres, ce n'est pas une raison pour demander au producteur un sacrifice. Il ne doit pas produire du lait par philanthropie. Les œuvres d'assistance, publiques ou privées, nombreuses aujourd'hui, sont faites pour secourir les indigents. Pour le consommateur, le lait ne doit pas être, avant tout, bon marché. Il doit être d'abord bon et sain. Il y a le lait et le lait, comme il y a le vin, l'huile et l'huile, etc... chaque marchandise a sa valeur intrinsèque. C'est une grosse erreur que de vouloir unifier le prix du lait. En voulant d'autre part trop abaisser le prix, on avilit la qualité ; par là on contribue largement à la mortalité infantile.

Si le producteur a le droit de gagner sa vie, il a aussi le devoir de fournir un lait riche, propre et sain. Or, le lait est un liquide susceptible d'altérations profondes sous l'influence d'organismes infiniment petits : les microbes. Ceux-ci, en provenance de l'air, de la vache, de la litière ou des mains du vacher, peuvent rapidement décomposer le lait et le rendre très dangereux à la santé humaine : d'où nécessité d'observer la plus stricte propreté et de faire subir au produit certaine préparation avant de le livrer à la consommation.

On peut admettre que si la traite se fait dans de bonnes conditions, le lait qui sort du pis d'une vache saine, est propre. Sa charge microbienne est extrêmement restreinte. La pollution ne peut résulter que de circonstances fâcheuses, qui sont toujours le fait de l'homme. C'est le vacher sale qui fait les vaches sales et, par suite, le lait sale.

Les impuretés visibles du lait peuvent se classer en trois catégories : 1° Impuretés provenant de la vache (croûtes desséchées, poils, mucosités vaginales, pus et urines). 2° Impuretés du milieu extérieur (mouches, insectes, toiles d'araignées, moisissures, poussières, débris de

paille ou fourrages). 3° Impuretés provenant de l'homme (cellules épithémiques, crasse, cheveux, etc.).

Diverses méthodes sont employées pour séparer ces impuretés, comme la décantation ou la centrifugation. Ces méthodes sont bonnes, à condition d'éliminer les globules gras et les micelles caséiques.

Le lait peut, même sans être falsifié par mouillage, véhiculer le germe de la typhoïde s'il a été mis dans des bidons lavés avec de l'eau malpropre, dont il reste souvent quelques gouttes à l'intérieur. Le lait constituant un merveilleux bouillon de culture, on comprendra avec quelle facilité le germe d'Eberth se multipliera lorsqu'il sera mélangé, après la traite, à une température de 36-37°.

Le mélange de lait, ou la souillure simultanée de plusieurs bidons, infecte en quelques heures toute la récolte d'une ferme et la clientèle s'en trouve menacée.

La mammitte contagieuse, très fréquente chez la vache, prend dans le lait une virulence extrême, qui détermine chez l'homme l'entérite ou certaines angines graves.

Devant ces terribles conséquences d'un lait contaminé, nous croyons utile de répéter, succinctement, les conseils donnés bien souvent à cette place :

— Éliminer du cheptel toute bête tuberculeuse et veiller au bon état sanitaire du troupeau laitier. Ne pas manquer de soumettre les nouveaux animaux introduits dans l'étable à l'épreuve de la tuberculine.

— Désinfecter les étables tous les deux ou trois ans, au moins, et deux ou trois fois par an, là où sont élevés les veaux.

— N'employer que des récipients en métal.

— Laver soigneusement les seaux à traire.

— Nettoyer les pis et les mamelles de la vache avant de la traire.

— Se laver les mains et mettre un tablier propre.

— Ne pas faire la litière, ni distribuer de foin pendant la traite.

— Rejeter les premiers jets de lait.

— Traire à fond.

— Après la traite, éviter l'altération du lait en le tamisant, puis en le refroidissant et le tenant au frais.

Beaucoup de pays en tête de l'industrie laitière (comme la Suisse, la Hollande, l'Allemagne ou les États-Unis) ont créé des Centrales Laitières, où fonctionnent un contrôle spécial de vétérinaires, chimistes et hygiénistes, travaillant en collaboration avec les producteurs et déterminant le prix de leur lait d'après la qualité et la richesse. Il est facile de concevoir que tous les laits, suivant leur propreté et le contrôle auquel ils sont soumis, ont une valeur marchande différente.

En France, nous commençons à avoir un peu partout des Sociétés Laitières, ou d'importantes Coopératives, qui, dotées d'un outillage très moderne, pasteurisent le lait. Le lait destiné à être ainsi traité est chauffé dans un pasteurisateur à la température de 65 à 70° pendant vingt minutes environ. Cette opération permet de tuer la plupart des microbes adultes et de prolonger sa conservation. Le lait est ensuite refroidi à une température de 3°, en coulant en nappe mince sur des réfrigérants. Puis il est mis en bidons, hermétiquement fermés, et en lieu frais, en attendant d'être livré au consommateur.

C'est par milliards que se chiffre tous les ans la vente du lait et de ses dérivés. Il n'y a pas beaucoup d'industries qui atteignent un chiffre d'affaire aussi élevé. Organiser cette énorme production journalière, lutter contre les concurrence déloyales, reconquérir les marchés extérieurs pour écouler le trop-plein, est certes le but principal de notre politique laitière. Mais ne devons-nous pas veiller aussi, avant tout, à la qualité, en produisant un lait riche, exempt de germes néfastes, qui déciment trop, hélas ! notre population française.

R. FAIVRE.

Un Brin de Causette...



— Aimez-vous boire un coup de café ?... Ben sûr que chaque matin vous en prenez une bolée, avant d'aller à votre travail et que vous y trempez une tartine, comme les gosses avant de partir à l'école. Le café est rentré dans les mœurs et dans les dépenses de nos ménagères ; on trouverait drôle an'hui de s'en passer.

Pourtant, nos ancêtres n'ont point toujours bu du café. C'est à peine commencé qu'à être connu en France, que sous le règne du Roi Soleil. Son grain était petit et amer et on l'appellait « cahouet ». (Point confondre avec les cacahuètes.) On le faisait venir d'Abyssinie, où qu'il coûtait fort cher et on le buvait non filtré, marc et tout, comme les Turcs.

N'allez point croire que se répandit ben vite à travers le pays, comme l'ont fait les patates. Les médecins et les apothicaires, avec unœil vigilant, dénonçaient, c'est mixture comme un poison, capable d'ébranler la santé comme la cocaïne ou la morphine. Les gens des campagnes restèrent ben longtemps sans en boire, de crainte de s'empoisonner.

Pus tard, Napoléon 1^{er} fut un grand amateur de café. Le café le réjouissait, à ce qu'il disait et l'aidait à travailler, à lui donner des nerfs, lui qui ne dormait que quatre heures par nuit, et qui souffrait d'un cancer à l'estomac.

C'est que vers 1820, qu'un « toubib » de la marine impériale avait eu l'idée d'en donner aux matelots, comme antiscorbutique. On disait que c'était poison noir conjurait les fièvres paludéennes. C'est la raison qui fit en donner aux premières troupes d'occupation, qui débarquèrent en Algérie et pour une « potion », mon colon, tu parles si qu'elle a eu du succès !

Dampuis lors, on a distribué du café noir à tous les soldats, chaque matin. C'est une habitude et pis c'est ben aussi au goût du trouper qu'il point long de sauter au bas de son piumard, dès qu'il entend crier : — Au jus là-dedans ! Au jus !... Ren que d'entendre ça, ça nous rappelle le jeune temps, ou qu'on était « bleu » à la caserne.

On a ben essayé, v'la une trentaine d'années, de remplacer le café des soldats, par de la soupe chaude, mais y avait eu tout plein de réclamations. An'hui, sur la demande des groupements de producteurs de lait, on commence par donner du café au lait aux soldats, qui en sont point fâchés et qui s'en portent que mieux. Si ça continue, pour améliorer le « jus » on distribuera la goutte après le café... y manquera pu que les cigares de la Régie, pour utiliser le boni de la compagnie.

Savez-vous que les grands amateurs de café sont amateurs de fumée et que les grands fumeurs sont des dégustateurs de café. Après un bon déjeuner, une bonne tasse de moka et une vieille pipe, bien culotée, y a ren de tel pour se sentir ben aise et vous remettre d'aplomb. Le café est un stimulant pour les nerfs et y vous facilite la digestion. Allez dan voir si les gars du ch'Nord sont point amateurs de café ! Dans tout les fermes, sur les cuisinières ben astiquées, y a toujours la cafetière des familles qui chauffe, fin prête à être dégusté à tous moments de la journée. Même qui s'envoient de ces vieilles « bistouilles », des cafés aux « trois couleurs », ou qu'on sent l'alcool pus que la chicorée. Quand y fait ben frot, y a ren de tel pour vous donner un coup de fouet.

Le malheur c'est que le café pousse point chez nous et qu'il faut le payer assez cher à des étrangers qui nous achètent presque ren en échange.

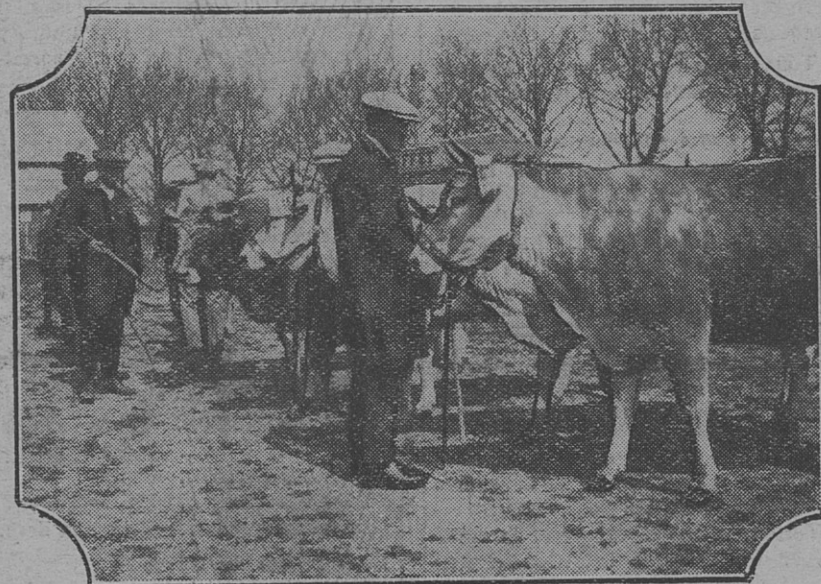
maître Jeannot

EN 2^e PAGE :

La liste des Maisons de Commerce accordant une Remise à nos Adhérents.

(Découpez et conservez la)

Pour obtenir du bon lait...



Choisissez et sélectionnez vos reproducteurs. Notre vieille race Nantaise fournit des sujets d'élite à caractères laitier et beurrier très accentués. Voici la présentation d'un joli lot à la foire de Nantes.

Recherches sur le Piétin

Tout le monde connaît cette redoutable maladie qui est la principale cause de la verse du blé. Elle est due, comme tant d'autres, à des champignons microscopiques. Ceux-ci se développent à la base de la céréale, et leur propagation plus ou moins rapide est liée surtout à l'humidité du milieu.

M. Fron a présenté à l'Académie d'Agriculture le résumé des observations qu'il a poursuivies à ce sujet au cours de la campagne 1935.

C'est à la fin de janvier et au début de février qu'il a constaté, sur les blés semés en octobre, les premières attaques du piétin. Elles se manifestent par une tache noirâtre sur la surface externe de la gaine des feuilles inférieures. A partir du mois de mars, les organes reproducteurs ou « conidies » se répandent sur les pieds voisins.

A la fin de mars, les pieds non envahis par le champignon étaient de teinte normale et présentaient deux ou trois pousses latérales de tallage (il s'agissait de blé Vilmoren 27). Les pieds atteints avaient les feuilles de la base déjà jaunes et en partie desséchées, avec la lésion caractéristique de la base du chaume, et les bases de tallage avortées ou réduites à l'état de tardillons incapables d'évoluer dans la suite.

Au début de mai, les lésions s'étaient multipliées, et présentaient, suivant les pieds envahis, deux états différents : les attaques graves ou primaires, présentant tous les symptômes décrits ci-dessus, et les attaques plus récentes ou secondaires, dont les lésions étaient localisées sur les gaines externes, et souvent situées sur les pousses latérales déjà formées.

A partir de ce moment, l'évolution de la maladie se trouve sous la seule dépendance des influences météorologiques. Des essais ont été entrepris cette année pour lutter contre les contaminations primaires, en traitant les blés avant semis par du sulfate de quinquina en poudre ou en solution. Les observations ont été poursuivies dans quatre régions différentes. Dans chacun des champs suivies, nous avons fait des relevés d'expérience, on a compté, au mètre carré, le nombre des tiges indemnes et atteintes, tant sur les parcelles témoins que sur les parcelles traitées.

La comparaison de ces chiffres montre que le traitement réduit le nombre des tiges atteintes dans une proportion généralement supérieure à 50 %.

On a procédé également à des expériences d'épandage du produit antierpogamique entre le printemps et la moisson, mais sans pouvoir encore en déduire des résultats concluants.

Les rendements de récolte sur les parcelles traitées avant semis ont présenté un excédent moyen de deux quintaux par rapport aux autres.

Ces résultats sont donc très encourageants, et sans donner encore à la question une solution définitive dont la recherche va être poursuivie, ils laissent espérer qu'on pourra peut-être atténuer à l'avenir les ravages causés par le piétin.

Avis aux Groupements et Personnes ayant présenté une Demande de Prise en Charge de Blé

Les Groupements et personnes (groupements professionnels, agriculteurs, meuniers, négociants, boulangers, artisans ruraux, etc...) ayant formulé une demande de prise en charge de blé et en possession de leur contrat ou d'une acceptation provisoire de leur demande, sont informés que, par application de l'article 2 du décret CC du 29 juin 1935, relatif à la prise en charge des stocks de blé des récoltes 1933 et 1934, le Ministre de l'Agriculture prolonge de quatre mois, à dater du 1^{er} janvier 1936, l'effet des dits contrats ou acceptations provisoires.

(Extrait du « Journal officiel » du 30 novembre 1935.)

EN 2^e PAGE :

Le Coin du Vigneron

MALADIES MICROBIENNES DU CIDRE

Nous allons examiner les maladies dont le microbe se développe à l'abri de l'air : la graise, la pousse ou tourne, l'amertume, la mannite.

GRAISSE

Un cidre qui « grasse » est reconnaissable à sa viscosité, car il est filant comme de l'huile.

C'est encore à Pasteur que nous devons la découverte de l'infiniment petit, auteur de la maladie, si petit en effet qu'il faut un million placés côte à côte pour mesurer un millimètre.

Le microscope nous le représente formé de longs filaments sinueux, associés souvent à d'autres bacilles qui en favorisent le développement. Le cidre malade renferme des acides volatils, de la mannite, du gaz carbonique, qui contribuent à favoriser une autre altération : la « pousse ». Mais comment ce microbe parvient-il à rendre le cidre gras ?

Les auteurs ne sont pas tous d'accord à ce sujet. Le sucre, les matières pectiques semblent être les aliments préférés des microbes. (Or, l'on sait que les vins blancs, surtout les vins nouveaux, plus riches en sucre que les vins rouges, y sont beaucoup plus sensibles.)

Käyser, qui isole plusieurs ferments, cause de la grasse, signale que les cidres pauvres en tanin y seraient prédisposés. (De même les vins blancs, qui fermentent en l'absence des rafles apportant le tanin, sont plus facilement atteints.)

Traitement préventif. — L'emploi de variétés de pommes riches en tanin est la déduction logique des constatations précédentes.

Une futaie propre, des soutrages faits au moment opportun, ainsi que nous les avons indiqués, pour éliminer les fies qui servent d'aliments

A propos des Prix des Engrais azotés

D'un article bien instructif, publié par notre confrère « L'Agriculture du Centre », nous extrayons les lignes suivantes :

« L'action des groupements agricoles a abouti à la création d'une commission, au sein de laquelle les délégués des groupements agricoles discutent plusieurs fois chaque année, avec après, et non sans peine, les prix de vente des engrais azotés. »

« Grâce à l'action énergique de la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles, elle a abouti à dessaisir les organisations industrielles du monopole d'importation des nitrates chiliens, réalisée en partie et avec succès par cette Fédération. »

« Elle a abouti à sauvegarder l'usine de Toulouse, dont le maintien est favorable aux intérêts agricoles. »

« Là encore, il y aurait beaucoup à dire sur les attaques intéressées de certains groupements et de certains journaux qui savent exploiter la méfiance paysanne et son aversion naturelle pour l'étatisme sous toutes ses formes. »

« Le résultat des efforts acharnés des groupements agricoles se traduit par les coefficients suivants calculés, il y a seulement quelques semaines, par rapport aux prix d'avant-guerre : »

- » Blé : 2,75.
- » Nitrate de soude : 3.
- » Nitrate de chaux : 2,65.
- » Sulfate d'ammoniaque : 2,3.

« Cela ne veut pas dire que l'industrie des engrais azotés — qui a bénéficié de découvertes et de progrès techniques considérables — soit, à coefficients égaux, dans une posture aussi fâcheuse que l'agriculture. »

« Mais si des efforts comparables à ceux qui ont été faits par les groupements agricoles pour l'abaissement des prix des engrais azotés, avaient pu être réalisés pour tous les autres produits et instruments nécessaires à l'agriculture, les paysans ne seraient pas aujourd'hui menacés de ruine, écrasés par le déséquilibre des coefficients. »

aux ferments, un collage si le cidre est encore trouble après défécation sont les conditions à réaliser pour s'en préserver.

Traitement curatif. — Le battage du cidre dans un baquet exposé à l'air, afin de dissoudre le muilage emprisonnant le microbe, peut être pratiqué, d'abord sur une petite quantité, mais à la condition qu'il ne noircisse pas à l'air.

Or, c'est souvent ce qui se produit.

Le mieux est encore d'avoir recours à l'action combinée du tanin et de la caséine.

Utilisez pour faire un collage 10 à 15 grammes de tanin à l'alcool par hectolitre de cidre, puis ensuite 10 grammes de caséine en poudre, selon le procédé de M. Warcollier.

Roulez le fût si ses dimensions le permettent ; sinon, agitez vigoureusement le liquide et bondez.

Soutirez huit jours après.

Nous vous conseillons d'essayer le gaz sulfureux comme pour le traitement de la piqûre, à raison de 1 gramme de ce gaz par hectolitre, soit à l'aide d'une solution sulfureuse, soit au moyen d'une mèche.

Qu'ilz traitent et soutirez. — Le cidre ainsi traité sera consommé rapidement, car la maladie peut récidiver.

Le chauffage, ou pasteurisation, à 60-70 degrés, serait certainement le remède le plus efficace, mais ce procédé n'est jusqu'ici applicable pratiquement qu'au cidre en bouteilles.

POUSSE OU TOURNE

Comme les vins, les cidres sont sujets à être atteints par des microbes qui les altèrent en provoquant un dégagement gazeux d'acide carbonique et la formation d'acides volatils.

Le liquide suinte parfois à tra-

vers le tonneau. Le ferment a la forme d'un bâtonnet, de dimensions analogues à celui de la graine. Les cidres peu acides, ne contenant pas plus de 3 grammes d'acidité par litre, y sont très sensibles, d'autant plus que la température est supérieure à 12°; le cidre brunît alors, souvent se trouble et dépose; il tourne.

Traitements. — La tourne se remarquant surtout sur des cidres mal fermentés et peu acides, veillez à ce que la fermentation soit complète, et apportez dans vos mélanges de pommes 1/10^e au moins de fruits acides.

Comme traitement curatif, collez au tannin et à la caséine, comme pour la graine; soutirez en fût mûché et acidifiez afin d'obtenir 7 à 8 grammes d'acidité par litre.

Les cidres ainsi traités seront mis en cave fraîche et consommés au plus tôt.

AMERTUME

Le ferment, origine de cette maladie, est encore mal connu. Le goût amer a pour cause, d'après certains auteurs, la formation d'aldéhyde acétique provenant d'une oxydation de l'alcool.

Un collage suivi d'une addition de sucre et d'acide tartarique, afin de provoquer une nouvelle fermentation, sont les seuls remèdes conseillés.

MANNITE

Les cidres ainsi altérés renferment de la mannite, de l'acide acétique et présentent un goût aigre-doux.

Les moûts fortement acides ne sont pas atteints.

L'emploi d'anhydride sulfureux dans le moût avant fermentation, à la dose de 20 grammes par hectolitre, arrête le développement du microbe.

Quant au traitement curatif, il est le même que pour la tourne.

C. HOUDAYER,
Professeur d'agriculture.
(La Vie Agricole et Rurale.)

Ce journal

ne vous coûtera rien...

si vous effectuez vos achats chez les nombreux commerçants, qui accordent une remise à nos adhérents, UNE SEULE EMPLETTE (chaussures, vêtements, chapeaux, lingerie, bijouterie, maroquinerie, quincaillerie, etc., etc.) PEUT VOUS REMBOURSER VOS 10 FR. DE COTISATION SYNDICALE...

BIEN MEUX, sur toutes vos dépenses de ménage, ou d'exploitation, vous pouvez réaliser annuellement D'APPRECIABLES ECONOMIES et ce n'est là qu'un avantage accessoire du Syndicat.

La Vie Syndicale

Cartes Syndicales pour 1936

Nous venons d'établir les nouvelles cartes syndicales pour 1936. Ces cartes sont de couleur verte. Elles donnent droit à des remises spéciales dans différentes Maisons de Commerce.

Tous nos adhérents doivent recevoir leur carte nominative en échange de la cotisation annuelle de 10 fr.

Comme les années précédentes, les cartes syndicales seront toutes présentées PAR LA POSTE. Nous en commencerons le recouvrement dès les premiers jours de décembre et prions nos adhérents de leur réserver bon accueil.

Nous les remercions par avance.

Syndicat des Planteurs de Tabac

L'Assemblée générale annuelle du Syndicat des Planteurs de tabac aura lieu le dimanche 8 décembre, à 9 heures du matin, à l'Ecole des Garçons de Saint-Julien-de-Concelles.

Tous les adhérents, ainsi que les nouveaux planteurs sont priés d'y assister.

Clôture anticipée de la Chasse à la Perdrix

Le 15 décembre 1935

ARRETE

Article premier. — La chasse à la perdrix sera close, dans toute l'étendue du département de la Loire-Inférieure, le 17 décembre 1935, à la chute du jour.

Toutefois, le colportage et la vente de ce gibier sont interdits depuis le 1^{er} décembre.

Art. 2. — Une tolérance de deux ours, qui prendra fin le 17 décembre 1935 au soir, est accordée pour le transport des perdrix tuées le dimanche 15 décembre.

Art. 3. — MM. les Sous-Préfets, Maires, Adjoints, le Commandant de gendarmerie, Lieutenants de Louveterie, les Commissaires de police, les gendarmes, gardes des Eaux et Forêts, gardes champêtres, gardes assermentés, ainsi que les employés des Contributions indirectes et des Octrois sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera inséré au « Recueil des Actes administratifs », publié et affiché dans chaque commune à la diligence des Maires.



Contre les Ennemis des Laitues

Les laitues sont quelquefois attaquées par les insectes, et plus particulièrement par le puceron des racines, qu'il n'est guère possible de détruire autrement que par des arrosages à l'eau nicotineuse à raison de un demi-gramme de nicotine titrée à 500 degré pour un litre d'eau.

Le ver blanc ou larve du hanneton, et surtout le ver gris ou larve de la noctuelle, doivent la racine ou le collet des laitues. Contre ces larves, on conseille la désinfection du sol avant la plantation et la visite fréquente des plantations pour arracher les laitues fanées et détruire la larve qui se trouve au pied.

Les limaces grises ou noires contre lesquelles on peut saupoudrer des cendres additionnées de chaux vive et leur faire la chasse, soir et matin. Le sulfate de fer en cristaux, pas trop finement pulvérisé et répandu à proximité des cultures de laitues, détruit sûrement un grand nombre de ces mollusques qui se hasarderont à passer sur ce produit.

CULTURE DU CHATAIGNIER

La Commission départementale du Châtignier a arrêté ainsi qu'il suit les conditions de livraison de ses plants de châtaigniers :

1^o Châtigniers communs

A — Plants de Montrevault
Semis 1 an, 10/30... 100 fr. le mille
Semis 2 ans, 30/80... 150 »
2 à 3 ans, 80/130... 180 »
Petits baliveaux... 225 »
Châtigniers greffés... Prix sur dem.

B — Plants du Gâtine
Semis 1 an... 100 fr. le mille
Semis 2 ans... 180 »

2^o Châtigniers japonais tambas de Montrevault

Semis 1 an, 20/60... 250 fr. le mille
Semis 2 ans, 60/120... 400 »
Beaux baliveaux... 13 » pièce
Très beaux baliveaux... 18 » pièce
Tambas hybride h^o
tige, grosseur 9/13... 21 » pièce
Tambas en touffe très ramifiés (pour essai en sous-bois, ou terrain infesté d'encens) 6 » pièce
Tous ces prix s'entendent emballage compris, port dû.
Les commandes, accompagnées de leur montant, devront être remises ou adressées au Trésorier de la Commission du Châtignier, Préfecture de Nantes, 2^e Division, n° 19.

Cependant les paiements pourront être faits au compte chèques postal de M. SAVIGNY, n° 306-86, Nantes.

Pommes de Terre de Semence

L'Union Morbihannaise des Syndicats de production de Plants de Pommes de terre nous fait connaître qu'elle peut livrer en décembre à nos adhérents des plants de pommes de terre aux prix suivants :

Plant de pommes de terre sélectionné du Syndicat de Lanvaux

(Pureté 995 pour 1.000, Certificat officiel C.O.C.)

	Classe B	Classe C
Dikke Muizen...	95 fr.	90 fr.
Industrie...	89 »	75 »
Saucesse de Bretagne...	95 »	85 »

Plant de pommes de terre de Syndicats au stage

(Pureté au moins égale à 990 p. 1.000)

	1 ^{re} cat.	2 ^e cat.	3 ^e cat.
Dikke Muizen...	96 fr.	88 fr.	épous.
Early Rose...	manq.	manq.	78 fr.
Feu Doré...	manq.	manq.	81 »
Industrie...	manq.	manq.	72 »
Instat de Beauvais...	manq.	manq.	59 »
Konsuragis...	manq.	manq.	69 »
Rosa...	manq.	112 »	107 »
Saucesse de Bretagne...	manq.	89 »	81 »

L'Union Morbihannaise nous prie de rappeler que ses semences sont vendues avec les garanties suivantes :

Originaires des meilleurs rayons du Morbihan pour chaque variété demandée :

Inspectées au moment de la mise en sacs scellés par cet inspecteur ;

Garanties d'un pourcentage de pureté de 99 1/2 % pour les plants du Syndicat de Lanvaux et de 99 % pour ceux des Syndicats au stage, d'un pourcentage de germination moyen aussi élevé que les procédés de la science agricole moderne le permettent ;

D'un état sanitaire parfait. Les prix s'entendent aux 100 kilos logés, gare départ des Centres de production du Morbihan.

Transmettez toutes vos commandes au Syndicat Central, 2, rue Scribe, à Nantes.

Autres variétés, en bonnes semences ordinaires. Nous consulter.

leur montant, devront être remises ou adressées au Trésorier de la Commission du Châtignier, Préfecture de Nantes, 2^e Division, n° 19. Cependant les paiements pourront être faits au compte chèques postal de M. SAVIGNY, n° 306-86, Nantes.

L'amélioration de notre production laitière et de ses dérivés

Le Ministère de l'Agriculture communique :

M. Pierre Cathala a réuni le Comité Central du lait, dans le but de poursuivre l'étude des mesures d'application de la loi du 2 juillet 1933 sur l'organisation et l'assainissement du marché du lait.

Le Comité Central du lait s'est tout d'abord préoccupé de l'amélioration de la qualité des produits laitiers.

A cet égard, il a élaboré un plan d'aménagement des écoles de laiterie et des laboratoires de recherches laitières comportant notamment la création de stations mobiles d'expérimentation qui fonctionneront dans les conditions de la pratique industrielle.

La réalisation de ce programme permettra d'intensifier la recherche et la mise au point des méthodes les plus rationnelles pour le traitement du lait et la fabrication de ses dérivés.

Le Comité Central du lait a, en outre, fixé les modalités d'un enseignement rural qui, par des conférences et démonstrations d'enseignement ménager et par l'action des contrôleurs laitiers, permettra de généraliser les méthodes de production hygiénique du lait.

Il a, de plus, examiné un projet de décret définissant les caractéristiques des principales espèces de fromages et imposant aux fromages de qualité inférieure la présentation qui permettra au consommateur de les distinguer facilement.

Le Comité Central du lait s'est ensuite attaché à la recherche des moyens propres à assurer des débouchés supplémentaires à la production laitière française.

C'est ainsi qu'il a précisé les grandes lignes d'un programme de propagande en faveur de la consommation des produits laitiers, préconisant, notamment, la généralisation des distributions de lait aux enfants des écoles.

Par ailleurs, il a pris connaissance du bilan des exportations de beurre réalisées au bénéfice du décret du 22 juillet 1935, exportations dont le montant effectif, à l'heure actuelle, est de 8.645 quintaux.

POUR VOS SOINS DENTAIRES

Pas de discours. Maison de confiance. Prix inimitables à qualité égale.

Extraction SANS DOULEUR, 5 et 10 fr. Nous soignons les Ass. sociaux au tarif DENTISTES d'HIDALGO de PARIS. Pass. Pommeraye, Gal. Statues, Nantes.

LE COIN DU VIGNERON

MALADIES DES VINS

« Mieux vaut prévenir que guérir » est une des règles principales de la médecine humaine. La même règle s'appliquera, avec profit pour le vigneron, au soin des vins. Il prévient la maladie pour éviter des frais supplémentaires, des complications nécessitant du temps, du personnel, du matériel ; il prévient enfin, parce que l'on ne connaît dans beaucoup de cas que des remèdes préventifs.

Dans certaines conditions le vigniculteur devra s'attendre à avoir des vins malades. Par exemple une vendange pourrie est prédisposée à la casse oxydative. La marche trop lente de la fermentation, l'état du matériel vinicole (présence de fer rouillé par exemple), la marche de la clarification sont aussi des facteurs à considérer. Tous ces indices assez simples sont souvent insuffisants et des maladies se déclarent dans bien des cas alors que rien ne le laissait prévoir. Comment déceler ces maladies naissantes ? Différentes observations peuvent guider le vigniculteur : La dégustation indique souvent la nature de l'acidité (par ex. vin piqué, tourné...), l'examen de la couleur (vin jaune), de l'aspect général (vin trouble, vin filant) permettent le plus souvent le diagnostic suffisamment précis pour les besoins de la pratique. Dans les cas peu nets non encore franchement déclarés, l'examen microscopique et le dosage de l'acidité volatile au laboratoire permettent de préciser, sans aucune ambiguïté, en général, la nature exacte de l'altération.

Le nombre des maladies des vins est assez considérable pour que nous nous bornions ici à étudier les plus importantes, en particulier celles les plus susceptibles d'altérer les vins blancs de Muscadet. Nous les classerons en deux catégories :

1^o Les maladies microbiennes.

2^o Les accidents d'ordre chimique (ex. : casses, excès de tannin, etc...).

1) Maladies microbiennes

Elles sont occasionnées par des microorganismes qui se développent dans le liquide qui les baignent de façon plus ou moins défavorable. On peut se demander tout d'abord d'où proviennent ces microorganismes. On admet en général (et cela a été vérifié dans certains cas) que ces ferments possèdent des formes de conservation produites au moment où les conditions deviennent défavorables pour eux. Ces formes sont emportées par le vent sur les raisins. Toute vendange saine et à fortiori altérée contient donc en puissance une gamme complète d'espèces nuisibles à la qualité du vin.

Les vendanges altérées en apportent beaucoup plus que les saines et dans des conditions beaucoup plus favorables. Les piqures d'insectes, de larves de cochyli ou d'endémis, par exemple, ouvrent la porte aux germes de maladies qui commencent quelquefois à se développer sur souche. Certains champignons qui prennent une extension considérable dans les années humides (botrytis, pénicillium...) détruisent une bonne partie de l'acidité de la vendange. Cette vendange donne des vins peu acides (c'est souvent le cas du Muscadet, même sans pourriture) qui sont particulièrement sujets aux altérations d'origine microbienne. Le débouchage des vendanges pourries, avec addition d'acide sulfureux, communs l'avons dit dans des articles précédents, n'a pas d'autre but que de les assainir pour éviter des accidents.

Pendant la fermentation l'action des mauvais ferments est entravée par le développement beaucoup plus actif des levures, mais dès que la fermentation se ralentit les germes de maladies commencent à altérer sérieusement le vin. Il faut donc séparer le vin de ses lies, c'est une des raisons qui justifient les soutirages.

FORGE, CHARRONNAGE, Serrurerie, Pompes, Machines agricoles, Fournis, rue de Redon, Blain. Remise 5 % aux adhérents.

CYCLES, AUTOMOBILES, Moteurs industriels, Machines agricoles, Serrurerie, Armes et Munitions, Clément Choblet, mécanicien, rue de Nantes, Blain. Remise 5 % sur tous articles à nos adhérents.

PEINTURE, VITRERIE, Décoration d'appartements, Encadrements, P. Bulté, rue Bizeul, Blain. Remise 5 % à nos adhérents.

BOIS, FERS, Matériaux de construction, Charbons, Desmars - Grégoire, rue du Château, Blain. Remise 5 % à nos adhérents.

HALLE AUX VÊTEMENTS de confection et sur mesure, Chapellerie, Tout pour hommes et jeunes gens, David, marchand-tailleur, rue de Nantes, Blain. Remise 5 % à nos adhérents.

HORLOGERIE, BIJOUTERIE, Orfèvrerie, Lunetterie, Appareils et tous articles, T. S. F., Parures pour mariées, E. Luneau, rue Aristide Briand, Blain. Remise 5 % à nos adhérents.

CLISSON

LE MAO, Chaussures, rue Bassed'Château, à Clisson. Remise 10 %.

PHARMACIE MENEUX, rue des Halles, à Clisson. Remise 5 %. Spécialités et Eaux Minérales exceptées.

LEGÉ

ERNEST GUILBERT, Tissus, à Legé. Remise 5 %.

moyen d'un siphon, puis on soutiendra en fûts mûchés (10 à 12 gr. de mêche par barrique). Pour éviter la fleur-lette il faudra « ouiller » fréquemment les fûts.

b) Piqure ou acescence. — Elle est produite par un autre mycoderme, le « mycoderma aceti », et plus rarement par certaines bactéries. D'ailleurs on trouve fréquemment associé le ferment de la fleur-lette avec celui de la piqure, et il est fréquent qu'un vin « fleuri » et négligé se pique au bout de peu de temps. Le « mycoderma aceti » ou les bactéries acétifiantes augmentent considérablement la teneur du vin en acides volatiles, surtout en acide acétique. Cette maladie n'a pas de remède. On peut l'enrayer quand elle n'est pas trop forte par un soutirage en fût mûché et ouillage. La désacidification donne de très médiocres résultats. D'ailleurs elle ne pourrait enlever la cause de la maladie. Pour cela la pasteurisation seule serait efficace.

Il faut donc se préoccuper des moyens préventifs : ouillages fréquents, conservation des vins bondés de côté, soutirage en fût mûché dès que la moindre altération est perceptible à la dégustation.

Le coupage d'un vin piqué légèrement avec un vin sain peut être effectué au moment où le vin doit être consommé, sinon on contaminerait le vin sain. Au moment des vendanges on peut bien améliorer des vins piqués par passage sur du marc frais, en laissant le vin reprendre une légère fermentation.

Rappelons qu'un vin fortement piqué ne peut être ainsi « relapé » pour être livré au commerce, ni vendu tel quel lorsque son acidité volatile dépasse 1 gr. 5 en acide sulfurique par litre (et 1 gr. 8 si la piqure n'apparaît pas nettement à la dégustation).

c) Graise. — La grasse donne des vins visqueux, filant sans modifier beaucoup l'odeur. Elle se déclare dans les vins peu alcooliques et qui ont gardé encore quelques grammes de sucre. C'est le cas des petits vins dans lequel la fermentation s'est arrêtée un peu trop tôt.

Le ferment de la grasse, contrairement aux précédents, est un ferment « anaérobie », c'est-à-dire qui se développe au sein même du liquide à l'abri de l'air. Il se présente au microscope sous forme de filaments très ténu, longs et sinueux, formés d'un chapelet de petits globules sphériques. C'est la sécrétion de ce ferment qui rend le vin visqueux.

Le remède de la grasse est très simple. L'agitation énergique combinée avec un tanisage (15 gr. de tannin par hecto) et un collage (20 gr. de gélatine par hecto) permet de guérir les vins les plus atteints. Puis, pour éviter la réapparition du ferment, un méchage énergique (10 à 12 gr. de soufre par hecto) suffira en général.

Citons pour mémoire comme autre maladie produite par un ferment anaérobie, la « tourne », rare dans les vins blancs. Elle produit, comme la piqure, une augmentation de l'acidité volatile, et on peut l'enrayer par un bon méchage.

d) Fermentation melleolective. — Elle se produit fréquemment dans les vins laissés sur lies. Transformant l'acide malique du vin en gaz carbonique et en acide lactique, l'acidité fixe diminue. Dans certaines régions cette fermentation est un bien car elle diminue naturellement l'acidité des vins parfois trop élevée. Elle ne peut être intéressante dans les vins de Muscadet pur, qui le plus souvent sont très peu acides. Un soutirage précoce, l'emploi de la mêche et une bonne clarification empêcheront son développement.

e) Enfin on peut ranger parmi les maladies microbiennes les fermentations secondaires qui se produisent dans les vins où on a conservé un peu de douceur. Ces fermentations peuvent faire écarter les bouteilles, troubler les vins et leur donner un goût de ferment. C'est pourquoi les vins qui doivent être conservés en bouteille avec encore un peu de douceur doivent avoir une dose appréciable d'acide sulfureux libre. Mais on fait rarement des vins doux au pays du Muscadet.

(A suivre).

Jean BOSC,
Ingénieur agronome.
(Reproduction interdite).

600 kgs de Sylvinites Riche avec 200 kgs de Phosphate Bicalcique à l'hiver. Beaucoup d'herbe, mais de la bonne herbe, au printemps.

Seaux à traire

Modèle évase, qualité XX

Taille 26, prix...	7 25
— 28, —	8 75
— 30, —	9 50

En XXX un franc de majoration pour chaque taille. Prix nets pour nos adhérents. Marchandise à prendre à nos bureaux, 2, rue Scribe, à Nantes. Livraison franco par commande de six seaux minimum.

Liste des Maisons de Commerce accordant des Remises à nos Adhérents

SUR PRESENTATION DE LEUR CARTE

Alimentation

GAILLARD-BRIAND, Emile Pontant et C^{ie}, 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 Sainte-Elisabeth (près de la rue d'Erlon). Remise 3 %.

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

BOEFFARD, ameublement, 8, rue Mercœur, Nantes. Remise 5 %.

Automobiles

SOCIÉTÉ NANTAISE DES AUTOMOBILES PÉGUEOT, 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 Marne, Nantes. Bijouterie, joaillerie. Remise 10 %.

H. CHAPELLE, 17, rue de la Baillerie, Nantes. Horlogerie, bijouterie, orfèvrerie. Remise 10 %.

PAVIN-PISSOT, 11, rue de la Baillerie, Nantes. Horlogerie, bijouterie. Remise 10 %.

H. LANGLOIS, 19, rue de la Marne, 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 des soins du vin.

MAISON TOULON, Letinier successeur, 7, quai Brancas (près la Poste). Tous articles de cave. Remise 5 %.

Broderies

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

Cadeaux

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

Articles p^r 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, 8, place du Pilori, Nantes. Remise 10 %.

TOURNIE, chapelier, 39, 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

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

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

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

CHAUSSURES ROGER, 2, rue de l'Ecluse, Nantes (au bas des marches du Bon-Pasteur). Remise 5 %.

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

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

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

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

CHAUSSURES RENÉ, 16, rue d'Orléans et Passage d'Orléans, Nantes. Remise 5 %.

G. LETOURNEAU, 7, rue Guépin, Nantes. Remise 5 %.

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

Chemiserie

MAISON LE PEHIVE, Camboulivé, Suco, 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

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 2 Décembre 1935

ANIMAUX	Amants	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3.140	3.035	5 40	4 50	3 40	5 90	3 25	2 47	1 70	3 65
Vaches.....	1.994	1.885	5 20	4 10	3 10	6 30	3 12	2 25	1 35	4 63
Taureaux.....	390	380	4 40	3 90	3 50	4 90	2 65	2 15	1 75	3 03
Veaux.....	1.874	1.760	9 00	7 40	6 50	10 20	5 40	4 20	3 57	6 12
Moutons.....	11.525	11.000	14 00	10 10	8 20	15 50	7 00	4 75	3 60	7 75
Porcs.....	2.100	2.100	6 14	5 85	4 42	6 72	4 30	4 10	3 10	4 70

Du Jeudi 5 Décembre 1935

ANIMAUX	Amants	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.438	1.354	5 50	4 50	3 40	6 00	3 30	2 47	1 70	3 72
Vaches.....	926	815	5 30	4 10	3 10	6 40	3 18	2 25	1 55	4 10
Taureaux.....	230	220	4 40	3 90	3 50	4 90	2 65	2 15	1 75	3 03
Veaux.....	1.771	1.650	8 80	7 20	6 30	10 00	5 28	4 10	3 45	6 00
Moutons.....	5.232	5.006	14 10	10 20	8 30	15 60	7 05	4 80	3 65	7 80
Porcs.....	1.400	1.400	6 28	6 00	4 58	6 72	4 40	4 20	3 20	4 70

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.724. — Maine-et-Loire, 230; Sarthe, 345; Mayenne, 445; Loire-Inférieure, 225; Indre-et-Loire, 30; Deux-Sèvres, 40; Vienne, 50; Vendée, 210. — VEAUX : 1.874. — Maine-et-Loire, 140; Sarthe, 330; Mayenne, 30; Indre-et-Loire, 50; Deux-Sèvres, 20. — MOUTONS : 11.525. — Sarthe, 5; Mayenne, 80; Vienne, 540; Vendée, 90; Indre-et-Loire, 30; Deux-Sèvres, 150. — PORCS : 2.031. — Maine-et-Loire, 310; Sarthe, 240; Mayenne, 50; Loire-Inférieure, 220; Deux-Sèvres, 50; Vendée, 91.

Association Générale des Producteurs de Viande

L'emploi des "Containers" et les expéditions de moutons abattus d'Afrique du Nord

A diverses reprises déjà, nous avons eu l'occasion d'indiquer ici les avantages présentés par les "containers" dans le transport des viandes. En particulier, nous avons insisté sur les possibilités qui étaient ainsi offertes aux exportations de moutons abattus d'Afrique du Nord vers la métropole.

Une intéressante communication vient d'être faite à ce sujet, à l'Académie d'Agriculture, à sa séance du 6 novembre dernier, par M. Maurice Piettre, directeur de l'Institut International du froid.

Des organisations diverses se sont créées depuis deux ans en Algérie, Tunisie, Maroc, pour l'exportation vers la France de moutons et agneaux abattus dans les régions de concentration des troupeaux du Sud.

Le premier centre d'abatage a commencé à fonctionner en mai 1933, à Djelfa, dans la province d'Alger. Les résultats satisfaisants qui y ont été obtenus ont amené la réalisation d'un second centre, dans la province d'Oran, à Ain-Sefra. Les premiers envois de ce dernier ont eu lieu en juin dernier et ont donné pleine satisfaction.

Un troisième centre est prévu pour la province de Constantine, à Biskra ou à Tola.

L'exemple a été suivi immédiatement en Tunisie et au Maroc, où le mouvement s'est rapidement développé.

L'application de la loi sur la prophylaxie de la tuberculose bovine

On se souvient qu'après de nombreuses tribulations, qui durèrent plusieurs années, la loi sur la prophylaxie de la tuberculose bovine et le contrôle de la salubrité des viandes était votée par les Chambres au début de juillet 1933.

Le 9 juillet, le « Journal officiel » promulguait cette loi, dont nous avons publié le texte « in extenso » dans notre bulletin du 1^{er} août 1933. Depuis cette date, un très petit nombre de dispositions de cette loi avaient pu entrer en application, beaucoup d'articles ayant prévu des modalités à fixer par un règlement d'administration publique.

Ce règlement lui-même se fit attendre de longs mois en dépit des demandes répétées des groupements agricoles qui désiraient voir appliquer le plus tôt possible une loi utile et qui était déjà restée si longtemps en chantier.

Dans notre dernier bulletin, rendant compte de la réunion tenue le 14 novembre par le Comité central de la Viande, nous signalions que M. Drouin, directeur des Services Vétérinaires au Ministère, avait été amené à annoncer la publication de ce texte pour la semaine suivante.

Quelques sourires sceptiques avaient accueilli, on doit le dire, cette sensationnelle déclaration, car bien des promesses analogues avaient été faites aux intéressés depuis plus de deux ans.

La chose s'est néanmoins réalisée puisque le « Journal officiel » du 17 novembre a enfin publié le règlement attendu (pages 12.177 à 12.179).

L'application de la loi du 16 avril

Les achats et la destruction des bovins présumés tuberculeux se poursuivent dans les divers départements.

Les opérations sont diversement avancées selon la date à laquelle elles ont débuté dans les différents centres : dans quelques départements, elles commencent seulement alors que, dans d'autres, la première série d'achats est terminée.

Le point de vue exposé dans notre dernier bulletin et qui a été retenu successivement par notre Comité directeur et par le Comité central de

la Viande se trouve de plus en plus confirmé.

Dans les régions où les animaux de la catégorie prévue par la loi sont assez nombreux, les crédits affectés aux premiers achats ont été utilisés avec facilité et les départements intéressés en demandent déjà de plus importants en vue d'une seconde série d'achats.

Dans d'autres, on n'entrevoit pas la possibilité d'employer même une fraction importante des sommes affectées à ces opérations.

La solution que nous avons préconisée n'est pas encore entrée en application mais nous croyons savoir que le principe en est retenu et sera mis en vigueur dès que l'on aura pu se rendre compte des possibilités dans l'ensemble des départements, c'est-à-dire dans un délai assez court.

Les radio-communicés sur le Marché de la Villette

On sait que, depuis plusieurs années déjà, les cours du marché de la Villette, accompagnés d'un commentaire rédigé par les soins de l'A.G.P.V., étaient radio-diffusés chaque lundi et chaque jeudi soir.

Cette diffusion se faisait notamment, jusqu'à ces dernières semaines, par le poste Radio-Paris, lors de son communiqué commercial de 18 heures.

De nombreux auditeurs se sont étonnés que cette émission ait été supprimée récemment.

En fait, la diffusion de notre communiqué a toujours lieu, mais elle a changé de poste et de longueur d'onde.

Le communiqué de la Villette est maintenant radio-diffusé le lundi et le jeudi, entre 17 heures et 17 h. 10, par la station de la Tour Eiffel, relayée par les stations régionales.

Nous croyons savoir que ce nouveau système présente des inconvénients par rapport à l'ancien pour un certain nombre d'intéressés.

Nous serions reconnaissants à tous ceux de nos adhérents qui suivent ces émissions de nous faire savoir aussi rapidement que possible :

1^o Si l'heure nouvelle choisie pour cette diffusion (cinq heures du soir) leur permet d'être chez eux pour l'entendre et si une heure plus tardive ne serait pas préférable ;

2^o S'ils entendent aussi bien leurs stations régionales respectives que Radio-Paris ou, en d'autres termes, s'ils préfèrent l'ancien système au nouveau.

3^o S'ils jugent intéressant d'obtenir, en outre, la radio-diffusion des cours, d'un certain nombre de marchés importants de province.

Selon les avis que nous recevrons, une intervention pourra avoir lieu auprès du Ministère des P.T.T.



le pot d'acier contre le pot de fonte

Et c'est le dernier qui succombe puisque la buanderie « REX », en tôle d'acier galvanisée, est incassable et inattaquable par la rouille, donc pratiquement insubmersible. Elle est la seule qui soit garantie trois ans et ne craint ni les chocs, ni le manque d'eau, comme la fonte. Elle chauffe en outre beaucoup plus vite et économise ainsi réalisée par la buanderie en moins d'un an.

Pour renseignements détaillés, demandez aujourd'hui même aux Etablissements Ernest RONOT, à Saint-Dizier (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré N° 39.



Le Clapier familial

L'avantage de la petite exploitation du lapin est de n'exiger que peu de place.

Beaucoup d'habitations comportent une dépendance facilement transformable en clapier ; si ceux qui existent ne sont pas dotés de dispositif pour l'écoulement des urines, faites-les transformer, car il est indispensable que vos lapins ne séjournent pas sur une litière humide. Pour cela, prévoyez l'écoulement de l'urine par l'arrière en inclinant le sol de vos cases et en plaçant dessus un caillbotis qui isole le lapin.

Ce caillbotis vous permet de nettoyer rapidement vos cases et de renouveler très souvent la litière.

Ayez soin de ne pas donner la nourriture de vos lapins à même sur le sol. Prévoyez un râtelier pour l'herbe ou le foin, une augette pour l'avoine ou la paille sèche et un abreuvoir.

Dans une famille moyenne de cinq à six personnes, il n'est pas rare de sacrifier un lapin par semaine. Pour cette production, envisagez trois lapines et un mâle. Echelonnez votre production en mettant une lapine au mâle chaque mois, ce qui vous assure douze portées par an, soit quatre portées par femelle. Vous vous rendez compte que la production du lapin peut s'échelonner toute l'année, à condition de lui donner une nourriture rationnelle et une habitation saine.

Pour loger cette quantité d'animaux, prévoyez trois grandes cases de mères, une case de mâle, douze cases de lapereaux isolés et une case de lapereaux après sevrage. Il est à remarquer que les lapereaux isolés grossissent plus rapidement que ceux élevés en bandes.

Simplifiez votre clapier en ne faisant qu'une seule race. Suivant l'importance de votre famille, choisissez des lapins plus ou moins gros (chinchillas, russes, argentés de Champagne dans les races moyennes ; blancs du Bouscat, Géants normands, Géants des Flandres dans les races lourdes).

La nourriture est, avec l'hygiène, la question la plus importante de l'élevage du lapin.

Eté comme hiver, donnez tous les matins un repas sec (avoine, provende spéciale de bonne qualité, croûtes de pain, etc.) et comme boisson, de l'eau bien claire et légèrement tiède en hiver.

Le soir, distribuez largement de l'herbe ou des feuilles de légumes que votre jardin potager vous fournira facilement. Ayez un carré de luzerne, chichouée sauvage, quelques betteraves, des rutabagas et surtout des carottes, un des meilleurs aliments cunilicoules.

Pour conserver intacte votre belle race de lapins, divers moyens se présentent à vous :

1^o Achetez tous les deux ans, dans un élevage sérieux, un nouveau mâle reproducteur pour remplacer celui que vous reformez.

2^o Supprimez vos femelles reproductrices avant qu'elles ne soient trop âgées et remplacez-les par des femelles prêtes à reproduire.

3^o Envisagez l'achat de lapereaux au sevrage.

Ainsi conçu, votre élevage devra vous donner entière satisfaction au point de vue beauté et rapport.



Sels de Potasse

Nous rappelons aux agriculteurs que la prime d'enlèvement et la parité de transport cessant au 15 décembre, il est dans leur intérêt de passer avant cette date, toutes quantités de Sels de Potasse dont ils peuvent avoir besoin pour les premiers mois de l'année 1936.

En conséquence, à partir du 16 décembre toutes commandes de Sylvinit et de Chlorure de Potassium seraient passées, mais la bonification d'enlèvement et la parité de transport seraient supprimées.

Il est donc urgent de passer les commandes immédiatement.

INSTITUT DENTAIRE NATIONAL

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

Qu'apprécient les gens de la campagne ?

De tout temps, les gens de la campagne ont péniblement gagné l'argent à la sueur de leur front.

Par contre, lorsqu'ils veulent obtenir les choses indispensables, ils sont obligés de décaisser beaucoup d'argent.

Mieux que tous autres, dans ces conditions, ils apprécient les prix que l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL met volontairement à leur portée parce qu'ils les comparent avec ceux qu'ils payaient précédemment.

Nous rappelons que ces tarifs officiellement pratiqués sont les suivants :

Extraction, la première dent..... 8 fr.
les autres..... 4 fr.
Plombages..... 12 fr.
Dentier, la dent..... 16 fr. 65

Exemple :
Dentier 10 dents, 2 crochets..... 203 fr. 15
Dentier complet, haut et bas..... 499 fr. 50
Les Assurés sociaux sont remboursés 80 % de ces tarifs.

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

Au sujet du Remembrement

Nous avons récemment indiqué dans un premier article les avantages du remembrement et le retard considérable de la France dans ce domaine vis-à-vis des autres nations. Puis, dans une deuxième note, les formalités à remplir.

Le décret du 30 octobre 1935 apporte de nouvelles facilités qu'il est bon de mettre en lumière car il modifie la loi du 27 novembre 1918 pour en accroître l'efficacité.

Un point important consiste à introduire pour les échanges le terme « valeur de productivité du sol » comme base d'appréciation, ce qui est très juste. Le décret règle également la question des délaissements, modifie les commissions arbitrales et étend leur compétence, simplifie la procédure, détermine de nouvelles dispositions pour la modification des chemins ruraux, etc... Toutes ces mesures tendent à faciliter la mise en œuvre des opérations de remembrement et il est à souhaiter que, suivant l'exemple des pays étrangers, un gros effort soit fait en France dans ce sens pour la diminution si nécessaire des prix de revient agricoles.

A. GAULT,
Ingénieur agricole.

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.

Ce 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.

Le prix de vente de ce désherbant est de 115 francs le tonnelet de 25 kilos pris à Nantes, emballage perdu. On ne livre pas de quantités inférieures à 25 kilos. Le coût de l'ingrédient pour traiter un hectare oscille donc entre 30 et 40 francs.

Recommandation importante : Ne traiter que par temps humide et terre mouillée, condition indispensable de réussite, et ne pas dépasser la dose indiquée ci-dessus.

Lors de la dernière campagne, ce désherbant a été essayé par un grand nombre de cultivateurs de notre département, qui en ont eu satisfaction. Il mérite d'être employé concurremment avec les autres produits déjà utilisés dans la lutte contre les mauvaises herbes, qu'on ne saurait trop s'acharner à détruire.

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

106. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnés autorisés par la loi : Seibel blanc 4980, Seibel rouge n° 4643, 5437, 5455, 5487, 8745 ; très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité. S'adresser à Terrien-Brelet, viticulteur, au Bourg, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

128. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés de PLANTS GREFFÉS RACINÉS, Greffons sélectionnés : Muscadet, Gros-Plant, Pinot et Colombard ; variétés d'hybrides autorisés par la loi : Seibel n° 4986 blanc, Seibel 4643 et 5455 rouge, Baco n° 1 rouge ; autres variétés. Prix spéciaux pour grosses quantités. S'adresser à Meneux Auguste, viticulteur au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer ; 37 ans d'expérience en plants greffés et producteurs directs.

129. — A vendre BEAUX PLANTS DE VIGNES hybrides producteurs directs des meilleures variétés sélectionnées, autorisées par la loi et produisant un très bon vin, recherché pour la consommation familiale. Boutures et plants racinés, plants choix extra : Blancs, Seibel 889, 4986, 6468 ; Baco 22 A, etc... Rouges : Seibel 4643, 5163, 5455 ; Baco n° 1 ; Gaillard n° 2 ; Bertille Seve 2862 (dit Commandant), etc... ainsi qu'autres variétés d'hybrides anciens et nouveaux. Très beaux plants greffés, bien soudés et racinés, choix extra ; greffons sélectionnés, greffés sur 3299 et Rupestris du Lot, au choix de l'acheteur ; Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Riesling (plants extra précoces). Hybrides nouveaux greffés : Seibel blancs 10173, Seve Villard 5276 ; Seibel rouges 8745, 10096. Authenticité garantie. Prix-courant franco sur demande. Souscription ouverte aux hybrides et plants greffés pour l'automne 1936, aux meilleures conditions possibles. S'adresser à M. Allard Jules, au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inf.).

137. — A vendre beaux PLANTS D'ASPERGES « Grosse hâtive d'Argenteuil », plant sélectionné extra. S'adresser Robert Maurice, à Sainte-Luce (L.-I.).

144. — A vendre PLANTS DE VIGNES racinés, extras, Hybrides producteurs directs.

Blancs : Seibel n° 880, 4986, 5409, 6468. Baco 22 A.

Rouges : Seibel n° 4643, « Roi des Noirs » 5437, 5455, 5487, 8745, Baco n° 1, Bertille Seve 2862 « Le Commandant ». Plants greffés sur 3309.

Muscadet, Gros-Plant, Gros-Lot, Colombard et Pinot. Hybrides greffés également sur 3309.

Seibel n° 7053, 8357, 8365, 8745, 8916, 10173, 11803, Seve-Villard 5276.

Authenticité absolue garantie sur facture. Prix-courants franco. Renseignements sur le décret du 30 juillet 1935 concernant les plantations fournis sur demande.

S'adresser à M. A. Anneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer.

150. — Pépinières J. FOULON-NEAU, Saint-Christophe-la-Croixière (M.-et-L.), offrent franco toutes gares : 10 pommiers tig 2 m., 0 m. 10 à 0 m. 12 de tour, 100 fr. ; 10 poiriers basse tige variés, 40 fr. Plants de vigne greffés : Muscadet, Gros-Plant, Pineau de la Loire, Colombard, Gros-Lot, de 550 à 600 fr. le mille. Hybrides greffés et racinés 5455, 4643, 4986, etc... Catalogue franco.

152. — « Le Vignagrier Familial » est un joli tonnelet en chêne peint et verni. Une bonde creuse pour l'aération, recouverte d'une toile pour fermer l'entrée de la bouche du vignaire et à la poussière, rend l'appareil plus hygiénique. Un niveau tient à vue la réserve. Un entonnoir, muni d'un long tube bouché à l'extrémité inférieure et percée de trous sur les côtés, permet d'alimenter le fût sans casser le voile microdermique et sans troubler le liquide. A. PIFFETEAU, tonnelier, Saint-Lumine-de-Clisson. Médaille d'Or, Paris.

156. — Très belles GRIFFES ASPERGES « Grosses hâtives d'Argenteuil », plants sélectionnés ; nombreuses références et lettres de félicitations. Félix Jouy, Pierre-Percée, La Chapelle-Basse-Mer.

163. — A vendre, PLANTS DE VIGNES greffés, très sélectionnés, dans les meilleures variétés du pays. S'adresser à Emeriaud Armand, viticulteur, Le Pallet (L.-I.).

164. — A vendre, PLANTS DE VIGNES greffés et racinés des meilleures variétés du Centre et de l'Ouest. Plants recommandés : Seibel 5455, 4643, Baco n° 1 ; blancs Seibel 4986, 880, Baco 22 A. Ainsi qu'autres variétés Auxerrois, Gaillard, etc... Arbres fruitiers, graines betteraves sélectionnées. Clôtures brantes pour protéger vignobles et jardins, toutes dimensions. Prix-courant franco sur demande. S'adresser à M. Cheneau Fernand, horticulteur, La Bernerie.

165. — A louer pour la Toussaint 1936, DEUX TRÈS BONNES FERMES. S'adresser au Syndicat.

166. — A louer à prix d'argent.

Si vous voulez avoir du Foin
Soignez vos Prairies en Décembre avec

C'EST LE MOMENT !...

Si vous voulez avoir du Vin
Soignez vos Vignes avec

Le plus puissant reconstituant du Sol L'ENGRAIS DES GRANDS CRUS

L'Engrais le plus intéressant par sa composition, son dosage, sa durée, son prix.

ATTENTION !...

Le prix de cet Engrais est basé à dosage équivalent sur les prix nouveaux des scories riches, mais il contient de l'ACIDE PHOSPHORIQUE PREDIGERÉ, de la POTASSE et de l'AZOTE.

Comparez et essayez...

QUALITÉ DURÉE - PRIX - INTERESSANTS

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

106. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnés autorisés par la loi : Seibel blanc 4980, Seibel rouge n° 4643, 5437, 5455, 5487, 8745 ; très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité. S'adresser à Terrien-Brelet, viticulteur, au Bourg, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

128. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés de PLANTS GREFFÉS RACINÉS, Greffons sélectionnés : Muscadet, Gros-Plant, Pinot et Colombard ; variétés d'hybrides autorisés par la loi : Seibel n° 4986 blanc, Seibel 4643 et 5455 rouge, Baco n° 1 rouge ; autres variétés. Prix spéciaux pour grosses quantités. S'adresser à Meneux Auguste, viticulteur au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer ; 37 ans d'expérience en plants greffés et producteurs directs.

129. — A vendre BEAUX PLANTS DE VIGNES hybrides producteurs directs des meilleures variétés sélectionnées, autorisées par la loi et produisant un très bon vin, recherché pour la consommation familiale. Boutures et plants racinés, plants choix extra : Blancs, Seibel 889, 4986, 6468 ; Baco 22 A, etc... Rouges : Seibel 4643, 5163, 5455 ; Baco n° 1 ; Gaillard n° 2 ; Bertille Seve 2862 (dit Commandant), etc... ainsi qu'autres variétés d'hybrides anciens et nouveaux. Très beaux plants greffés, bien soudés et racinés, choix extra ; greffons sélectionnés, greffés sur 3299 et Rupestris du Lot, au choix de l'acheteur ; Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Riesling (plants extra précoces). Hybrides nouveaux greffés : Seibel blancs 10173, Seve Villard 5276 ; Seibel rouges 8745, 10096. Authenticité garantie. Prix-courant franco sur demande. Souscription ouverte aux hybrides et plants greffés pour l'automne 1936, aux meilleures conditions possibles. S'adress

TANTE GERTRUDE

par le grand écrivain
B. NEULLIES

Non, il ne pouvait accepter son sacrifice... Il n'avait vraiment pas le droit de lui faire perdre cet héritage, la possession de tous ces biens que Mlle de Neufmoulins lui léguait impitoyablement si elle l'épousait, lui, le pauvre, l'indigent.

Il se leva brusquement. Son visage était livide, ses traits contractés, faisaient peine à voir, mais ses prunelles sombres brillaient d'un éclat farouche, tandis que sa pensée volait vers celle qui dormait là-bas et à qui il venait de faire le sacrifice de son bonheur... celle dont la vie lui était plus chère que la sienne et pour qui il saurait plier son propre cœur...

La résolution était prise : il irait trouver Mlle de Neufmoulins et lui avouerait ce qui s'était passé entre elle et lui. Il la supplierait de rendre la jeune femme heureuse, d'avoir pour elle un peu de tendresse, d'affection, de l'aider à oublier ce Jean Bernard qu'elle avait été trop bonne d'aimer...

Puis il partirait... Il s'en irait bien loin, en pays étranger, chercher du pain pour ses deux enfants... Paule était jeune : elle se consolait... elle oublierait et épouserait alors un homme de son rang qui la ferait riche et considérée partout...

Jean Bernard ne pouvait pas être le mari de Mme Wanel, la nièce de sa maîtresse... Il n'avait que le droit de l'aimer tout bas, de loin, et sans que personne le sache jamais !

Lorsque le régisseur descendit de sa chambre, le lendemain, et que la vieille Zoé l'aperçut, elle s'arrêta, pétrifiée, tant elle le trouva changé.

— Vous êtes encore malade, m'sieu Bernard ?

— Non, je suis beaucoup mieux, Zoé, et l'air achèvera de me remettre.

— Mais n'allez-vous pas déjeuner ?

— Non, merci. Je ne rentrerai que pour midi.

— Bien sûr, vous ne devriez pas sortir.

La servante le regarda s'éloigner. Jean Bernard, d'allure si virile d'ordinaire, marchait la tête basse, le dos voûté, d'un pas presque chancelant.

— Pour sûr, il a quelque chose, murmura la femme ; il a quasiment vieilli de dix ans depuis hier !

CHAPITRE XIII

Mlle Gertrude de Neufmoulins, selon son habitude quotidienne, venait de parcourir de grand matin les communs du château, de la cave au grenier, grommelant une bonne pour une pièce trouvée en désordre, en bousculant une autre pour le gaspillage des pommes de terre, criant, gesticulant sans relâche, elle commençait à s'impatience de ne voir paraître nulle part son souffre-douleur, Thérèse, qu'elle appelait d'une voix de stentor.

— Ah ! enfin ! te voilà ! s'écria-t-elle en apercevant la jeune orpheline à l'entrée du vestibule. Mais d'où reviens-tu à pareille heure, avec ton chapeau sur la tête ? Est-ce que tu ne t'es pas couchée ?

— Je rentre de l'abbaye, mademoiselle, où vous m'aviez recommandé de courir aussitôt levée.

— Ah ! oui, c'est vrai, j'avais oublié. Eh bien ! comment va-t-il, ce sire de la Triste-Figure ?

— Zoé m'a dit qu'il était sorti, mais qu'il paraissait encore « plus pire » qu'hier, tant il avait mauvaise mine.

— Bah ! C'est une vieille sotte ! Comme toutes ses pareilles, elle fait des histoires à propos de rien... et il ne faut jamais croire que la moitié de ce qu'elle dit.

« Si on l'avait écoutée hier soir, on aurait dû envoyer chercher le médecin et le curé pour cet intendant de malheur ! Et aujourd'hui voilà notre homme levé dès l'aube qui court déjà la prétentaine !

« Quand je pense que je l'ai fait sortir du lit plus tôt que d'habitude à cause de cet oiseau-là, j'en suis vexée ! Je suis toujours trop bonne... trop bête même, je devrais dire. Bien !... Va te débarrasser, maintenant, et mets-toi à ton lit ; moi, je vais vérifier les livres des fourneurs, car je ne m'y fie guère ; ils sont tous au plus voleur !

Mais Mlle Gertrude, fort préoccupée ce matin-là, tira de ses vastes poches un portefeuille qui n'avait guère l'apparence d'un livre de comptes. Elle resta plusieurs heures à en compiler le contenu : c'étaient de vieilles lettres jammées par le temps et un portrait qu'elle ne pouvait se lasser d'examiner sur toutes ses faces, l'approchant, l'éloignant et marmottant à mi-voix, comme c'était son habitude lorsqu'elle était seule...

— Vous êtes là, tante Gertrude ?

La vieille femme tressaillait en entendant la voix de sa nièce. Remettant vivement le portefeuille dans sa poche, elle alla ouvrir.

— Tiens ! te voilà déjà levée ? Tu as dû tomber de ton lit, ma chère !

— Je n'ai pas beaucoup dormi, tante Gertrude... et j'ai besoin de vous parler...

— Je t'écoute, ma nièce...

Paule était pâle et paraissait très émue. Elle n'osait lever les yeux sur sa tante dont elle sentait le regard dur et perçant.

— Quand tu voudras, ma petite... j'attends ! dit enfin cette dernière, après un silence pénible.

— Oui... mais voilà... c'est que... Ah ! ça... qu'est-ce que c'est que tout ce charabia ? Si tu n'as rien à dire, ce n'est pas la peine de m'enlever plus longtemps...

— Oh ! tante Gertrude ! s'écria Paule, qui avait enfin repris courage, ayez un peu de patience... écoutez-moi... ne vous fâchez pas !

— Mais, vertueuse ! je t'écoute... je ne fais que ça ! Seulement, dépêchez-vous ! Tu sais bien que j'ai horreur des phrases entortillées, des chemins détournés. Va au but tout de suite et carrement ! Qu'est-ce que tu veux, enfin ?

Paule, cette fois, leva ses grands yeux caressants sur la vieille châtelaine.

— Je veux me marier, ma tante...

— Ah ! tu consens ?... Ce n'est pas malheureux !

— Oui... mais pas avec M. Le Sautier...

— Hein ? ?

Et Mlle Gertrude se rapprocha encore de sa nièce pour mieux la dévisager.

— Tu dis ? Avec qui, alors ?...

— Avec celui que j'aime depuis que j'ai un cœur... Avec l'être bon et loyal qui m'a fait comprendre ce qui est vraiment noble dans la vie... qui a su m'inspirer le culte du devoir, l'abnégation, l'oubli de soi-même...

— Ta, ta, ta, ta ! Si j'avais un orgue de Barbarie, j'accompagnerais ta rengaine. Au fait ! au fait ! Le nom de cette huitième merveille du monde ?

— C'est...

Et Paulette, s'approchant de sa tante, passa calmement un bras autour de son cou et lui murmura quelque chose à l'oreille.

— Ah ! ventrebien ! elle est forte, celle-là !...

La vieille fille, écumant de rage, repoussa sa nièce avec une telle violence que cette dernière faillit perdre l'équilibre et dut s'appuyer à la table pour ne pas tomber.

— Comment ! malheureuse, tu oses aimer un de mes laquais et tu as l'audace de venir me l'avouer ? Sors d'ici ! Et que je ne te revende jamais !...

Mais Paule, transfigurée, se dressa devant sa tante dans une attitude de défi superbe.

— Oui, j'aime Jean Bernard, déclara-t-elle avec hauteur, et je ne rougis pas de l'avouer ! Je préfère son amour aux millions des plus riches prétendants ! Il est pauvre ? Que m'importe ! Je partagerai sa pauvreté, je travaillerai avec lui pour élever ses deux enfants ! C'est un valet, tante Gertrude, vous l'avez dit ! mais ce valet a l'âme aussi grande que celle d'un prince et ses sentiments sont aussi nobles que ceux des plus grands seigneurs !

— Ah ! vraiment, il te sied à toi de parler de ses beaux sentiments ! interrompit ironiquement la vieille châtelaine, subjuguée un instant par la parole vibrante de sa nièce, par l'éclat fulgurant de ses grands yeux exaltés et ravis. Quel beau rôle que celui de ce manant, de ce drôle qui séduit la nièce de sa maîtresse !

— C'est faux ! s'écria Paule, indignée ; il ne m'a jamais dit un mot d'amour !

— Tiens ! tiens ! voyez-vous cela !... Alors, c'est toi qui t'es prise d'un béguin pour ce joli godelureau ?

— Oh ! tante Gertrude ! — et la voix se fit suppliante, — ne parlez pas ainsi !... Non... vous savez bien que votre Paule n'est plus coquette !... Mais ne comprenez-vous pas que je l'ai aimé malgré moi, sans m'en douter même ?...

(A suivre).

Prix-Courant

(DETAIL)

Alimentation du Bétail

Remouillage de fèves.....	45 »
Riz Saigon n° 1.....	85 »
Bristures de Riz.....	70 »
Issues de Riz blanches.....	60 »
Farine de Manioc.....	65 »
Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil. départ.....	69 »
Farine « Kystett ».....	165 »
Farine lactée T. T.....	155 »
Mais pour volailles.....	au cours
Tourteau amélioré Chepteline.....	79 »

Aliments mélassés

Mélassé Say.....	66 »
Son mélassé Say.....	65 »
Provende Say, 55 % de mélassé pur.....	54 »
Paille Say (départ Bordeaux).....	58 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.....	79 »

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES BOEUFs	
VACHES ET VEAUX	
Optima lait.....	logé 70 »
Optima viande.....	logé 76 »
Optima veaux d'élevage.....	71 »
Optima engraissement.....	77 »
Optima bœufs.....	logé 78 »
Optima lactée Optima.....	11 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX	
Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélassé.....	71 »
Aliment « Le Picotin » pour chevaux de campagne (sécédans, avoine, tourte).....	52 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.....	52 »
Pour quantités rondes, nous consulter.	

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poissons.....	135 »
Granulé condensé.....	95 »
Grande Pondeuse.....	100 »
Farine de viande.....	135 »
Poudre d'os verts.....	85 »
Coquilles huitres broyées.....	55 »
Les 100 kilos logés, en sacs de 50 kilos, sur wagon Nantes.....	

Société anonyme "Ovox"

Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuses.....	104 »
N° 2 pour sujets en croissance.....	110 »
N° 3 bis, pour poussins.....	135 »
N° 2 ter, pour poussins.....	115 »
N° 3, pour poules en mue.....	115 »
Boulettes « LAPOX », non log. par 50 kilos, majoration ; toiles facturées 2,50 non reprises.....	91 »

Provendeine

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

Chaux agricole

Grosse chaux agricole.....	90 »
Chaux agricole tout venant.....	85 »
Chaux blutée, en sacs papier perdus.....	94 »
Chaux blutée, en sacs toile consignés 1,50.....	84 »
Ces prix s'entendent à la tonne, départ Chaudfontaine-gare (Maine-et-Loire).....	

Engrais complets O. N. I. A.

Formule I, dosage : 5 d'azote, 5 d'acide phosphorique et 10 de potasse ; 62 fr. 50 les 100 kilos.	
Formule II, dosage : 6 d'azote, 9 d'acide phosphorique et 9 de potasse, 73 fr. 50 les 100 kilos.	
Formule III, dosage : 7 d'azote, 7 d'acide phosphorique et 7 de potasse, 72 fr. 50 les 100 kilos.	
Formule IV, dosage : 8 d'azote, 9 d'acide phosphorique et 16 de potasse, 96 fr. 50 les 100 kilos.	
Formule V, dosage : 10 d'azote, 15 d'acide phosphorique et 15 de potasse, 112 fr. 50 les 100 kilos.	

L'Intensator

Engrais spécial	
2 % azote organique du cuir dissous, 10 % acide phosph. 34 »	
2 % azote organique du cuir dissous, 10 % acide phosph. 38 »	
3 % potasse chl.....	38 »
Ces prix s'entendent marchandise prise à Nantes.	

Savons

Croix d'Or.....	235 »
G. H. B.....	220 »

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 5 décembre.

Farine de froment.....	124 »
Blé blanc nouveau.....	75 »
Avoines grises ou noires.....	58 »
Avoines bigarrées.....	52 »
Sarrasin Bretagne.....	64 »
Son bonne fabrication, région.....	48 »

MARCHE REGLEMENTE DE PARIS

Clôture	
Nantes, 4 décembre.	
BLES. — Tendence faible. Disponible. Cote officielle : 79.	
Contrat, 79,25 payé ; prochain, 80,80,25 ; février, 81, payé ; 3 de janvier, 82,81,75 payé ; 3 de février, 83,50-83,25 payé ; 3 de mars, 85,25 payé ; 3 d'avril, 86,75-86,50 payé ; 3 de mai, 86,75 payé.	

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 29 novembre	
VEAUX : 554. — Le kilo sur pied : 1re qualité, 2,75 à 3,50. Moyenne, 4,65. Pour la campagne, à déduire 0,80 par kilo, donc moyenne 3,85.	
BOEUFs : 22. — Le demi-kilo : Français : 1re qualité, 2 à 2,75 ; 2e qual., 1,25 à 1,75 ; 3e qual., 0,50 à 1 fr. — Derrière : 1re qualité, 3 à 3,75 ; 2e qual., 2,25 à 2,75 ; 3e qual., 1,25 à 1,75.	
MOUTONS : 217. — Le demi-kilo : 1re qualité, 6 à 7 fr. ; 2e qual., 4 à 5 fr.	
AGNEAUX. — Sans tarif.	

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 4 décembre.	
Artichauts, les 12, 15 fr. — Belles-raves, les 12, 4 fr. — Crottes, le paquet, 0 fr. 30. — Céleri rave, les six, 2 fr. — Céleri blanc les six, 4 fr. — Choux-fleurs, les six, 1 fr. — Choux-bruxellois, les six, 1 fr. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Endives, le kilo, 3 fr. 50. — Escaroles, les 12, 3 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 50. — Laitues, les 20, 3 d'avril, 1 fr. 50. — Navets, le paquet, 1 fr. — Noix, le kilo, 2 fr. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 30. — Pommes, le kilo, 1 fr. 50. — Pissenlits, le kilo, 2 fr. — Poireaux, le paquet, 2 fr. — Poires, le kilo, 5 fr. — Radis, les 12, 2 fr. 50. — Raisin, le kilo, 4 fr. 50. — Salsifis, le paquet, 1 fr. 25. — Scorsonères, le paquet, 1 fr. 25. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 40.	

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :	
Paille de blé :	
Pressée.....	205
Bettes.....	190
Foin pressé.....	210

MARCHE DES INNOCENTS

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos, marchandise en vrac, wagon départ : Hénaud du Loiret, 66-67 ; Parisienne du Loiret, 45-46 ; Jull de Bretagne, 45 ; Mayette de Bretagne, 55-56 ; Hollande de Bretagne, 36-37 ; Saucisse rouge de Bretagne, grosses triées, 48-52 ; toutes venantes, 40-41 ; du Poitou, 37 ; du Loiret, 40-42 ; Early Sarthe, 35 ; de Touraine, 38-40 ; Etiole du Nord du Loiret, 22 ; Fin de siècle de Bretagne, Esterlingen du Nord, 36-37 ; Oise, 35 ; Sarthe, 37 ; Maine-et-Loire, 34 ; Loiret, 35-38 ; Maïette du Nord, Royal Kidney du Nord, 30 ; Ronde jaune de Bretagne, 21 ; la Sarthe, 22 ; Loiret, 22-23 ; Creuse, 23 ; Auvergne, 23 ; Alsace, 25 ; Rosa et la Marne, 58-60 ; Ardennes, 54-57 ; Meuse, 55-56 ; Sarthe, 57 ; Loiret, 44-45 ; Morbihan, 62-63 ; Côte-du-Nord, 63-65.

CAROTTES. — Marché très calme.

On cote aux 100 kilos en vrac, départ : Auxonne, 28 ; Poitou, 22 ; Loon-Plage, 21 ; Luc-sur-Mer, 21 ; Appoigny, 25.

OIGNONS. — Très peu de transac-

tions. On cote aux 100 kilos logé départ : Auxonne, 42 à 45 ; Saint-Brieuc, 32 ; Roscoff, 28 ; Poitou, 35 ; La Fère, 40 ; Verberie, 48 à 50 ; Luc-sur-Mer, 34 ; Charleval, 28 ; Le Pouliguen, 28 à 30.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre.

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

Paille de blé, 8,50 à 11 ; d'avoine, 8 à 10,50 ; d'orge ou escourgeon, 7,50 à 9 fr.	
Foin, 20 à 22 ; Luzerne, 25 à 26 ; Trèfle, 17 à 18.	

LEGUMES SECS

Paris, le 4 décembre.

On cote aux 100 kilos, logé, départ : Flageolet Nord, 240 ; Lingots Nord, 270 ; Vendée, 265 ; Landes, 215. Cherviers extra, 400 à 410 ; bons, 340 à 370 ; ordinaires, 260 à 300. Plats Midi ture, 230 ; Gros, 240 ; extra, 255. Cocos Landes, 230.

Cours des Vins

Muscadet 1934.....	275 à 300
Muscadet 1935.....	300 à 350
Gros-Plant nouveau.....	100 à 150
Seibels et Othello, suivant degré.....	70 à 90
Noah, suivant degré.....	70 à 90

P.-O. - Midi

Vacances de Noël et du Nouvel An SPORTS D'HIVER AUX PYRÉNÉES

TRAIN DE NEIGE

Rapide toutes classes pour EAUX-BONNES-GOURETTE, CAUTERETS, BARÈGES ET BAGNÈRES-DE-BIGORRE LA MONGIE

Départ de Tours : Samedi 21 décembre 1935, à 23 h. 25. Retour individuel par les trains du service régulier. Billets spéciaux d'aller et retour avec réduction de 60 %.

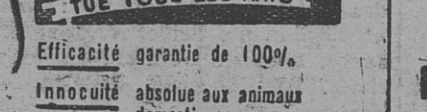
Valables huit jours avec faculté de prolongation de deux fois quatre jours moyennant 10 % de supplément pour chaque prolongation.

Des billets complémentaires, avec réduction de 50 %, sont délivrés par les principales gares de tous les Réseaux français, pour permettre de rejoindre le train spécial.

Pour tous renseignements, s'adresser dans les gares.



Efficacité garantie de 100%, innocuité absolue aux animaux domestiques. Le flacon entamé se conserve indéfiniment et suffit à tuer env. 100 rats.



ETABL. LEROUX, ST-LOUIS-MARTIN. Dépôt : I. BARANGER, 7, rue Emile-Bolinger NANTES. Tél. 126-98



Qu'attendez vous pour traire le bon lait du au RIZ

...dont vous faites ma principale nourriture. Grâce à ce régime substantiel, je vous donne chaque jour en abondance, un lait crémeux et savoureux. Mélangé aux fourrages, le Riz est l'aliment économique et nourrissant des vaches laitières.

Ecrire : BUREAU DU RIZ, 62, Rue de Richelieu - PARIS

RELIGIEUSE. Cérémonie pour guérir l'écoulement des reins. Maison N° 1 à Nantes

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talencas)

Le demi-kilo :

Beufs. — 1re catégorie, 5 à 10 fr. ; 2e catégorie, 2 à 2,70 ; 3e catégorie, 1 à 2 fr.

Veau. — 1re catégorie, 5 à 8,50 ; 2e catégorie, 3,95 ; 3e catégorie, 3 à 3,75.

Mouton. — 1re catégorie, 9 fr. ; 2e catégorie, 7 à 8,50 ; 3e catégorie, 4 fr.

Porc. — 2 fr. 75 à 6 fr. 50.

Beurre. — 6 fr. 50 à 8 fr.

Oufs. — La douzaine, 8,50 à 9 fr.

Lapins. — 4 fr. 50 à 5 fr.

Poulets. — 5 à 5 fr. 50

ANGENIS

Poulets, le demi-kilo, 3 à 3,25 ; canards, le demi-kilo, 3,50 à 4 fr. ; oies, le demi-kilo, 2,50 à 2,75 ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, le demi-kilo, 1,50 à 3,75.

Beurre, la douzaine, 8 à 8,50 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 7,50.

Veaux, le kilo, 3,50 à 4 fr. ; porcs, 4 à 4,25 ; porcs de lait, 100 à 115 fr.

CANDÉ, 2 décembre.

Blé, 70 fr. les 100 kilos ; orge, 50 à 54 fr. ; avoine, 38 à 60 fr. ; paille, 200 à 220 fr. les 1.000 kilos ; foin, 240 à 280 fr. ; pailles, de 24 à 30 fr. la couple ; pailles, de 18 à 28 fr. la couple ; canards, 18 à 26 fr. la couple ; pigeons, 7 à 8 fr. la couple ; lapins, 8 à 9 fr. la pièce ; lapins de garenne, 4,50 à 5 fr. la pièce ; oies courantes, 28 à 40 fr. la couple ; œufs, la douzaine, 8,50 à 9 fr. ; beurre, la livre, 7 à 7,25.

Porcs gras, le kilo, 4 à 4,40 ; porcs maigres, 4 à 4,40 ; porcelains, 80 à 110 fr. la pièce.

Beufs, bœufs amenés, 500 ; veaux amenés, 60 ; moutons amenés, 80 ; chevaux amenés, 70.

CHATEAUBRIANT, 4 décembre.

Blé, 68 et 69 fr. ; avoine, 50 à 55 fr. ; seigle, 58 à 60 fr. ; sarrasin, 50 à 55 fr. ; farine, 118 à 120 fr. ; son de froment, 45 à 50 fr. ; son de sarrasin, 50 à 55 fr. Les 500 kilos : paille de blé, 100 à 110 fr. ; paille d'avoine, 90 à 100 fr. ; foin, 110 à 120 fr.

Cidre ordinaire, 105 à 110 fr. la barrique ; cidre première qualité, 115 à 120 fr. ; cidre de circulation en sus ; cidre de consommation en sus ; cidre de détail, 15 fr. ; œufs, la douzaine, 7 à 8 fr. ; bœufs de travail, 2.800 à 3.300 fr. la paire ; bœufs gras, 2,25 à 2,50 le kilo ; vaches laitières ou amoullonnées, 1.800 à 1.600 fr. pièce ; vaches grasses, 1,60 à 1,70 le kilo ; génisses, 900 à 1.100 fr. ; veaux de lait, 3,25 à 3,50 le kilo.

Blé, prix du commerce, 68 à 69 fr. ; avoine, 52 à 53 fr. ; seigle, 59 à 60 fr. ; orge de mouture, 55 à 56 fr. ; sarrasin, 54 à 55 fr. ; son de froment, 44 à 45 fr. ; son de sarrasin, 54 à 55 fr.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 105 à 110 fr. ; foin en vrac, suivant qualité, 110 à 120 fr.

La barrique de 230 litres environ, droits de circulation en sus : cidre ordinaire, 130 à 140 fr. ; cidre de consommation en sus ; cidre de détail, 15 à 16 fr. ; œufs, la douzaine, en gros, 7 fr.

La pièce : lapins domestiques, 7 à 11 fr. ; lapins de garenne, 9 à 10 fr. ; lièvres, 18 à 20 fr. ; levrauts, 12 à 15 fr.

NOZAY, 2 décembre.

Blé, prix du commerce, 68 à 69 fr. ; avoine, 52 à 53 fr. ; seigle, 59 à 60 fr. ; orge de mouture, 55 à 56 fr. ; sarrasin, 54 à 55 fr. ; son de froment, 44 à 45 fr. ; son de sarrasin, 54 à 55 fr.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 105 à 110 fr. ; foin en vrac, suivant qualité, 110 à 120 fr.

La barrique de 230 litres environ, droits de circulation en sus : cidre ordinaire, 130 à 140 fr. ; cidre de consommation en sus ; cidre de détail, 15 à 16 fr. ; œufs, la douzaine, en gros, 7 fr.

La pièce : lapins domestiques,