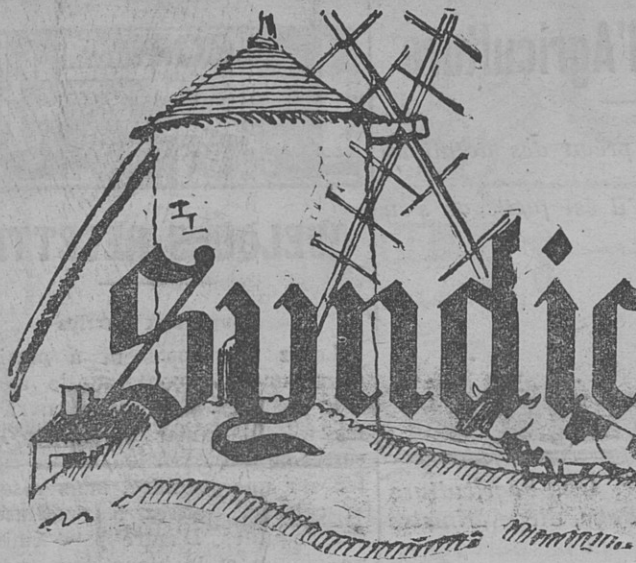




BULLETIN DU

Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

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

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

AUJOURD'HUI... Notre Numéro de Noël !

6 PAGES

Notre conte inédit de Noël :
"Une Clientèle toute faite"

Par Roland FAIVRE

Un autre conte :

"ANNICK"

Les bonnes recettes de Tante Hélène. — La formation et la taille des arbres fruitiers en plein vent. — La Revue Viticole. — Le Bétail et l'aliment. — Le Palmier de la 12^e Foire-Concours d'Angers. — La Salaison du Porc, et divers articles documentaires, écrits spécialement pour nos lecteurs et charmantes lectrices.

En leur présentant ce numéro, nous leur souhaitons, à eux et toute leur famille, une joyeuse fête de Noël.



LE MOUVEMENT PAYSAN : A Bannalec (Finistère), à l'occasion du premier Congrès national des Jeunes Paysannes et des « Chemises Vertes », s'est tenu une grande manifestation en présence de plus de 25.000 cultivateurs, qui acclamaient les orateurs. Jamais on avait vu pareil enthousiasme.

CHAMBRES D'AGRICULTURES : Les élections partielles aux Chambres d'Agriculture ont été fixées au dimanche 9 février 1936. Pour la Loire-Inférieure elles auront lieu dans les circonscriptions d'Angers, Paimbœuf et Saint-Nazaire.

RIEN DE NOUVEAU ! En 1895, il y a quarante ans, le Comité Agricole de Toulouse réclamait l'établissement d'un prix minimum pour le blé.

A L'INSTITUT INTERNATIONAL : M. Augé-Laribé, secrétaire général de la Confédération nationale des Associations Agricoles, est nommé délégué de la France à l'Institut international d'Agriculture à Rome.

PETROLE SYNTHETIQUE : Le 9 décembre a été inaugurée, aux mines de Béthune, la première usine française d'hydrogénation de la houille, pour la fabrication du pétrole synthétique. Ce procédé revêt une haute importance pour l'industrie et notre défense nationale.

L'INVENTEUR DE LA CIANAMIDE : Le Dr Nicodème Caro, qui réussit, avec la collaboration de Rudolph Frank, à fixer pour la première fois, vers 1900, l'azote de l'air sur le carbure de calcium, vient de mourir à Rome à l'âge de 64 ans.

REPRESSION DES FRAUDES : L'inspecteur général, chef du service de la répression des fraudes, est chargé, sous l'autorité du ministre de l'Agriculture, d'assurer dans tous les départements l'application de la loi du 1^{er} août 1905 et de tous les textes législatifs ou réglementaires relatifs à la répression des fraudes commerciales.

Les Paysans de France

Le paysan s'est battu dans le rang, avec le sentiment profondément ancré en lui qu'il défendait sa terre. Aux heures les plus sombres — je tiens à le rappeler devant ce monument — c'est le regard paisible et décidé du paysan français qui a soutenu ma confiance.

Maréchal PETAIN

(Discours prononcé le 17 novembre 1935 à l'inauguration du Monument aux Morts de la Grande guerre de Capoulet-Jaunac (Ariège).)

Le Vignoble Nantais à travers les âges

L'histoire de la vigne est passionnante. La prospérité de cette culture permanente, luxueuse, de cette exploitation qui comporte soins éclairés et durée, accompagne toujours, là où elle fleurit,

planter et construire ? Pourquoi ? Sera-ce pour les Armoricains qui, souvent, après les vendanges, descendent de la Vilaine et viennent à main armée s'emparer des récoltes de vin des riches vignobles

diocèse de Nantes ». (La Borderie, tome II, page 235.)

Chose curieuse, le sud de la Loire ne semble pas avoir été complanté en vignes ; s'il le fut à l'époque romaine, il n'avait pas été reconstitué après les ravages des invasions barbares.

C'est surtout autour de Nantes et au nord de la Loire que l'on rencontre d'importantes terres complantées en vigne.

Et ce fut le Moyen Âge.

QUATRIEME EPOQUE — LE MOYEN AGE.

Les invasions barbares sont terminées, les guerres intestines n'auront plus la même sauvagerie destructrice. C'est le onzième siècle et l'effervescence générale d'une grande reconstitution agricole.

« Le mouvement fut d'autant plus vif qu'il fallut réparer le tort causé par les Normands et créer de toutes pièces de nouveaux vignobles. On trouve en nombre incalculable, dans les cartulaires les mentions de plantation de vignes. » (Roger Grand).

Au dire de Huët de Coëlligon, les faubourgs de Nantes et tout le département étaient alors vignobles.

Nous avons pu trouver dans le Cartulaire de l'Abbaye des Bénédictins de Sainte-Croix (L. Maître et de Berthon) :

« An 1074. N° LXXVII. Donation à Sainte-Croix par Hoël, comte de Nantes, de tous ses droits sur la maison et la vigne du prêtre Poitevin, sises près de l'Eglise de Notre-Dame de Nantes (place du Moustiers). »

« An 1092. N° LXXX. Donation à Sainte-Croix, par Raoul, archidiacre de Nantes, du complot d'une vigne, sise en Loquidy, c'est-à-dire du quart de son produit. »

« An 1093. N° LXXIX. Donation à Sainte-Croix, par Guillaume, receveur du Tonlieu de l'Evêque de Nantes, d'un arpent



Au XI^e siècle, sur la place du Moustiers (place actuelle Dumoustiers), une vigne nouait déjà ses ceps...

une civilisation grandissante, sûre d'elle-même, une période heureuse, d'ordre et de paix.

Durant l'incertitude des guerres et des révolutions, à toutes les époques d'instabilité, la viticulture n'est pas de mise.

Le pays nantais n'a pas échappé à cette règle.

PREMIERE EPOQUE — LA GAULE INDEPENDANTE — L'EPOQUE ROMAINE.

Cette époque commence à peu près au VI^e siècle avant notre ère ; elle va jusqu'à celle de la conquête romaine, au siècle d'Auguste, le premier de l'ère chrétienne.

Il ne semble pas que les Gaulois, bien que cultivateurs et éleveurs avisés, aient connu la vigne, affirme Camille Julian (tome II). A part quelques ceps sur les côtes de Provence, la viticulture était nulle. Certainement, sur les coteaux de la Loire, au pays des Armoricains et des Pictons, la vigne était parfaitement inconnue.

Au cours du siècle d'Auguste et des quatre cents ans de la Paix romaine, la vigne se répandit dans la Gaule entière. Si les portes du temple de Janus se fermaient, celles des pressoirs et des chais s'ouvrirent.

Les rives de la Loire, batiées de riches villas gallo-romaines, pourvues de belles voies que l'on connaît, furent plantées à cette époque.

DEUXIEME EPOQUE — LES TEMPS MEROVINGIENS.

Voici les barbares. Ils ont brisé les vigues de l'Empire, anéanti les légions. Guerre, misère, pillage commencent, et cette période tragique durera pratiquement jusqu'à Charlemagne.

La vigne diminue. A quoi bon

sement des ceps en son exode de la Vilaine vers la Garonne, dans sa fuite devant les barbares.

TROISIEME EPOQUE — LES CARLOVINGIENS.

Vint le règne de Dagobert, celui de Charlemagne. L'ordre renaît ; la vigne s'étend. Sous le Grand Empereur d'Occident, « elle couvre nos pentes ». D'après les actes qui nous restent, « au neuvième siècle, la culture de la vigne était pratiquée dans tout le

de vigne à Loquidy, par son épouse Millesandra, d'un arpent en échange en Saint-Donatien. »

Et voici ensuite un acte de nos archives, très important, il apporte la certitude de l'accroissement rapide du vignoble dans la célèbre région de Sèvre-et-Maine. Sûrement, ce vignoble, par clos épars, existait déjà ; mais c'est à partir du onzième siècle qu'il s'établit tout à fait. Tel il fut créé à cette époque lointaine, tel nous le revoyons tracé de nos jours.



Et la rue des Quarts-de-Barbin a conservé le nom de la « vigne à quart » qui y était plantée.

« An 1112. La Dime des vignes NOUVELLEMENT PLANTÉES dans la châtellenie du Pallet, concédée au monastère de Saint-Martin de Vertou, par le duc Conan III (BIBL. NATION. MANUS. DE LA COLLECTION DITE DES BLANCS-MANTEAUX, JUGEMENT DE LA COUR DU DUC CONAN III, POUR LE MAINTIEN DES DROITS DU MONASTÈRE DE VERTOU). »

Il en résulte que le « castellania Palatii » dut payer à Saint-Martin de Vertou la dime de ses nombreuses vignes nouvellement plantées, comme elle lui payait déjà la dime de ses autres récoltes ; *antequam vine in cadem terra fierent, Vinis autem in cadem terra factis...*

Dans le territoire de la châtellenie du Pallet, c'est-à-dire sur les paroisses du Pallet, Monnières, Villet et Mouzillon, sans doute à la suite de la qualité exceptionnelle des vins obtenus sur les plateaux et coteaux de la Sèvre et ses affluents, on plantait au onzième siècle avec frénésie. Bonne occasion pour le paysan d'échapper à la dime due au monastère de Vertou. La dime ne parlait que de blé et de céréales ! Il faut que les moines procèdent, ils ne touchent plus rien dans ce pays-là. On a toléré quelques morceaux de vignes sans rien dire, maintenant, il y en a tant et tant que l'on va à Rennes devant le duc Conan III pour vider la querelle.

Et ce procès, nous l'avons, il nous donne la date du véritable établissement du vignoble au Pays de Sèvre-et-Maine.

Beaucoup plus tard apparaitra, venue de Bourgogne, une variété de gamay blanc. Il remplacera tous les autres plants (1650-1750), et ce sera le vin de Muscadet actuel, plant éminemment noble, successeur de déjà tant de siècles d'histoire viticole ! A son sujet, nous avons de si curieuses archives qu'elles ne peuvent faire qu'une étude spécialement réservée à lui-même à travers les dix-septième, dix-huitième, dix-neuvième et vingtième siècles.

DE CAMIRAN,

Président de la Confédération des Vignerons en Loire-Inférieure.

Les Fantaisies d'un Percepteur

On nous signale qu'un percepteur, du nord de notre département, reçoit l'allocation de l'assistance due aux vieillards, quand ceux-ci n'ont pas acquitté leurs impôts.

Cette façon d'agir est absolument illégale. Ces allocations sont inaliénables ; elles doivent être versées par les percepteurs quand bien même les cultivateurs n'auraient pas payé leurs impôts, par suite de la mévente des produits de la terre.

Fidélité Canine

A Perth, en Australie, une vieille femme fut amenée gravement malade à l'hôpital. Le lendemain, on vit arriver un chien qui parcourut toutes les salles jusqu'à ce qu'il eut retrouvé sa maîtresse. Il se coucha sous le lit et refusa de s'en aller. Quand la malade mourut, il poussa des cris déchirants ; les infirmières essayèrent de le consoler, mais au bout de quelques jours, il s'échappa et l'animal, trouvé errant, fut conduit à la fourrière. La T.S.F. australienne ayant signalé cette histoire, plus de deux cents personnes ont télégraphié pour demander d'adopter le chien fidèle.

Un Brin de Causette...



Qui c'est qu'a dit, que la vie était une lutte à perpète des infinis p'tits, contre les infinis grands — et les grands c'est nous, sans aucune vanité ! Sommes nous point des supergénéralités, à côté des insectes, des croches et des microbes ? Pourtant, on connaît bien leur vie et leurs instincts. La plupart d'entre eux nous agacent ou nous dégoûtent, rapport qui nous piquent ou qui sont malfaisants. Si qu'on les étudie de plus près, on apprendrait à mieux les connaître, à mieux s'en débarrasser, ou à mieux s'en servir, suivant les cas — toujours à mieux, même pour la mise en boîtes... celles là des collectionneurs.

Y a eu à la capitale, v'là quelque temps, un Congrès des savants entomologistes, d'un pas haut intérêt ; mais la Grand'Presse en avant seulement point parlé, aimant mieux tourner son œil vers les épreuves sportives, les exploits des ganters, ou les élections des reines de beauté. La vie des insectes laissant indifférent le commun des Français... y a que les puces et les moustiques qu'avant l'honneur d'une chasse en règle. Quand c'est qui voye un amateur de papillons, c'est tout juste si qu'on le prend point pour un toqué, ou un gâteux.

La faille quelques savants et écrivains, comme Fabre, Metelink ou Derennes, pour découvrir dans les mœurs des insectes, des choses remarquables, dignes de tout notre admiration. Si que vous êtes un brin curieux, étudiez dans la vie des fourmis ou ben des abeilles, Comben qu'on en tirerait d'utiles leçons pour notre gouverne, ça serait y que des leçons d'économies. Même si que vous étudiez les mœurs de c'te maudite cochyliis, ou ben du doryphore ou du pou de San José, vous n'aurez point perdu vot' temps et y seront pour vous de vieilles connaissances — des connaissances à zigouiller !

Les insectes causent-ils entre eux ? Y a une gazette allemande qui venant de faire paraître une enquête, pour savoir si que les fourmis sont aussi muets que les carpes. Avec des appareils perfectionnés, dans un coin perdu de la campagne, on aurait réussi à enregistrer la chanson d'une fourmilloire en plein travail... J'savons point si que c'est la chanson des moissonneurs, ou c'te là des vendangeurs... mais y paraît qu'un jour viendra, où c'est qu'à l'aide d'un microphone amplificateur, on enverra le concert des fourmis aux amateurs de T.S.F.

Y a un autre entomologiste, un Suédois, passionné par l'étude des sonorités musicales produites par les abeilles (chacun se passionne comme y peut !) qu'a pu recueillir à l'aide d'un microphone tout un cahier de musique, une véritable opéra, qui ferait la nique à nos musiciens ! Après ça, y avant pu qu'à baisser le rideau.

Après tout, pourquoi que les infinis p'tits causeraient point et chanteraient point comme nous ? Savez-vous qui l'ont itou nos défauts. D'après une revue anglaise, on a fait l'expérience de l'ivresse, sur douze papillons mâles et douze papillons femelles. Ces dernières avant point voulu licher l'alcool, alors que les douze mâles en burent tant et tant, qui furent fin saouls et qui tombaient inanimés. Le plus curieux de l'expérience, c'était que les femelles voltigeaient tristement autour d'eux.

Bon nombre d'insectes sont nos pires ennemis, tant pour nos cultures, que pour les épidémies et les germes qui nous apportent. Raison de plus pour mieux les connaître. Un homme averti en vaut deux... et une femme avertie, c'est encore mieux ! Rappelez vous l'histoire des douze papillons femelles.

maître jeannot

CE JOURNAL EST LE MIEUX INFORMÉ ET LE PLUS VIVANT DES HEBDOMADAIRES AGRICOLES. REPEANDEZ-LE AUTOUR DE VOUS.

Le Concours Général Agricole se tiendra à Paris du 16 au 22 Mars

Un concours général agricole aura lieu à Paris, au Parc des Expositions, Porte de Versailles, du lundi 16 au dimanche 22 mars 1936 (exposition publique à partir du mercredi 18 mars). Le concours comprendra : des animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine, porcine et caprine ; des animaux gras abattus ; des produits agricoles et horticoles, des vins, cidres, poirés et eaux-de-vie. Il comprendra également un concours beurrier limité pour 1936 à l'espèce bovine.

Les déclarations des exposants devront être adressées : 1° pour les vins, cidres, poirés et eaux-de-vie, à la Préfecture du département, le 15 janvier 1936 au plus tard ; 2° pour les produits et les animaux (ceux du concours beurrier exceptés) au Ministère de l'Agriculture, le 25 janvier 1936 au plus tard ; 3° pour les animaux du concours beurrier, au Ministère de l'Agriculture, le 10 février 1936 au plus tard.

Les formules de déclaration sont à la disposition du public dans les bureaux du Ministère de l'Agriculture (direction de l'Agriculture, 3^e bureau), ainsi que dans toutes les préfectures. Les demandes d'admission concernant la Foire Nationale des Semences, devront être adressées avant le 25 janvier 1936, au commissariat de la Foire, 63, rue de Varenne, à Paris.

La DÉNATALITÉ et la CONSOMMATION du LAIT

Le mouvement de la population française pendant le premier trimestre de 1935 a été très défavorable. Il n'a été enregistré que 166.590 naissances, soit 10.372 de moins que l'an dernier et 23.123 de moins qu'en 1932. Par contre, le nombre des décès a été très élevé : 200.046, c'est-à-dire 10.802 de plus que l'année dernière. Les décès de moins d'un an figurent dans ce chiffre pour 13.989, en augmentation de 398, malgré la diminution du nombre des naissances.

L'excédent des décès sur les naissances a atteint 33.456, alors qu'il n'était que de 12.282 pour la période correspondante de 1934. C'est le plus fort excédent de décès qui ait été enregistré en un trimestre en dehors des périodes de guerre ou de graves épidémies.

La diminution rapide de la natalité française apparaît particulièrement inquiétante quand on la rapproche de l'augmentation de 225.000 naissances qui s'est produite en Allemagne l'an dernier et qui se poursuit encore à l'heure actuelle.

Mais ce n'est pas tout. La France absorbe actuellement 112 millions d'hectolitres de lait par an : 40 millions d'hectolitres en nature, 50 millions en beurre, 22 millions en fromages.

Un enfant absorbe dans ses dix premières années, environ 2.200 litres de lait ; un Français adulte se contente de 266 litres en moyenne par année.

Si le nombre des habitants de la France diminue de 1.800.000 (ce qui sera acquis en quinze ans au train actuel où vont les choses), cela réduira la consommation de 4.798.000 hectolitres de lait, ce qui représente la production d'environ 266.000 vaches qu'il faudra supprimer. D'où une perte de capital de 320 millions de francs et une perte de revenus de 336 millions environ.

On voit que l'agriculture est directement intéressée à l'augmentation de la natalité.

Pensée Syndicale

Un groupe d'hommes réunissent leurs efforts pour soulever et transporter un lourd madière. Qu'un des porteurs cesse son effort ou se retire, ses compagnons auront les reins brisés et les pieds écorchés par la chute du fardeau... L'organisation agricole est pareillement un travail d'équipe. Chacun y doit son effort et sa part d'action. Son insouciance peut compromettre l'œuvre commune et provoquer des catastrophes.

REVUE VINICOLE

Sur l'ensemble des marchés, les cours restent fermes.

Dans certaines régions, les transactions se ralentissent, par suite de la résistance de la propriété.

En Algérie, les cours sont accablés autour de 6 francs le degré, ce qui se traduit, pour les vins algériens rendus au port de Sète, par des prix d'environ 8 francs le degré.

On connaît maintenant l'importance des déclarations de récolte dans le Midi.

Les Pyrénées-Orientales ont des disponibilités (récolte et stocks) qui s'élèvent à 4.756.126 hectos contre 4.781.247 hectos l'année dernière.

Mais, dans le Gard, les disponibilités considérables s'élèvent à 5 millions 606.572 hectolitres, contre 5.047.373 hectolitres l'an dernier.

Où en serions-nous, si l'échelonement obligatoire des vins n'avait pas enrayer la débâcle ?

On signale en effet, par rapport à l'an dernier, 2 millions d'excédents dans l'Hérault, un demi-million dans le Var, augmentation dans l'Aude, dans le Tarn, dans le Rhône, etc.

Dans notre région Centre-Ouest, le déficit semble moins grand qu'on ne l'avait tout d'abord prévu.

Si l'on veut obtenir la revalorisation nécessaire, il faudra recourir à une réabsorption d'excédents importants, soit par distillation, soit par livraisons de vins à l'Indigence.

Réunie le 3 décembre, la Commission des boissons a enregistré les résultats acquis, grâce à l'article 8. Elle a décidé d'intervenir pour obtenir la diminution des droits de circulation et un nouvel abaissement des tarifs de transport.

Un décret vient de constituer le Conseil supérieur de l'alcool, qui modifiera peu à peu le caractère un peu trop élastique du nouveau régime de l'alcool.

Les attaques contre ce régime continuent. Nous avons dit pourquoi. M. Joseph Denais se propose d'interpeller le Gouvernement à ce sujet.

Nos parlementaires doivent être alertés pour la contre-attaque indispensable.

Au sujet de l'échelonement obligatoire des retraits, c'est-à-dire des fameuses quatre dixièmes, les amateurs de fausses nouvelles s'en donnent à cœur-joie. Les uns prétendent que, trois autres dixièmes seront lâchés au début de janvier, quels que soient les cours des vins. Les autres essaient d'affoler les vignerons, en assurant qu'aucune tranche ne sera de nouveau mise en circulation d'ici longtemps.

A ce sujet, M. Barthe écrit :

« Je réponds catégoriquement que tous ces bruits sont fantaisistes. Le Gouvernement, M. Cathala me l'a affirmé hier encore, a la volonté de conduire jusqu'au bout l'opération voulue par les auteurs de l'article 8. Il n'y a pas de date fixée pour « ouvrir la vannée ». On agira suivant les besoins du moment, lorsque les prix seront revalorisés.

Le certain, c'est que le prix de 6 francs ne peut nous satisfaire.

L'article 8 a été le sauveur du marché. Nous le défendons contre toutes les manœuvres, parce que nous savons que lentement, mais sûrement, il alimentera la montée progressive des cours.

On essaiera d'exploiter la situation des départements excédentaires; on dira et on écrira qu'ils sont nombreux... Les pouvoirs publics devront, c'est certain, décider une distillation obligatoire d'excédents plus importante que le volume prévu; mais la quantité de vin qui restera libre sera du même ordre de grandeur.

On ne laissera libre que le vin qui sera strictement nécessaire pour répondre aux besoins normaux du marché.

De suppléer les vignerons de réfléchir à tout cela. Ils ont le devoir d'éviter, aujourd'hui, peut-être avec plus de discipline qu'il y en a encore, les ventes massives. Ils ont entre les mains le moyen certain de voir jouer à leur profit la loi de l'offre et de la demande.

Nous tiendrons la main à ce que ce moment soit rapidement atteint. Les vignerons ont le devoir de nous aider à atteindre vite ce but. »

Sorties des Vins

Plusieurs de nos adhérents nous ont demandé si les vins envoyés en distillerie (conformément au décret du 30/9/35; régime des alcools) devaient être comptés dans les 4/10^e des sorties autorisées.

Voici la réponse que nous pouvons faire :

« Le vin de 1935, ou disponible de 1934, envoyé en distillerie ne compte pas dans les 4/10^e des disponibilités autorisées, seuls, à sortir des chais pour la consommation.

En effet, la circulaire 2013 des Contributions Indirectes précise que : « Il convient de réserver la préférence franche de 4/10^e aux livraisons de vin pour la consommation en nature, et de permettre les expéditions en distillerie, en vin, en grappe, à l'exportation, au-delà de la limite fixée (4/10^e). »

Une Culture Modèle Ses résultats

La ferme de Grignon, remarquablement dirigée, est exploitée, quoi qu'on en puisse penser, avec un réel souci d'économie. Les dépenses y sont réduites dans toute la mesure compatible avec la bonne marche des travaux. Les rendements y sont d'ailleurs remarquables : ils ont atteint, en 1934, d'après le compte rendu officiel récemment publié : pour le blé, 38 quintaux 70 à l'hectare; pour l'avoine, 25 quintaux; pour l'orge, 29 quintaux; pour les betteraves fourragères, 402 tonnes, etc.

Inutile d'ajouter que la comptabilité de cette ferme est aussi soigneusement tenue que tout le reste. Or, voici les résultats globaux pour l'exercice 1934 :

Recettes : 435.920 fr. 47.
Dépenses : 527.297 fr. 91 (307.466 fr. 35 de main-d'œuvre).

Excédent de dépenses : 91.377 fr. 44.
Moins-value sur le capital d'exploitation : 49.055 fr. 57.

Total de la perte : 140.333 fr. 01, soit plus de 1.000 francs par hectare.

Ce résultat ne surprendra assurément pas nos lecteurs, car ils savent quelle est à l'heure actuelle, la situation d'un exploitant, surtout lorsqu'il doit cultiver avec une main-d'œuvre entièrement salariée. Il étonnera peut-être davantage, s'ils sont de bonne foi, ceux qui prétendent que le blé à 80 francs est à son prix de revient. Ajoutons que les chiffres ci-dessus sont relatifs à un rendement en blé de près de 37 quintaux à l'hectare, alors que le rendement moyen de la France était, d'après les statistiques officielles, exactement de 17 quintaux pour cette même année 1934.

Souhaitons que la lecture de ce document contribue à éclairer, sur la question de nos prix de revient, ceux qui ont quelque influence sur la direction de notre économie.



Superphosphate de chaux
engrais de base

Rien de nouveau sous le soleil...

Après avoir encouragé la culture de la vigne, l'Etat, devant la crise, a dû prescrire l'arrachage de milliers de ceps.

Commentaires : rappelle que cette façon de procéder est dans notre histoire des précédents.

Dès l'an 1395, Philippe le Hardi fait procéder à l'arrachage de certains mauvais cépages, sous peine de 60 sols d'amende.

En 1471, nouvelle ordonnance obligeant l'extirpation des cépages « portant mauvais vins, difformant le paysage ».

En 1485, Charles VIII fait arracher les vignes occupant les terres labourables aux environs de Dijon.

En 1577, Henri III défend la plantation de nouvelles vignes et fait arracher tous les vignobles des environs de Bordeaux.

En 1627, Louis XIII interdit les nouvelles plantations.

En 1672, le vignoble dijonnais a augmenté dans de telles proportions qu'il s'ensuit la ruine des propriétaires et vigneron du pays. De nouvelles ordonnances sont prises contre la surproduction.

En 1731, Louis XV limite la plantation des vignes. Son arrêt rencontre, notamment dans le Languedoc, une très vive résistance, et son exécution se heurte à de grandes difficultés.

Enfin, en 1747, les Etats généraux du Languedoc interdisent la fumure des vignes.

Aux mêmes maux, conclut notre confrère, conviennent toujours les mêmes remèdes.

Car l'histoire n'est bien souvent qu'un perpétuel recommencement.

ASSOCIEZ-VOUS ! CULTIVATEURS !

Quand on voit les commerçants, les industriels, puissamment riches et organisés, se grouper entre eux en des syndicats et des fédérations ;

Quand on voit les ouvriers de l'usine, les employés, cotiser d'une journée de travail par mois à leurs syndicats et à leur C. G. T. ;

On ne s'explique pas que le cultivateur veuille rester isolé et ne comprenne pas la nécessité d'adhérer à son syndicat, aux organismes de défense des produits du sol, et de confier largement à ces associations,

Révision des Évaluations foncières des Propriétés non bâties

En principe, les évaluations servant de base au calcul de l'impôt sur les propriétés non bâties sont révisées tous les vingt ans. Cette révision, qui n'est en somme que le renouvellement de l'expertise cadastrale, a pour but d'ajuster la base de l'impôt foncier aux valeurs locatives réelles.

En 1925, par suite des vives protestations des milieux ruraux, le Gouvernement dut suspendre les opérations d'évaluation qu'il avait entreprises.

Cependant, après des vicissitudes diverses, la loi de finances du 16 avril 1930 décida que le travail serait repris.

Cette révision d'ensemble, actuellement en cours d'exécution, comporte, non seulement la confection de nouveaux tarifs, mais encore la recherche des natures de cultures actuelles et l'établissement d'un nouveau classement des parcelles tenant compte de l'état présent de leur productivité.

L'article 3 de la loi du 16 avril 1930 reportait à l'exercice 1936 l'application dans les rôles, pour l'ensemble des communes, des résultats de la révision.

Or, en raison de circonstances diverses, l'Administration se trouva dans l'impossibilité matérielle d'aboutir dans le délai imparté.

En conséquence, un décret-loi du 8 août 1935 reporta la mise en application des résultats de la révision « jusqu'à l'année qui suivra celle de l'achèvement des opérations sur l'ensemble du territoire ».

Voilà donc l'opération retardée... Mais, bien que n'offrant plus un intérêt immédiat, cette question de la révision cadastrale doit, dès maintenant, retenir notre attention.

Mettant en jeu des intérêts considérables, elle apparaît comme singulièrement délicate et importante. C'est pourquoi il nous semble intéressant de donner quelques explications sur la méthode générale adoptée par l'Administration pour mener à bien les travaux de la révision et sur les organismes qui sont chargés de l'exécution de ces travaux.

Réfection et conservation du cadastre

Le cadastre parcellaire est à la fois un état descriptif et estimatif. Il constitue le document essentiel dont les données servent de base à l'impôt foncier.

Il faut savoir que la loi du 16 avril 1930 (article 7) autorise l'exceptionnellement la réfection du cadastre — quand ce travail est reconnu indispensable à l'exécution des opérations de révision — sans qu'il en coûte un centime au département et à la commune intéressés.

Dans la commune où il sera renouvelé, le cadastre fera l'objet, au frais de l'Etat, d'une conservation, c'est-à-dire qu'il sera constamment tenu à jour des modifications apportées à la consistance des héritages.

Base de l'imposition

Il importe de rappeler, tout d'abord, que l'impôt foncier est basé sur la valeur locative réelle et actuelle des propriétés, c'est-à-dire sur le prix de fermage qu'elles seraient susceptibles de rapporter si elles étaient louées dans des conditions normales.

Agents de l'évaluation

L'évaluation des parcelles est faite, dans chaque commune, par le contrôleur des contributions directes assisté du maire et de cinq classificateurs, propriétaires fonciers dont, au moins, deux sont domiciliés en dehors de la commune.

Les classificateurs sont choisis par le Préfet, sur une liste de dix propriétaires présentée par le Conseil municipal. A défaut de liste de présentation, ils sont nommés d'office par le Préfet.

Groupeement des natures de cultures

L'Administration doit se faire une idée très exacte de la physionomie actuelle du terrain et de la consistance des propriétés. Pour cela, elle constitue une documentation complète comprenant : fiches parcellaires, répertoire des propriétaires, reproduction des anciens plans cadastraux, application, sur ces plans, des voies de communication nouvelles, recensement de documents en vue de la recherche des erreurs de l'attribution, etc.

La première opération de la commission de classification consiste à rechercher les natures de culture existant dans la commune.

L'instruction ministérielle du 31 décembre 1908, qui a reçu force de loi en vertu de l'article 2 de la loi du 29 mars 1914, range les diverses natures de culture en treize grandes catégories : 1° terres ; 2° prés et prairies ; 3° cultures permanentes ; 4° vergers et cultures fruitières et arborées ; 5° vignes ; 6° bois, aulnaies, saussaies, oseraies ; 7° landes, pâtis, bruyères, marais, terres vaines et vagues ; 8° carrières, ardoisières, sablières, tourbières ; 9° lacs, étangs, mares, abreuvoirs, fontaines, canaux non navigables et dépendances, salins, salines et marais salants ; 10° jardins autres que les jardins d'agrément et terrains affectés à la culture maraîchère, florale et d'ornementation, pépinières ; 11° terrains à bâtir ; 12° terrains d'agrément, parcs, jardins, pièces d'eau ; 13° chemins de fer, canaux de navigation et dépendances ; 14° sols des propriétés bâties et des bâtiments ruraux, cours et dépendances, etc. ; 15° superficie des chantiers et lieux de dépôt (cette dernière catégorie est exemple d'impôt. Il ne lui est, par suite, attribué aucune évaluation).

Classification

Pour chaque nature de culture existant dans la commune, la commission fixe un certain nombre de classes variables suivant les différences de rendement constatées. Au cas où toutes les parcelles d'une même nature auraient, à l'hectare, un rendement sensiblement équivalent, cette nature de culture ne comporterait toutefois qu'une classe unique.

Tarif des évaluations

A l'aide des actes de location, des actes translatifs de propriété et, le cas échéant, par comparaison ou par estimation directe, la commission détermine, pour chaque classe des différentes natures de culture, la valeur vénale et la valeur locative moyenne à l'hectare.

Le tarif des évaluations est arrêté par le directeur, ou, en cas de désaccord entre le service des contributions directes et les classificateurs, par une commission départementale présidée par le préfet. Il est ensuite affiché à la porte de la mairie (loi du 29 mars 1914, art. 9) et loi du 13 juillet 1925, art. 30).

Classement des parcelles

Au vu du plan cadastral, la commission range chaque parcelle de la commune dans la classe qui lui convient, en tenant compte de sa situation, de la qualité du sol, des facilités d'exploitation.

Les propriétés qui, au moment de l'évaluation, ne donnent aucun produit, par suite de l'époque récente de leur plantation, sont classées par comparaison avec les terres de même valeur en plein rapport.

1° Un sautoir bien propre ; un tonneau de moyenne grandeur, à l'état de neuf, peut suffire, mais il ne devra jamais servir à un autre usage. Le sautoir sera placé dans un endroit à la fois frais et aéré, cave ou sous-porche ou grenier bien couvert et bien garanti contre la chaleur ;

2° Du sel ou du la saumure ; du reste, avec du sel on fait de la saumure, et on la fait de deux manières : à chaud ou à froid. A chaud : on met le sel dans l'eau et on fait bouillir, afin de hâter la dissolution du sel, on écume tant qu'il est besoin pour enlever toutes les impuretés. L'eau doit être absolument saturée, ce qui se reconnaît lorsque, après refroidissement, une partie du sel fond et se recristallise. A froid : on met la même quantité de sel dans le sautoir et on verse de l'eau bien fraîche et de bonne qualité ; il faut compter que le sel mettra deux jours à fondre et à saturer complètement l'eau.

Ces préparatifs terminés, on met la viande dans le sautoir en évitant de la toucher à la main, et pour cela on emploie de longues fourchettes qui ne doivent servir qu'à cela. On opérera avec la même précaution chaque fois qu'on aura à retenir un morceau de la provision.

La viande a été préalablement coupée en morceaux plus ou moins gros selon la capacité du sautoir. On ajuste ces morceaux de manière à ce que tous baignent complètement dans la saumure ou ajoutée, par-dessus le tas baigné, une couche assez épaisse de sel et on ferme hermétiquement le sautoir qui ne doit offrir aucune fente, ni aucun trou au passage de l'air.

Au bout de quatre à cinq jours, la saumure a pénétré les morceaux minces, tels que les côtelettes plates ; on peut commencer à puiser dans le sautoir ces petits morceaux pour les consommer, ils sont même très bons quand ils viennent de prendre le sel.

Pour la saumure complète des gros morceaux, tels que quartiers de lard, jambonneaux et jambons, il faut un jambon ou deux suivant leur épaisseur. Au bout d'un mois, on peut tout retirer du sautoir, sauf les gros jambons. On suspend les morceaux pour les faire égoutter. Quand ils sont secs, on les étale sur une table très propre et on les frotte avec du sel fin qui fait une croûte protectrice.

Ainsi préparée, la provision peut aller sans inconvénient jusqu'au bout de l'année, à condition qu'elle soit bien abritée et garantie surtout par le froid.

Reclamations contre l'évaluation

Seuls, les propriétaires non domiciliés dans la commune, ont la faculté, après l'établissement du rôle, de demander copie du détail de l'évaluation de leurs propriétés.

Quant aux propriétaires qui habitent dans la commune, ils ont la possibilité de consulter, sur place, la matrice cadastrale où figure l'évaluation attribuée à chaque parcelle.

Les réclamations contre l'évaluation peuvent tendre soit à une modification du classement attribué à une ou plusieurs parcelles.

Une procédure, différente est prévue pour chacune de ces deux natures de réclamations.

a) Réclamation contre le tarif.

Dans le cas où le tarif des évaluations n'a pu être fixé par le service des contributions directes d'accord avec les classificateurs, il est arrêté par une Commission siégeant au chef-lieu du département (Commission départementale des évaluations foncières).

Toutefois, le maire et le directeur des Contributions directes peuvent faire appel, respectivement, des décisions de la Commission départementale devant une Commission centrale.

Les pourvois portés devant la Commission centrale n'ont pas d'effet suspensif. Les tarifs contestés servent de base au calcul des cotisations. Si, par la suite, la solution du litige est favorable aux propriétaires, il en serait tenu compte rétroactivement et des dégrèvements correspondants seraient accordés d'office aux intéressés.

Dans le cas contraire, il ne sera pas établi de réajustement d'impôts.

b) Réclamation contre le classement.

Un changement de classement peut être demandé, lorsqu'une propriété a subi une dépréciation notable et durable, par suite d'événements imprévus, indépendants de la volonté du propriétaire et affectant le fonds même du terrain.

Revenus imposables

La valeur locative des propriétés non bâties n'est pas retenue tout entière comme base de l'impôt. Elle est réduite d'un cinquième par application de la loi du 29 mars 1914, article 2.

En somme, le revenu imposable est égal aux quatre cinquièmes de la valeur locative. C'est ce revenu

Comment on vient en aide à l'Agriculture

Dans le projet de budget de 1936 il est prévu des dotations pour grands travaux d'outillage national.

L'Agriculture n'a pas été oubliée, ainsi qu'il est facile de s'en rendre compte par le tableau ci-dessous.

MONTANT DES SOMMES PREVUES :

139 millions pour les Travaux publics ;
95 millions pour les Finances ;
91 millions pour les Beaux-Arts ;
32 millions pour l'Intérieur ;
8 MILLIONS POUR L'AGRICULTURE.

8 millions !... Quelle générosité magnifique. Oh, l'agriculture doit passer avant tout, la sauver c'est sauver le Pays, dit le Ministre de l'Agriculture.

Oui certes, les paroles, les discours ne manquent pas, on nous les prodigue, nous en sommes riches !

Et c'est pourquoi sans doute on trouve suffisant, après avoir accordé 95 millions aux Finances et 91 millions aux Beaux-Arts, de nous jeter une aumône de 8 millions.

La Salaison du Porc

Décembre, janvier, février sont les mois propices à la salaison des parties du porc à conserver en approvisionnement de l'année pour la ferme. Plus tard, c'est très risqué, et les charcutiers eux-mêmes hésitent. Dans tous les cas, on ne tue plus pour saler dès que les premières chaleurs du printemps se signalent.

Pour saler, il faut :

1° Un sautoir bien propre ; un tonneau de moyenne grandeur, à l'état de neuf, peut suffire, mais il ne devra jamais servir à un autre usage. Le sautoir sera placé dans un endroit à la fois frais et aéré, cave ou sous-porche ou grenier bien couvert et bien garanti contre la chaleur ;

2° Du sel ou du la saumure ; du reste, avec du sel on fait de la saumure, et on la fait de deux manières : à chaud ou à froid. A chaud : on met le sel dans l'eau et on fait bouillir, afin de hâter la dissolution du sel, on écume tant qu'il est besoin pour enlever toutes les impuretés. L'eau doit être absolument saturée, ce qui se reconnaît lorsque, après refroidissement, une partie du sel fond et se recristallise. A froid : on met la même quantité de sel dans le sautoir et on verse de l'eau bien fraîche et de bonne qualité ; il faut compter que le sel mettra deux jours à fondre et à saturer complètement l'eau.

Ces préparatifs terminés, on met la viande dans le sautoir en évitant de la toucher à la main, et pour cela on emploie de longues fourchettes qui ne doivent servir qu'à cela. On opérera avec la même précaution chaque fois qu'on aura à retenir un morceau de la provision.

La viande a été préalablement coupée en morceaux plus ou moins gros selon la capacité du sautoir. On ajuste ces morceaux de manière à ce que tous baignent complètement dans la saumure ou ajoutée, par-dessus le tas baigné, une couche assez épaisse de sel et on ferme hermétiquement le sautoir qui ne doit offrir aucune fente, ni aucun trou au passage de l'air.

Au bout de quatre à cinq jours, la saumure a pénétré les morceaux minces, tels que les côtelettes plates ; on peut commencer à puiser dans le sautoir ces petits morceaux pour les consommer, ils sont même très bons quand ils viennent de prendre le sel.

Pour la saumure complète des gros morceaux, tels que quartiers de lard, jambonneaux et jambons, il faut un jambon ou deux suivant leur épaisseur. Au bout d'un mois, on peut tout retirer du sautoir, sauf les gros jambons. On suspend les morceaux pour les faire égoutter. Quand ils sont secs, on les étale sur une table très propre et on les frotte avec du sel fin qui fait une croûte protectrice.

Ainsi préparée, la provision peut aller sans inconvénient jusqu'au bout de l'année, à condition qu'elle soit bien abritée et garantie surtout par le froid.

Reclamations contre l'évaluation

Seuls, les propriétaires non domiciliés dans la commune, ont la faculté, après l'établissement du rôle, de demander copie du détail de l'évaluation de leurs propriétés.

Quant aux propriétaires qui habitent dans la commune, ils ont la possibilité de consulter, sur place, la matrice cadastrale où figure l'évaluation attribuée à chaque parcelle.

Les réclamations contre l'évaluation peuvent tendre soit à une modification du classement attribué à une ou plusieurs parcelles.

Une procédure, différente est prévue pour chacune de ces deux natures de réclamations.

a) Réclamation contre le tarif.

Dans le cas où le tarif des évaluations n'a pu être fixé par le service des contributions directes d'accord avec les classificateurs, il est arrêté par une Commission siégeant au chef-lieu du département (Commission départementale des évaluations foncières).

Toutefois, le maire et le directeur des Contributions directes peuvent faire appel, respectivement, des décisions de la Commission départementale devant une Commission centrale.

Les pourvois portés devant la Commission centrale n'ont pas d'effet suspensif. Les tarifs contestés servent de base au calcul des cotisations. Si, par la suite, la solution du litige est favorable aux propriétaires, il en serait tenu compte rétroactivement et des dégrèvements correspondants seraient accordés d'office aux intéressés.

Dans le cas contraire, il ne sera pas établi de réajustement d'impôts.

b) Réclamation contre le classement.

Un changement de classement peut être demandé, lorsqu'une propriété a subi une dépréciation notable et durable, par suite d'événements imprévus, indépendants de la volonté du propriétaire et affectant le fonds même du terrain.

Revenus imposables

La valeur locative des propriétés non bâties n'est pas retenue tout entière comme base de l'impôt. Elle est réduite d'un cinquième par application de la loi du 29 mars 1914, article 2.

En somme, le revenu imposable est égal aux quatre cinquièmes de la valeur locative. C'est ce revenu

qui doit être inscrit, en 1936, à la matrice cadastrale.

Tel est, en résumé, le processus des opérations de révision cadastrale.

Il importe que les maires et les répartiteurs... et les propriétaires aussi... suivent ces opérations avec une extrême attention, car elles engagent l'avenir pour une période de vingt ans.

La mise en application des résultats de la révision doit modifier non seulement la contribution foncière elle-même, mais encore les impositions locales établies sous la forme de centimes additionnels à cette contribution.

Cela doit donner matière à réflexion à ceux qui veulent bien payer leurs impôts, mais qui veulent les payer au juste prix.

Charles CAUSADE,
Ancien contrôleur
des Contributions directes.
(Syndicat Central des Agriculteurs de France.)

dant les chaleurs de toute atteinte des mouches. C'est l'essentiel.

Nous parlerons plus particulièrement de la préparation des saucissons et des jambons, opération délicate et minutieuse.

Quand les saucissons sont confectionnés, on les pique dans la saumure ou la viande avait baigné. On les fait ensuite égoutter, on les essuie, on les enveloppe d'un papier bien huilé et on les suspend à l'intérieur de la cheminée jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment fumés, affaire de goût. Enfin, de la cheminée, on les transporte, dépoilés de leur papier, dans un réfrigérateur bien sec. Ils ne sont bons à manger qu'un mois après.

La préparation des jambons demande beaucoup de soins. Une fois méthodiquement coupés, on les suspend dans un lieu sec et bien aéré et on les essuie deux fois par jour avec un linge sans saumure. Au bout d'une quinzaine de jours, après les avoir frottés de sel fin, comme nous avons dit pour les autres morceaux, on les introduit dans un sautoir spécial, jambon sur jambon, les couennes en dehors et on les recouvre d'une couche de sel mêlé de laurier, de thym et de grains de genièvre. On les chargera ensuite d'un poids d'une trentaine de kilos. Ils doivent rester ainsi, à l'abri de l'air, une quinzaine de jours. Alors, on les retire pour les suspendre jusqu'à siccité parfaite. Le moment est venu de les fumer. On les accroche dans la cheminée pendant un mois, à trois ou quatre mètres au-dessus du foyer. Leur préparation est ainsi terminée. En attendant la consommation, on les suspend dans des sacs de grosse toile, exposés à un courant d'air.

On sale aussi à sec, mais le procédé est moins sûr qu'à la saumure, car le sel ne pénètre pas aussi bien toutes les parties et c'est là que provient le rancissement de certains morceaux ou fragments de morceaux.

Pour saler à sec, on met du sel sur une table bien nette et bien unie en l'aromatisant au besoin avec du poivre. Après avoir découpé la viande, on frotte vigoureusement avec ce sel chaque morceau sur toutes ses faces, puis on les range dans le sautoir de manière qu'il n'y ait aucun vide, ce qu'on obtient en les comprimant fortement, les cotennes sont disposées contre les parois du sautoir.

Préalablement, on a disposé une couche de sel au fond du sautoir ; on en répand encore une entre chaque couche de viande superposée en y ajoutant quelques feuilles de laurier et de thym et des grains de genièvre. Les parties qui se conservent le moins bien : collet, tête, jambons et les morceaux les plus osseux, sont réservées pour les couches supérieures. On termine par une épaisse couche de sel en garniture et on recouvre avec un linge blanc très propre et plié en plusieurs doubles.

La propriété est une condition indispensable à la réussite de toutes ces opérations de salaison. Puis on place le sautoir dans un local approprié comme nous avons dit pour la salaison à la saumure.

LONDINIÈRES,
Professeur d'agriculture.

Et l'Essence exonérée ?

Nous n'avons cessé de protester contre la suppression des bons d'essence exonérée et ne cessons de le faire.

Ce n'est pas qu'il s'agisse de sommes considérables, mais c'est avant tout une question de principe et nous ne cessons d'affirmer qu'il est inadmissible que l'essence utilisée dans nos moteurs et tracteurs agricoles supporte la taxe de circulation qui, sous le régime précédent, était appliquée aux voitures automobiles.

Il y a là une injustice, rendue plus écumante encore par la manière dont on a procédé en l'occurrence à l'égard de l'agriculture.

Nous ne sommes pas les seuls d'ailleurs à nous révolter et la Commission sénatoriale de l'Agriculture vient d'attirer l'attention du ministre des Finances sur la nécessité de maintenir les exonérations pratiquées jusqu'à présent sur l'essence agricole.



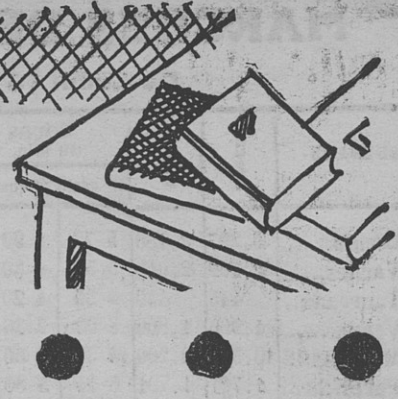
QUELQUES RECETTES

Soupe aux moules

Lavez soigneusement à plusieurs eaux, une cinquantaine de moules très fraîches. Faites-les ouvrir en les faisant sauter dans une large casserole à feu vif. Laissez-les égoutter sur une feuille vierge, laissez la cuisson. Retirez les moules des coquilles. D'autre part, émincez un oignon et le blanc d'un poireau que vous faires revenir avec un peu d'huile et que vous mouillerez ensuite avec deux litres d'eau bouillante et avec la cuisson des moules. Faites bouillir en ajoutant un bouquet garni, quatre cents grammes de riz, une pointe de safran, une pincée de poivre, et trois cl



UNE CLIENTÈLE FAITE



Conte de Noël inédit

Par Roland FAIVRE

ETTE histoire est véridique. Elle eut son dénouement dans le cadre pittoresque d'une petite ville voisine de l'Océan, que nous ne désignons pas à dessein, comme nous donnons aux personnages des noms d'emprunt, pour ne porter atteinte à quiconque.

Le docteur Pierre Sevestre ? Ne le cherchez pas autour de vous. Qu'importe le reste des acteurs et le nom de la localité. Nous rapportons cette anecdote sans arrière-pensée, sans pointe d'acrimonie, dans le seul but de distraire quelques instants nos lecteurs, à la veille de Noël.

★ ★

La sonnette du vestibule tinta désagréablement. L'horloge marquait 1 heure 25.

Le docteur Pierre Sevestre, bien installé dans un fauteuil de cuir, venait d'allumer, avec mille précautions, un cigare de la Havane, de taille majestueuse, dont les volutes bleues parfumaient déjà la pièce. La boîte, en cèdre odorant, était là ouverte sur son bureau, au milieu d'un tas de lettres, de livres, d'un mouceau de papiers jaunis, plus ou moins poussiéreux, qui semblaient reposer ainsi depuis des mois.

On frappait à la porte. Une tête de vieille femme, coiffée d'un bonnet, apparut dans l'entre-bâillement et annonça d'une voix nasillarde :

— Monsieur, c'est une dame et un petit garçon. Ils avaient rendez-vous à 1 heure et demie.

— C'est bon. Faites-les entrer au salon, répliqua évasivement le praticien.

La bonne se retira et le docteur reprit le cours de sa méditation.

L'air beat — celui d'un homme venant d'achever un bon déjeuner — il promenait son regard sur les tableaux, qui ornaient les murs à tapisserie vieux rose. Là, au-dessus de la cheminée, le soleil éclairait une peinture, celle d'un grand paquebot voguant vers le large, paquebot qui fut, lui aussi, à l'époque, un « géant des mers ». Et ce bateau évoquait, à ses yeux, un monde de souvenirs : N'avait-il point passé les quinze meilleures années de sa vie à bord, en qualité de médecin de 1^{re} classe, partageant avec les passagers de marque une existence facile et agréable ? N'était-ce pas sur ce navire de la C^{ie} des Chargeurs Réunis, lors d'un voyage de retour de l'Afrique Equatoriale, qu'il avait soigné admirablement une malade, l'arrachant à une mort certaine et que, cette frêle personne, après une délicieuse idylle, avait consenti à devenir sa femme ?

Oui, Madeleine, sa chère Mado, comme il l'appelait dans l'intimité, cette jolie brunette aux yeux bleus, bien que dix-sept ans plus jeune, n'avait pas hésité à lier sa vie à la sienne. Et pour ne pas quitter son épouse, cette compagne inespérée, lui, l'ancien cétibataire, le marin endurci, s'était résigné, malgré les adjurations de sa mère, à donner sa démission de médecin de la Compagnie.

Mariés depuis vingt mois, ils étaient venus s'installer dans cette petite ville, d'aspect plaisant de prime abord, où ils avaient acheté, pour un bon prix, la clientèle d'un vieux médecin.

— Vous verrez, leur avait dit un ami, par l'entremise duquel ils avaient traité l'affaire, c'est une clientèle toute faite ! Et puis, les gens sont aimables, les caractères ouverts, les relations faciles, la campagne est charmante. Vous ne pourrez mieux tomber pour y bâtir votre nid...

Ils habitaient, en effet, une gentille villa, style balnéaire, entourée d'un jardin planté de palmiers et de mimosa. Les pièces étaient suffisamment spacieuses, avec buanderie, et garage attenant — le tout pour 4.600 francs de loyer. Dans l'avenue principale, pour une maison de docteur, il n'y avait rien d'abusif. Emi-

lienne, la vieille bonne du prédécesseur, était même restée à leur service. Elle était tellement habituée à la clientèle, au courant de tout — peut-être de trop aux yeux de son nouveau maître, qui la rabrouait bien souvent.

Là de sa méditation, le docteur Sevestre eut soudain une idée géniale. Sans doute quelque chose de drôle lui traversa l'esprit, puis, qu'il esquissa un sourire et que ses paupières clignotèrent malicieusement derrière ses lunettes d'écaïl. Ouvrant le tiroir d'un secrétaire, il en sortit un livre, dont la brochure paraissait neuve, le feuilleta à plusieurs reprises, y inscrivit quelques annotations avec son stylo et y glissa mystérieusement, à un chapitre choisi, une photo qu'il venait de sortir de son portefeuille.

A cet instant, la porte s'ouvrit toute grande et une voix féminine, au son cristallin, résonna dans la pièce :

— Tu es là mon petit ? Je te croyais en bas, dans ton cabinet de consultation.

— Mais non, ma chérie. Tu vois... je suis en train de travailler.

— De travailler ! mais que caches-tu derrière ton dos ?

— Ce n'est rien, ma mignonne, une simple petite surprise que je te ferai ce soir !... Voyons, ce jour ne te rappelle rien ?

— Tu sais bien, Pierrot, que j'ai la mémoire courte.

— Allons, poupée, approche que je t'embrasse. Tu sais que cette robe te va à ravir, tu es délicieuse ainsi. A propos, as-tu pris ta quinaine ?

— A quoi bon, mon petit, puisque je n'ai pas eu de fièvre ce matin.

— Tant pis pour toi. Demain tu auras un autre accès et tu pourras chercher un confrère pour te soigner.

— Ne te fâches pas, mon gros loup ! Tu sais bien que je t'écoute toujours. Et puis demain, nous avons les Bonnard à dîner, je devrai être d'attaque... Ça me fait penser, chéri, qu'il faut que tu me donnes 50 francs, j'ai commandé un homard et puis un gigot. Je te ferai l'entremets que tu aimes tant, tu sais avec la gelée de groseille ?

— Tu es adorable, ma petite Mado !

Le gong du vestibule se fit de nouveau entendre. Sans doute encore un client. Emilienne réapparut dans l'huis :

— Monsieur, c'est M. Bouju qui vient pour son pansement. Son bras lui fait toujours mal. Il a dit qu'il n'avait pas pu fermer l'œil de la nuit. Alors, je lui ai conseillé...

— C'est assez, je descends ! interrompit le docteur d'un ton bourru. Vous n'allez tout de même pas donner la consultation à ma place !

★ ★

Le lendemain soir, M. et M^{me} Bonnard étaient exacts pour le dîner. Lui, en veston noir, pantalon rayé. Elle, vêtue de crêpe marocain gris, surmontée d'un col de satin blanc piqué, très seyant à son genre de beauté. En gens ponctuels, ils n'auraient voulu à aucun prix faire attendre leur aimable hôtesse, dont ils connaissaient les talents culinaires et c'était pour eux une franche jouissance, chaque fois qu'ils étaient invités chez les Sevestre.

Gustave Bonnard était un type d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

Tandis qu'Emilienne servait le

potage, nos quatre convives, assis autour d'une table bien dressée, commençaient à deviser joyeusement :

— Alors, mon vieux Pierre, comment vont les malades ?

— Couci-couça... Le malheur avec le printemps c'est qu'ils se font de plus en plus rares. C'est à croire que le pays ne leur vaut rien.

— Mais non : c'est que tu les soignes trop bien... alors, une fois guéris tu les perds comme clients.

— A moins qu'ils n'aillent chez mes confrères. Je ne sais pas, j'ai l'intuition que ma tête ne leur plait pas. Les gens sont tellement bêtes ; ils avaient l'habitude de voir cette vieille barbe de Pichon, mon auguste prédécesseur, sans doute ne peuvent-ils s'habituer à la mienne !

— C'est parce que vous n'êtes pas du pays, mon cher Docteur. Patientez quelques années et vous verrez que la clientèle reviendra d'elle-même. Avec Gustave, nous avons éprouvé les mêmes difficultés au début.

— C'est que le docteur Pichon avait le plus fort cabinet de toute la région. On venait le consulter à vingt kilomètres à la ronde. Demande donc un peu à Emilienne si le salon désemplissait quelques fois ?

— Non, mon cher Gustave, laisse Emilienne tranquille ! Elle passe son temps à vouloir me donner des conseils : le docteur Pichon faisait ceci, le docteur Pichon faisait ça... A l'entendre, il faudrait que j'accomplisse des prodiges, des guérisons miraculeuses pour capter la confiance des malades. Et bien, non ! Je suis assez grand, à 47 ans, pour savoir ce que j'ai à faire !

— Mon vieux, je ne suis pas entièrement de ton avis. Cette vieille bonne n'a certes fait aucune étude médicale, mais elle a l'expérience de la clientèle ; elle connaît les malades, leurs habitudes, elle sait les recevoir. La routine n'est pas chose négligeable.

— Evidemment, dans ta boutique, tu es habitué à servir les mêmes spécialités... C'est un métier d'épicerie que tu exerces mon pauvre ami !

— Je t'en prie, ne médite pas notre honnête et laborieuse corporation. Tout le monde sait aujourd'hui qu'un pharmacien vaut, scientifiquement, deux médecins. Moi aussi, j'aurais pu ouvrir un cabinet de consultation.

— Ne t'emballe pas, mon cher, la profession est assez encombrée. Tu as une bonne place, tu es libre comme l'air, tu fais ta petite belote le soir au café. Tu ferais mieux de me découvrir un truc pour m'envoyer des clients... Je te redevrais ce service sous une autre forme.

— Mais pourquoi, docteur, ne ferais-tu pas comme ce célèbre praticien, qui répétait à tous ses malades : « Vous êtes fichu, votre mal pardonne rarement ! » Alors, de deux choses l'une : Ou le malade s'en allait dans l'autre monde et son entourage disait : quel diagnostic ce docteur ! Ou le malade recouvrait la santé et la famille ne tarissait plus d'éloges sur ce praticien qui lui avait sauvé la vie.

— J'avoue, chère Madame, que c'est un procédé assez simpliste, qui a le tort d'être éphémère. Et puis il ne conviendrait guère à mon genre de caractère ; je suis trop franc, trop droit pour cela. Guérir n'est pas un jeu, n'est pas un pouvoir. Ce n'est pas d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

— J'avoue, chère Madame, que c'est un procédé assez simpliste, qui a le tort d'être éphémère. Et puis il ne conviendrait guère à mon genre de caractère ; je suis trop franc, trop droit pour cela. Guérir n'est pas un jeu, n'est pas un pouvoir. Ce n'est pas d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

— J'avoue, chère Madame, que c'est un procédé assez simpliste, qui a le tort d'être éphémère. Et puis il ne conviendrait guère à mon genre de caractère ; je suis trop franc, trop droit pour cela. Guérir n'est pas un jeu, n'est pas un pouvoir. Ce n'est pas d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

— J'avoue, chère Madame, que c'est un procédé assez simpliste, qui a le tort d'être éphémère. Et puis il ne conviendrait guère à mon genre de caractère ; je suis trop franc, trop droit pour cela. Guérir n'est pas un jeu, n'est pas un pouvoir. Ce n'est pas d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

— J'avoue, chère Madame, que c'est un procédé assez simpliste, qui a le tort d'être éphémère. Et puis il ne conviendrait guère à mon genre de caractère ; je suis trop franc, trop droit pour cela. Guérir n'est pas un jeu, n'est pas un pouvoir. Ce n'est pas d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

— J'avoue, chère Madame, que c'est un procédé assez simpliste, qui a le tort d'être éphémère. Et puis il ne conviendrait guère à mon genre de caractère ; je suis trop franc, trop droit pour cela. Guérir n'est pas un jeu, n'est pas un pouvoir. Ce n'est pas d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

— J'avoue, chère Madame, que c'est un procédé assez simpliste, qui a le tort d'être éphémère. Et puis il ne conviendrait guère à mon genre de caractère ; je suis trop franc, trop droit pour cela. Guérir n'est pas un jeu, n'est pas un pouvoir. Ce n'est pas d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

— J'avoue, chère Madame, que c'est un procédé assez simpliste, qui a le tort d'être éphémère. Et puis il ne conviendrait guère à mon genre de caractère ; je suis trop franc, trop droit pour cela. Guérir n'est pas un jeu, n'est pas un pouvoir. Ce n'est pas d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

— J'avoue, chère Madame, que c'est un procédé assez simpliste, qui a le tort d'être éphémère. Et puis il ne conviendrait guère à mon genre de caractère ; je suis trop franc, trop droit pour cela. Guérir n'est pas un jeu, n'est pas un pouvoir. Ce n'est pas d'homme à bonne figure rayonnante, quelque peu rougeaud, à qui il est difficile de décerner un âge. Aimant plaisanter, toujours content et sûr de lui, il paraissait heureux d'être au monde. Etabli pharmacien, il exerçait depuis dix-huit ans déjà cette profession dans la localité. Il y avait trois médecins — le docteur Sevestre étant arrivé comme dernier — mais il n'y avait qu'un « potard », qui recueillait toute la clientèle des malades et ne s'en portait que mieux.

amoureux de ta femme. Allons, ça fait plaisir à voir ; vous êtes encore comme deux tourtereaux ! Savez-vous ce qui manque à votre bonheur ?

— Des clients !

— Mais non, ils viendront bien tout seuls ceux-là... Il vous faudrait ici une demi-douzaine de petits Sevestre, garçons et filles, bien dodus, en pleine santé, qui donneraient de l'entrain à votre maison. Regardez si nous montrons l'exemple...

— Très bien, mon cher Gustave et vous aussi, Madame, je vous félicite. Mais avant d'en avoir six, il faut commencer par le premier. Ce n'est pas toujours aussi facile, même pour un médecin. Heureusement, tant qu'il y a de la vie, il y a de l'espoir... Mado et moi nous vivons sur cette espérance. Nous serions si heureux d'être exaucés et de voir grandir autour de nous une jolie famille.

— Il y aura peut-être parmi un futur docteur Sevestre !

— Mais j'espère, chère Madame, que, de votre aîné, vous en ferez un pharmacien ? En bon fils à papa, sa clientèle sera toute acquise.

— Bon saint Pierre, avant de nous désigner des successeurs, tu ferais mieux de servir à boire à tes invités ! Débouche donc cette vieille bouteille : c'est de l'elixir de longue vie... et puis, tu sais, pour te remettre en forme, il n'y a rien de tel. C'est supérieur à ce que je vends dans ma pharmacie.

★ ★

Un ciel gris, maussade, avait succédé aux belles journées d'automne, entraînant à sa suite cette cohorte de pluies et tempêtes, qui se déchaîne inlassablement au long de nos côtes, toute la saison hivernale.

Les platanes de l'avenue, dénudés de leur parure, agitaient leurs branches squelettiques sous les rafales de vent d'Ouest. Tout là-bas, la mer houleuse devait rendre la tâche bien pénible aux pauvres pêcheurs. Dans les rues de la petite cité, presque déserte, de rares passants marchaient d'un pas rapide. Chacun semblait fuir l'averse maligne ; les enfants eux-mêmes, sous leurs pèlerines, gâchaient pour se rendre à l'école.

Un homme vêtu d'une cape sombre, le chapeau enfoncé jusqu'aux oreilles, comme pour braver les intempéries, gravissait chaque matin la grande rue, obliquait à droite, place de l'Eglise, et disparaissait invariablement par l'étroit chemin bordé de murs.

— C'est encore lui ! murmurait une bonne vieille, en le voyant passer sous sa fenêtre.

— Bonjour Monsieur. Joli temps pour les malades ! lui criait un jeune mitron, au cours de sa tournée.

Mais l'homme, ainsi interpellé, haussait les épaules d'un air de lassitude et poursuivait sa route vers le cimetière... Franchissant l'allée graveleuse, entre les ifs taillés, il contourait l'immense croix, qui domine ce champ de repos, puis, tête nue, s'agenouillait au pied d'une tombe de porphyre rose, qui disparaissait sous un amoncellement de fleurs fraîches. Et là, sous la froideur, cet homme aux cheveux gris versait des larmes, comme un enfant d'après sa mère. Sur ses lèvres revenaient sans cesse les mêmes prières, le même nom, les mêmes murmures, qu'étouffaient aussitôt la violence du vent ou le crissement plaintif des grands pins.

Qui aurait pu reconnaître en ce pèlerin étique, dont la douleur soulevait une juste compassion, l'image de Pierre Sevestre — ou plutôt l'ombre de cet ancien docteur, que nous avions connu si jovial, si affable, si vivant ?

— Sa jeune femme, qu'il ne quittait jamais des yeux, sa douce Mado, qu'il chérissait follement, avait contracté, en état de grossesse avancée, une fièvre endémique virulente, fatale en pareil cas ! Ce voile de deuil qui s'était abattu sur son foyer, en plein

bonheur, au moment où il allait enfin se réjouir d'être père, l'avait profondément bouleversé, transfiguré. Il en avait perdu le sommeil et l'appétit. Ses amis, craignant pour sa santé, s'étaient offerts de lui tenir compagnie ; mais il ne voulait recevoir personne — encore moins sa clientèle de malades. Seule, la vieille Emilienne avait droit de cité et gouvernait en maître dans la maison.

Chaque matin, il se rendait sur la tombe de son épouse, qu'il considérait aussi comme celle de son enfant. Puis, tout le jour, il s'enfermait dans son cabinet de travail où, de longues heures durant, il se plongeait en méditations, en des recherches scientifiques et médicales. Sur son bureau, sur la cheminée, sur chaque meuble, trônait bien en évidence une photo de la défunte, ou un précieux objet lui ayant appartenu.

★ ★

Quelques semaines s'écoulèrent dans un mutisme complet. Quant un soir, M. et M^{me} Bonnard, forçant la consigne, pénétrèrent tout de go dans le cabinet du docteur. Le pharmacien, lui frappant amicalement sur l'épaule, l'invectiva aussitôt :

— Voyons, mon vieux Pierre, tu ne vas pas te laisser abattre ainsi ? Ce n'est pas une existence que tu mènes !

— Je le sais, mais tout me répugne, je n'ai plus de goût à rien... Regarde, mon pauvre Gustave, je ne suis plus qu'une loque, une épave abandonnée.

— Mais pas du tout, docteur ! Aucun de vos amis ne vous abandonne. C'est vous qui vous enfermez et vous tenez comme un ermite. Allons, du courage ; il faut réagir !

— Oh, chère Madame, en fait de réaction, ma décision est bien prise.

— Qu'est-ce à dire ?

— Je vais essayer de reprendre la mer, de retrouver un poste de médecin à bord de mon ancienne compagnie... Je l'avais quittée pour elle, pour vivre avec elle... maintenant, je n'ai plus les mêmes raisons, rien ne peut m'attacher ici.

— Ce n'est pas sérieux je pense que tu dis là ! Allons donc, et les amis ? et les malades qui attendent tes soins ? Il y a peut-être bien des vies à sauver, surtout qu'il est fortement question du départ du docteur Cueil.

— Comment, il va partir ?

— C'est très probable. Sa femme vient de faire un gros héritage, elle désire aller habiter Neuilly. Un concurrent de moins, mon vieux ! Ce n'est pas le moment de tirer ta révérence.

— Et puis, docteur, n'avez-vous pas une autre attache en ce pays, qui pour être douloureuse n'en est que plus chère...

— Oui Madame, la sépulture de ma pauvre petite Mado ! J'y songe... Au fait, vous avez peut-être raison. Laissez-moi réfléchir quelques jours avant de prendre une détermination.

— Mais pas du tout, mon vieux, c'est tout réfléchi ! D'abord, il est nécessaire de te remonter physiquement et de te changer les idées. Non, mais regarde donc quelle bobine tu as pour un médecin ! Et quelle réclame pour ton cabinet !

— C'est exact, docteur, vous avez besoin d'un fort remontant. Gustave pourrait vous droguer avec ses produits — vous savez, cinq gouttes, trois fois par jour ?

— Mais moi, je ne suis pas homéopathe et vais vous soigner à ma manière, si vous voulez bien m'écouter. Faites-nous le plaisir de venir partager notre repas de demain midi. Il n'y aura qu'une simple blanquette, ris de veau et champignons, mais je sais que vous l'aimez ! Je vous montrerai l'arbre de Noël que j'ai préparé pour les enfants et les jolies poupees que j'ai habillées pour ma vente de charité.

— Bien sûr, mon vieux Pierrot, tu verras tout cela et mercredi

soir, pour le 24, tu viendras réveiller avec nous, en famille — à la bonne franquette ! Amblard, l'adjoint, nous a promis de venir avec sa femme et sa petite Marguerite.

— Je ne demanderais pas mieux... mais que va penser Emilienne ?

Voilà que tu t'inquiètes d'Emilienne à présent, comme un enfant après sa bonne ! Et bien, tu lui diras que Monsieur va réveiller — à moins que tu ne préfères prétexter une visite à un malade, ce qui l'ahurirait, la poverre !

— Alors, entendu pour demain, cher docteur ?

— Entendu Madame et merci pour toute cette peine.

★ ★

Cette amicale et énergique intervention des Bonnard, ce déjeuner du lendemain au milieu de bambins, gais et espiègles, avaient retrempe Pierre Sevestre dans une tiède atmosphère familiale, le ramenant au monde des vivants, lui redonnant du courage, le goût des choses d'ici-bas. N'était-il pas préférable de se surmonter, de se faire violence, plutôt que de se laisser vaincre sans combattre ?

On arrivait, au surplus, au soir de Noël, veille tant attendue des petits. Déjà, les cloches dans l'air vif, tintaient d'un son joyeux, appelant les fidèles vers la messe de minuit et partout, à travers le monde, les familles s'apprétaient à commémorer l'heureuse naissance du divin enfant.

La tempête, au dehors, s'était apaisée, laissant un ciel d'un bleu sombre, constellé de myriades d'étoiles, dont l'une scintillait plus que les autres, tout là-bas vers le levant — comme jadis l'étoile des rois mages !

Dans sa chambre, le docteur Sevestre achevait les derniers préparatifs de sa toilette. L'idée d'un fin réveillon n'était pas pour lui déplaire. M^{me} Bonnard lui en avait donné un avant-goût, en lui dévoilant les secrets de la cuisine : huitres plates de Marennes, saumon de Loire sauce mousseline, dinde truffée aux marrons, foie gras du Périgord, bombe négresse... que sais-je encore ! Rien ne manquait au menu, jusqu'aux vins les plus capiteux, des meilleurs millésimes.

La sonnette du vestibule s'ébranla d'un son aigre.

— Allons, voilà qu'ils viennent me chercher, pensa le docteur. Ils ont tellement peur que je leur fasse faux bond. Ils sont vraiment trop gentils ces Bonnard.

Mais Emilienne frappait à la porte, très essouffée d'avoir escaladé si vite l'escalier.

— Monsieur, c'est un jeune garçon qui veut vous voir. C'est urgent à ce qui paraît.

— Pour une visite ? Vous n'y pensez pas Emilienne ! C'est impossible à présent. Du reste on n'attend chez des amis.

— Dame, Monsieur, le pauvre p'tit gars y pleure et il a l'air ben sincère. C'est pitié de le voir ainsi.

— Comment se nomme-t-il et d'où vient-il ?

— Descendez donc, vous allez lui demander.

— Une minute, j'y vais... Quel drôle de métier que le nôtre quand même !

Un court dialogue s'ensuivit avec le jeune visiteur, un blondinet de 13 ans, à la mine éveillée, un peu pâlot, aux vêtements étriqués. Sa mère, la « maman Tardivel », comme on l'appelait aux alentours, petite fermière du pays, restée veuve l'été dernier avec huit enfants, était en danger grave. Son état nécessitait une intervention urgente, mais celle-ci, hélas, ne serait-elle point trop tardive ?

Qu'importe, il fallait agir, prendre sa trousse, tenter l'impossible ! Ses deux confrères étant absents de leur domicile, il ne pouvait se dérober à ce devoir impérieux. Tant pis pour les Bonnard et leurs invités. Entre la vie

d'une mère et un fin souper, le choix du médecin ne pouvait avoir l'ombre d'aucune hésitation.

Un quart d'heure après, la vieille torpédo de Pierre Sevestre s'enfonçait à une brave allure à travers la campagne. Une bise piquante fouettait le visage. Les phares éclairaient mal la route ; il y avait si longtemps que la voiture n'était pas sortie du garage. A côté du docteur, le jeune Henri Tardivel, mi-pleurnichant, mi-sanglotant de froid, se tenait coi. Aux interrogations posées concernant sa famille, son état de santé, il ne répondait que par de vagues signes de tête.

Au bout d'un chemin cahoteux, interminable la nuit, l'auto stoppa enfin dans la cour d'une ferme. Une pauvre femme anxieuse semblait l'attendre, une lampe tempête à la main.

— Vite, par ici, mon bon Monsieur, dit-elle, en introduisant le médecin dans une pièce basse, fumeuse, meublée de trois grands lits à rideaux, d'une table et d'un bahut. Dans l'âtre de la cheminée, aux pierres toutes noircies, sur des brindilles de bois vert qui grésillaient encore, un chaudron laissait échapper un mince filet de vapeur.

— C'est ici que couchent mes p'tits enfants. Voilà Henri, l'aîné, qui a été vous chercher. Venez, ma fille est dans l'autre chambre. Elle souffre abominablement depuis des heures. Mon Dieu, pourvu que vous puissiez la débarrasser ! Nous avons eu tant de malheurs dans la maison !

A travers la porte, on percevait ses râles, ses gémissements...

Jamais, depuis la mort de son épouse bien-aimée, le docteur Sevestre n'avait ressenti un tel sur-saut d'énergie ! Jamais, peut-être, il ne s'était pénétré comme ce soir, en ce lieu de misère, de la grandeur, de la noblesse de cette mission : se pencher sur la douleur humaine, sur les affreuses maladies qui nous rongent, pour essayer de les guérir, ou d'en atténuer les conséquences. Le corps et l'âme agissant tous deux leur médecin. Adoucir la souffrance d'autrui, sous quelque forme, fait oublier bien souvent son propre mal.

Quel meilleur palliatif pouvait-il trouver à son chagrin ?

Quelle joie plus intense, en cette nuit de Noël, que de rendre à la vie une mère et son fils — une maman à ses enfants, après une lutte sans pareille !

★ ★

Depuis, les années ont passé, rapides comme l'éclair, au milieu d'une existence de labeur acharné et de dévouement.

Le docteur Sevestre, blanchi par l'âge, mais encore alerte, exerce toujours sa profession et a acquis la plus belle clientèle du pays. Sa réputation est devenue presque légendaire. Son bon cœur et sa générosité en ont fait l'ami des humbles. N'a-t-il pas réussi, malgré les difficultés de l'époque, à ouvrir une clinique, où il prodigue des soins gratuits aux indigents.

La vieille Emilienne n'est plus. Elle dort de son long sommeil, après une vie bien gagnée.

Mais le docteur s'est créé un nouveau foyer. A ses côtés exerce un jeune collaborateur, frais émoulu des Hôpitaux de Paris — son propre fils adoptif, son cher Henri comme il l'appelle, dont il a assumé l'intégralité des études.

Et qui pourrait reconnaître en ce fier jeune homme, à l'allure martiale et décidée, le timide blondinet de 13 ans, le frère aîné des neuf enfants de « Maman Tardivel » cette pauvre veuve, sauvée voilà bien des années par le docteur Sevestre, en une nuit de Noël...

— Une clientèle toute faite !... Oui, pour son fils.

Ah ! si sa petite Mado avait pu partager la plénitude de ce bonheur...

R. FAIVRE.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 16 Décembre 1935

ANIMAUX	Amené	Vendu	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.....	3.297	3.180	5 70	4 90	3 80	6 20	3 42	2 70	1 90	3 85		
Vaches.....	2.169	2.055	5 50	4 50	3 50	6 70	3 30	2 47	1 75	4 28		
Taureaux.....	445	430	4 50	4 20	3 60	5 10	2 70	2 30	1 80	3 10		
Veaux.....	1.906	1.800	8 92	7 30	6 50	10 10	5 35	4 15	3 57	6 05		
Moutons.....	13.317	13.200	14 50	10 60	8 70	16 00	7 25	4 98	3 82	8 00		
Porcs.....	1.701	1.701	6 14	5 86	4 58	6 72	4 30	4 10	3 20	4 70		

Du Jeudi 19 Décembre 1935

ANIMAUX	Amené	Vendu	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.....	1.294	1.205	5 70	4 90	3 80	6 20	3 42	2 70	1 90	3 85		
Vaches.....	863	795	5 50	4 50	3 50	6 70	3 30	2 47	1 75	4 28		
Taureaux.....	265	255	4 50	4 10	3 60	5 00	2 70	2 25	1 80	3 10		
Veaux.....	1.690	1.595	9 00	7 40	6 60	10 20	5 40	4 20	3 63	6 12		
Moutons.....	5.923	5.800	14 40	10 50	8 60	15 90	7 20	4 93	3 78	7 95		
Porcs.....	1.332	1.332	6 42	6 00	4 58	6 72	4 50	4 30	3 20	4 70		

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.911. — Maine-et-Loire, 235; Sarthe, 340; Mayenne, 425; Loire-Inférieure, 250; Indre-et-Loire, 75; Deux-Sèvres, 40; Vienne, 120; Vendée, 310. VEAUX : 1.906. — Maine-et-Loire, 10; Sarthe, 390; Indre-et-Loire, 50; Vienne, 5. MOUTONS : 13.317. — Loire-Inférieure, 70; Vienne, 580; Afrique, 60; étrangers, 360. PORCS : 1.701. — Maine-et-Loire, 400; Sarthe, 190; Mayenne, 25; Loire-Inférieure, 190; Indre-et-Loire, 50; Deux-Sèvres, 80; Vendée, 80.

Le Bétail et l'Aliment cuit

L'emploi de plus en plus répandu des rations cuites pour l'alimentation du bétail pendant la période de stabulation, constitue un véritable progrès dans notre mode d'élevage.

Depuis longtemps, en Allemagne, on prépare des soupes, pour le bétail et même pour les chevaux de labeur, dans lesquelles entrent du son, de l'avoine moulu, des pommes de terre, des turneps, de la farine de seigle et de la farine d'orge fortement salée. On sert ces soupes chaudes, tantôt épaisses, tantôt presque fluides, et dans ce cas, on les nomme buvées. Dans les grandes fermes, des fourneaux sont construits tout exprès pour ces préparations et les résultats compensent largement les frais de combustible et de main-d'œuvre; l'engraissement du bétail et la production laitière, tout y gagne.

La cuisson, en effet, modifie heureusement les substances végétales, elle les rend plus digestibles, plus digestives et, par là, plus nourrissantes. Elle dilate leurs tissus sous l'influence de la chaleur, les pénétrant d'eau et en facilite l'assimilation, en même temps qu'elle augmente leur poids et leur volume. Elle adoucit les plantes dures et piquantes. Elle rend plus succulents et plus digestifs les aliments coriaces comme les pailles, les siliques et les tiges. Elle détruit ou atténue tout au moins les principes nuisibles des glands et des faines et fait disparaître l'acidité et les odeurs des crucifères. Elle rompt le parenchyme végétal et met à nu la féculé des substances farineuses, grains et tubercules, et enfin elle accroît la digestibilité des substances amylacées.

Non seulement la cuisson a tous ces avantages, mais elle facilite les mélanges et permet d'utiliser les produits de peu de valeur : tourteaux, racines, gousses, siliques, grains concassés, sons, herbes, fourrages et pailles hachés, cuits à la vapeur, servent, par des mélanges variés aux rations, soupes, buvées, sans aucune perte pour le cultivateur et avec tout profit pour le bétail. Celui-ci a l'appétit soutenu, la digestion facilitée, l'intestin libre. Les vaches donnent plus de lait, les moutons, les bœufs et les porcs engraisseront plus vite et de meilleure graine.

Pour engraisser les veaux, hâter leur développement, on peut leur préparer, dès l'âge de huit à quinze jours, une soupe composée d'eau de sel gris, de tranches de bon pain de ménage et d'une forte poignée d'orties bien blanches; on fait bouillir et réduire le tout de façon à obtenir une sorte de panade à laquelle on ajoute une certaine quantité de lait. En cinq semaines, le jeune veau ainsi nourri peut être livré à la boucherie. Une parenthèse à propos de l'ortie que nous faisons figurer dans cette soupe : on n'en connaît pas assez les vertus; l'ortie en herbe est un fourrage de choix; l'ortie en graines peut rivaliser avec l'avoine; dans le cas pour lequel nous la préconisons, elle a le grand mérite de prévenir et de briser la diarrhée chez les veaux.

Si la cuisson donne des résultats si satisfaisants, c'est que, dans les substances végétales influencées par l'eau bouillante, la gomme devient féculé et la féculé forme le sucre, de telle sorte que les aliments d'assimilation difficile deviennent d'une digestion facile par la présence provoquée du sucre. L'eau même, incorporée dans ces divers aliments, devient nutritive.

Cependant la cuisson peut nuire à la qualité de certains grains; à l'avoine par exemple, dont elle peut altérer le principe excitant et diffusible. En aliment cuit, on substitue le seigle à l'avoine.

En revanche, le blé cuit est bien préférable au blé cru, au blé en farine et même en pain, au point de vue de l'économie d'abord, mais en même temps de sa digestibilité par tous les animaux. C'est un fait que les chevaux et les porcs, digèrent normalement le blé cuit, tandis que le coefficient du grain cru reste infé-

rieur, pour les ruminants, par exemple, à cinquante pour cent.

Avec le grain cuit, il faut toujours donner du foin ou de la paille en suffisance pour servir de lest à l'estomac et faciliter chez les ruminants le fonctionnement et les contractions du rumen.

La pomme de terre cuite est la meilleure ressource de la ferme pour l'élevage, l'entretien et l'engraissement du bétail et même de la volaille. On estime que 280 kilos de tubercules peuvent produire les mêmes effets que cent kilos de bon foin.

Pour les bœufs et les vaches à l'engrais, nous indiquerons ce type de ration journalière : quinze kilos de pommes de terre cuites, quatre kilos de foin, huit de paille, trois de seigle concassé, trois de tourteaux et quatre de racines.

Chez les vaches laitières, la pomme de terre cuite dans l'eau bouillante provoque notamment la sécrétion du lait.

Pour les veaux destinés à l'élevage, on distribue la pomme de terre cuite dès l'âge de deux mois. On commence par un kilo par jour et on augmente cette dose d'un sept kilo, à l'âge de six mois; cependant il ne faut pas dépasser cette quantité à moins que la bête ne soit exclusivement destinée à la boucherie.

Pour les porcs, l'excès de pommes de terre n'est pas à craindre.

Enfin disons, pour terminer avec la pomme de terre à laquelle la cuisson donne toute sa vertu nutritive, qui est remarquable, que son emploi régulier en ration rend le poil de la bête luisant et fin, ce qui est, comme on sait, l'indice de la bonne santé.

Nous avons parlé de l'emploi de l'aliment cuit dans la nourriture du cheval, mais du cheval de labeur seulement. Le cheval de selle et le cheval de trait léger, dont l'énergie musculaire et l'exaltation de la force constituent les attributs les plus précieux, ne sauraient s'accommoder de ce régime alimentaire qui prédispose à la prédominance du système lymphatique si recherchée pour les animaux réservés à la production du lait et de la viande. Les chevaux de labeur, au contraire, peuvent très bien passer du régime de l'avoine à celui du seigle cuit dont l'usage est surtout précieux pour les chevaux puissants. Les vieux chevaux, à ce même régime, conservent plus longtemps leurs forces et leurs formes. On donne à chaque cheval, par repas, environ six litres cuits. Ainsi, par ce procédé, on économise l'avoine, le foin et le seigle lui-même.

Jean D'ARAUDES,
Professeur d'agriculture.

Société des Eleveurs
de la Race Maine-Anjou

Concours Général Agricole
de Paris en 1936

Le Concours général des animaux reproducteurs et des animaux gras des races bovines aura lieu à Paris, au Parc des Expositions, Porte de Versailles, du 17 au 22 mars 1936.

Les éleveurs de la race Maine-Anjou qui désirent présenter des animaux reproducteurs à ce concours sont priés d'adresser leur demande dans le plus bref délai et, au plus tard, avant le 23 décembre, au Secrétaire général de la Société, 12, avenue Carnot, à Châteaugontier, en indiquant le sexe et l'âge des animaux qu'ils ont l'intention de présenter.

En raison du nombre restreint des prix attribués à chaque race et dans l'intérêt général des éleveurs de la race Maine-Anjou, une commission nommée par le Conseil de Direction de la Société sera chargée de désigner les animaux qui devront participer à ce concours.

A. DELHOMMEAU

LA XII^e FOIRE-CONCOURS

A ANCENIS

La Foire aux Vins a remporté encore cette année un magnifique succès, faisant honneur aux meilleurs crus des Coteaux de la Loire, dont la réputation va sans cesse grandissant.

La place nous manque pour donner un compte rendu détaillé de cette brillante manifestation vinicole, où nous avons pu déguster, comme membre du jury, d'excellents Muscadets. Voici les noms des heureux lauréats de ce concours. Mais auparavant qu'il nous soit permis de féliciter et de remercier tous les organisateurs de cette Foire aux Vins pour ce joli succès et leur aimable accueil.

R. F.

Muscadets

Prix d'honneur : Mme veuve Godefroy, Oudon, objet d'art offert par le Comité d'Initiative d'Ancoenis et tableau offert par M. Sauteyron. Hors concours : M. Chauvin Honoré, d'Ancoenis, médaille d'or offerte par M. le Préfet de la Loire-Inférieure.

LOIRE-INFÉRIEURE

1^{er} prix, Mme veuve Godefroy, à Oudon, diplôme de médaille d'or et plaquette offerte par M. le docteur Bousseau, maire d'Ancoenis; 2^e prix, MM. Clémenceau frères, à Ancoenis, diplôme de médaille d'argent et médaille offerte par M. le comte Henri de Landemont, conseiller général; 3^e prix, M. Perrault Jacques, d'Ancoenis, médaille offerte par M. Marcel Angebaud, conseiller d'arrondissement; 4^e prix, M. Goulon Prudent, à Oudon, médaille offerte par le Syndicat d'Initiative de Nantes; 5^e ex-æquo, MM. Aubron Pierre, à Saint-Géron, médaille offerte par le Comité d'Initiative d'Ancoenis, et Chassé Stanislas, de Saint-Géron, médaille offerte par le S.N.R.; 6^e prix, M. Marchand Louis, à Oudon, médaille offerte par le « Journal d'Ancoenis ».

Mentions : M. Guindon Stanislas, de Saint-Géron; M. Athimon Auguste, Le Cellier, et M. Bourdeault, de Saint-Géron; MM. Cruau François, Oudon, et Jony Pierre, à Ancoenis; M. Toublanc Étienne, à Saint-Géron; M. Pasgimault Robert, à Saint-Herblon; M. Toublanc Étienne, Le Cellier; M. l'abbé Raguin, Saint-Géron; M. Riouche Jean, à Saint-Géron; M. Durassier, à Oudon; M. Lumeau Ferdinand, de Saint-Herblon; M. Corabœuf J.-B., de Saint-Géron; M. Chauvin Honoré, d'Ancoenis; M. Pipaud Auguste, de Ligné; M. Antier Henri, à Ancoenis; M. Trichard J.-B., de Saint-Géron.

MAINE-ET-LOIRE

1^{er} prix, M. Chapeau Joseph, de Champocéaux, diplôme de médaille d'or et médaille offerte par M. Roland, député; 2^e prix, M. Coiffard fils, de Liré, diplôme de médaille d'argent et médaille offerte par M. le marquis de Saint-Pern, conseiller général; 3^e prix, MM. Mercier Pierre, de Liré, médaille offerte par le C. I., et Vincent Eugène, de Bouzillé, médaille offerte par le C. I.

Mentions : MM. Guillon Dominique, de Liré; Coiffard Pierre, de Liré; Mille Allard, de Liré; Mme veuve Pierre Pauvert, de Liré; MM. Coulommier J.-B., de Liré; Jony Victor, de Liré.

Autres Vins

LOIRE-INFÉRIEURE

PINEAUX. — 1^{er} prix, M. Hodé Louis, de Saint-Herblon, médaille d'argent offerte par la Chambre de Commerce de Nantes; mentions : MM. Toublanc Étienne, de Saint-Géron; Clémenceau frères, d'Ancoenis; Chapeau Étienne, d'Oudon; Lumeau Ferdinand, de Saint-Herblon.

MALVOISIE. — Mentions : MM. Aubron Pierre, de Saint-Géron; Toublanc Étienne, de Saint-Géron. GAMAYS. — 1^{er} prix, M. Guillon Dominique, médaille offerte par MM. les Sénateurs de la Loire-Inférieure; mentions : MM. Toublanc Étienne, de Saint-Géron; Riouche Jean, de Saint-Géron; Durassier, d'Oudon.

CABERNET. — 1^{er} prix, M. Athimon Auguste, Le Cellier, médaille offerte par le S.N.R.

OTHELLOS. — 1^{er} prix, M. Cruau François, d'Oudon, médaille offerte par MM. les Sénateurs de la Loire-Inférieure; mentions : MM. Riouche Jean, de Saint-Géron; Rousseau Julien, d'Ancoenis; Trichard J.-B., de Saint-Géron.

GROSLOT. — 1^{re} mention, M. Grenon Charles, d'Oudon.

GROS PLANTS. — 1^{er} prix, M. David Jean, d'Oudon, rappel de médaille d'argent; 1^{re} mention, M. Riouche Jean, de Saint-Géron.

HYBRIDES BLANCS. — Mentions : MM. Bourdeault A., de Saint-Géron; Lumeau Ferdinand, de Saint-Herblon. Semillon de Sauternes. — Mention : Mme Chaillou, de Varades.

HYBRIDES ROUGES. — Seibel. — 1^{er} prix, M. Cruau François, d'Oudon, médaille offerte par M. Gauthier, sénateur de la Loire-Inférieure; 2^e prix, M. Lumeau Ferdinand, de Saint-Herblon, médaille offerte par MM. les Sénateurs de la Loire-Inférieure; mentions : MM. l'abbé Raguin, de Saint-Géron; Perrault Jacques, de Saint-Géron; Suteau Victor, de Riaillé. Castel. — Mention : M. Delaunay Louis, de Ligné.

Baco. — Mention : M. de Lajarte, de Riaillé.

Le Tank. — Mention : M. Cruau F., Oudon.

MAINE-ET-LOIRE

PINEAUX. — 1^{er} prix, M. Rabjeau Victor, d'Ingrandes-sur-Loire, plaquette d'argent offerte par le S.N.R.; mentions : MM. Coiffard Pierre, de Liré; Verger Emile, d'Ingrandes-sur-Loire.

GROS PLANTS. — 1^{re} mention, M. Grasset, de Saint-Florent, diplôme offert par M. Raoul de Saint-Pern, conseiller général.

GAMAYS. — 1^{er} prix, Mme veuve Godefroy, de Champocéaux, médaille offerte par M. le marquis de Saint-Pern, conseiller général; mention : M.

Mme Pauvert, de Champocéaux; M. Rabjeau Victor, d'Ingrandes; M. Toublanc Joseph, de Champocéaux.

CABERNET. — 1^{er} prix, M. Rabjeau Victor, précité, médaille et diplôme offerts par M. Raoul de Saint-Pern, conseiller général.

OTHELLOS. — 1^{re} mention, Mme de la Brosse, La Chapelle-Saint-Florent.

HYBRIDES. — 1^{re} mention, M. Vincent Louis, Le Fallet.

Palmarès du Concours des Bovins diètes de Supériorité

TAUREAUX. — Catégorie de six dents : 1^{er} prix, M. Malinge Louis, à Varades, 300 fr. et médaille offerte par M. le marquis de la Ferronnays, député; 2^e prix, M. de la Ferronnays, Saint-Mars-la-Jaille, 200 fr.; 3^e prix, M. Hardy Julien, la Baimboire d'Oudon, 150 fr.

Catégorie de quatre dents : 1^{er} prix, M. Delaunay, au Ponceau de Riaillé, 300 fr. et médaille offerte par M. Layraud; 2^e prix, M. Benoît Francis, le Croteau de Varades, 200 fr.; 3^e prix, M. Y. Le Gouais, la Barre-David, Saint-Sulpice-des-Landes, 150 fr.

Catégorie de deux dents : 1^{er} prix, M. de la Ferronnays, Saint-Mars-la-Jaille, 300 fr. et médaille offerte par M. Milan; 2^e prix, M. Renaud, la Prévolée de Mésanger, 200 fr.; 3^e prix, M. Brevet, de Maumussou, 150 fr.; 4^e prix, M. Coiffard, de Bouzillé, 150 fr.

Catégorie sans dents : 1^{er} prix, M. Vincent, la Brandière de Bouzillé, 300 fr. et médaille offerte par M. de la Poëze, conseiller d'arrondissement; 2^e prix, M. Dupas, Poitiers-Rouge, à Ligné, 200 fr.; 3^e prix, M. Vincent, à l'Épinay de Varades, 100 fr.; 4^e prix, le même, 50 fr.

VACHES. — Vaches rangées : 1^{er} prix, M. de la Ferronnays, Saint-Mars-la-Jaille, 200 fr. et médaille d'argent de la Société des Agriculteurs de France; 2^e prix, M. Vincent Gilbert, de Varades, 150 fr. et médaille offerte par M. Courais, conseiller général; 3^e prix, M. de la Ferronnays, 120 fr.; 4^e prix, M. Coiffard, de Bouzillé, 100 fr.; 5^e prix, M. Crespin, le Sauzaie de Liré, 80 fr.; 6^e prix, M. Malinge Louis, de Varades, 60 fr.; 7^e prix, le même, 30 fr.; 8^e prix, M. Crespin, le Sauzaie de Liré, 30 fr.

Vaches de six et de quatre dents : 1^{er} prix, M. de la Ferronnays, 140 fr. et médaille d'argent offerte par M. le comte de Landemont, conseiller général; 2^e prix, M. Malinge Louis, de Varades, 130 fr.; 3^e prix, M. Vincent Albert, de Varades, 100 fr.; 4^e prix, le même, 80 fr.; 5^e prix, M. Malinge Louis, de Varades, 70 fr.; 6^e prix, M. Crespin, de Liré, 50 fr.; 7^e prix, le même, 30 fr.; 8^e prix, M. Coiffard, de Bouzillé, 30 fr.

Offres et Demandes

Service réservé à nos adhérents. Ecrite 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° 4980 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, 4648; Baco 22 A, etc... Rouges : Seibel 4643, 5163, 5455; Baco n° 1; Gaillard n° 2; Bertille Seibel 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 3259 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, Seibel Villard 5276; Seibel rouges 8745, 10096. Authentiquement garantis. 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 Seibel 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, Seibel-Villard 5276.

Authentiquement 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-Courpière (M.-et-L.), offrent franco toutes gares : 10 pompiers 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.

156. — Très belles GRIFFES ASPERGES « Grosse hâtive d'Argenteuil », plants sélectionnés; nombreuses références et lettres de félicitations. Félix Joly, 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'anciennes 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. Chesneau Fernand, horticulteur, La Bernerie.

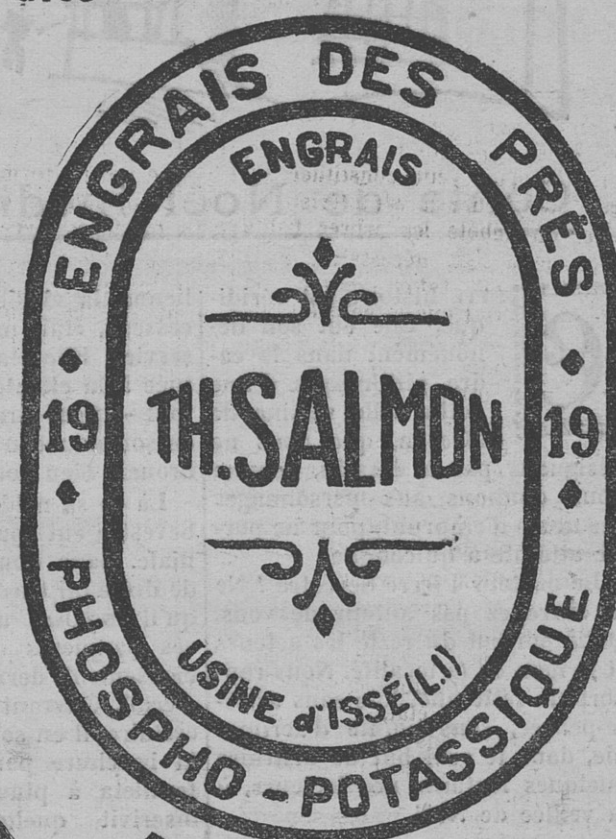
170. — A vendre d'occasion VIS DE PRESSEUR « Marmonier » de 120 mm, plateau charpente métallique, à ressort trois vitesses, cage en six pièces, état neuf. S'adresser Vinet, 171, route de Vertou, Nantes.

174. — A louer pour la Toussaint 1936, UNE FERME de 14 hectares, au Vigneau, en Saint-Herblain. S'adresser Veillet, La Bourderie, Saint-Herblain.

177. — A affermer à moitié fruits pour 1^{er} novembre 1936, TRES BONNE METAIRIE, 30 hectares, située Saint-Mars-du-Désert. Terres première qualité, vastes et bons logements, habitation et exploitation. S'adresser au Syndicat.

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.</

Principes Généraux de la Formation et de la Taille des Arbres Fruitiers en plein vent

Trop souvent par négligence, on ne s'occupe que de la formation de l'arbre, sans se préoccuper de la taille. Or, la taille est une opération qui doit être faite avec soin, car elle a une grande influence sur la production de l'arbre. Elle consiste à éliminer les branches inutiles ou nuisibles, et à favoriser le développement des branches utiles. La taille doit être faite à l'automne, après la chute des feuilles, et avant le début du gel. Elle doit être faite avec un sécateur bien affûté, et avec une coupe nette. Les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche, et à une distance de 10 à 15 cm de la base de la branche. Les coupes doivent être faites à l'angle de 45 degrés, et les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche. Les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche, et à une distance de 10 à 15 cm de la base de la branche. Les coupes doivent être faites à l'angle de 45 degrés, et les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche.

Les arbres fruitiers en plein vent doivent être formés de manière à ce qu'ils puissent résister aux vents forts. Pour cela, il faut leur donner une forme qui leur permette de résister aux vents. La forme la plus adaptée est la forme en éventail. Cette forme permet à l'arbre de résister aux vents forts, et elle permet également à l'arbre de produire beaucoup de fruits. La forme en éventail est obtenue en taillant les branches de manière à ce qu'elles soient toutes à la même distance du tronc. Les branches doivent être taillées à l'angle de 45 degrés, et les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche. Les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche, et à une distance de 10 à 15 cm de la base de la branche. Les coupes doivent être faites à l'angle de 45 degrés, et les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche.

La taille des arbres fruitiers en plein vent doit être faite avec soin, car elle a une grande influence sur la production de l'arbre. Elle consiste à éliminer les branches inutiles ou nuisibles, et à favoriser le développement des branches utiles. La taille doit être faite à l'automne, après la chute des feuilles, et avant le début du gel. Elle doit être faite avec un sécateur bien affûté, et avec une coupe nette. Les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche, et à une distance de 10 à 15 cm de la base de la branche. Les coupes doivent être faites à l'angle de 45 degrés, et les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche. Les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche, et à une distance de 10 à 15 cm de la base de la branche. Les coupes doivent être faites à l'angle de 45 degrés, et les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche.

La taille des arbres fruitiers en plein vent doit être faite avec soin, car elle a une grande influence sur la production de l'arbre. Elle consiste à éliminer les branches inutiles ou nuisibles, et à favoriser le développement des branches utiles. La taille doit être faite à l'automne, après la chute des feuilles, et avant le début du gel. Elle doit être faite avec un sécateur bien affûté, et avec une coupe nette. Les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche, et à une distance de 10 à 15 cm de la base de la branche. Les coupes doivent être faites à l'angle de 45 degrés, et les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche. Les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche, et à une distance de 10 à 15 cm de la base de la branche. Les coupes doivent être faites à l'angle de 45 degrés, et les coupes doivent être faites à l'extérieur de l'angle de la branche.

ANNICK

CONTE par AVENA

Ils sont là trois sur la falaise à pic : une vieille Bretonne endimanchée, avec la grande coiffe du pays et la collerette à jour sur les épaules ; un grand gars, large de carrure, souple, bien bâti, au teint cuivré, aux yeux bleus clairs, avec quelque chose de fier, de décidé dans le regard, un de ces regards d'homme qui sait vouloir, qui commande. Les cheveux d'un blond roux sont longs, bouclés, en désordre, la moustache courte, peu de barbe.

Le banc tout le jour, dans les brumes, en doris, ils pêchaient. Et puis le soir, quand ils rentraient dans la goélette, toujours mouillés, exténués, grelottants, n'avait-il pas, lui dans le coffre, tout au fond, dans un endroit bien à sec, la photographie d'Annick, celle qu'elle lui avait donnée avant de partir, un de ces portraits faits à Roscoff par un marchand forain de passage ; et le chapellet d'olives en souvenir !

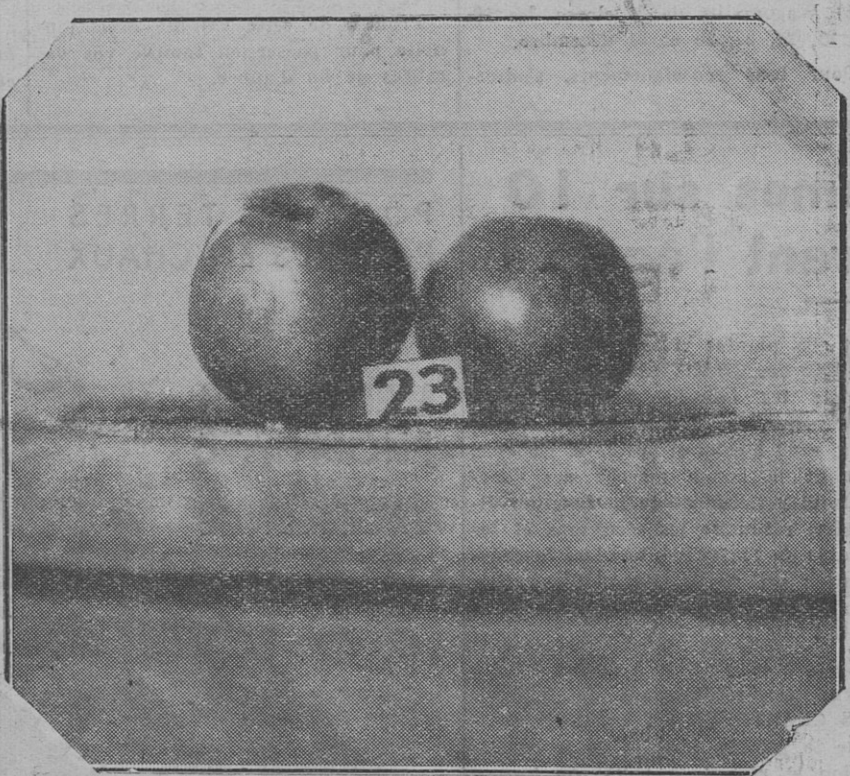
Depuis longtemps, Annick est sur la falaise, dans l'angoisse, fouillant des yeux la mer sans rien voir, rien que du blanc, de l'écume. Et elle désespère, se cramponne aux rocs pour ne pas être emportée. Ah ! Quelle tourmente ! Un vrai cyclone de vent sans pluie ! Et les vagues énormes comme des montagnes de neige, qui se heurtent et retombent avec un bruit effroyable sur les rochers, envahissant les grottes, couvrant tout de leur lave !

Point coquette du tout, mais aimant à être bien mise, elle s'appuie timidement sur le bras d'homme ; et, tout en marchant, elle regarde de temps en temps une bague, un cercle d'or qui brille à sa main droite. Ils sont fiancés depuis hier, Guen Léveur et Annick Kervor. Depuis le temps qu'ils s'aimaient, pourtant !

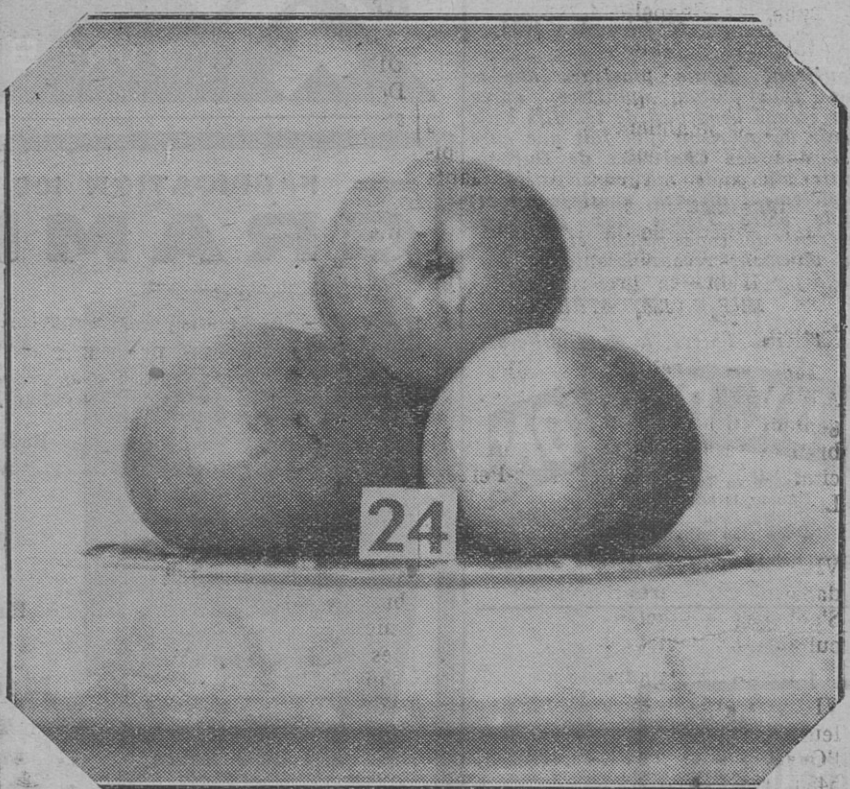
Et hier seulement, Guen avait osé lui dire tout haut, là, sans broncher : « Je vous aime, Annick, voulez-vous être ma femme ? » Elle avait répondu : « Oui, Guen, je veux bien. » Et ils étaient sortis tous les trois dans le bourg de Roscoff, — Guen, Annick et sa mère, — pour acheter la bague, une bague simple comme il convient à une femme de marin.

Et elle joignait les mains avec désespoir : — Guen ! Guen !... dites vite, où est-il ?... Je veux savoir ! Et l'un des hommes, le plus vieux, s'avance vers elle, embarrassé, et rudement, tout d'un soufflet, dans son langage brutal et naïf de marin, il lui décoche cela dans le cœur comme une flèche : « Ah ! la petite peut pleurer maintenant... Ton Guen... il est mort assommé sur les rochers, sous les lames... »

De bonnes variétés de pommes



Reine des Reinettes



Reinette du Mans

Photos - Semaine

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 3
Dentier 10 dents, 2 crochets..... 203 fr. 15
Dentier complet, haut et bas..... 499 fr. 54
Les Assurés sociaux sont remboursés 80 % de ces tarifs.

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

G. DURIVAUT,
Ingénieur horticoles

BIBLIOGRAPHIE

Le Salut par la Corporation

(Un nouvel ordre professionnel)

Par Firmin BACCONNIER. — Les Œuvres Françaises, 11, rue de Sévres, Paris, un vol. in-18, 12 fr. (par la poste, 13 fr.)

Ce livre, dédié à la mémoire de René de La Tour du Pin, docteur et rénovateur du corporatisme français, est divisé en trois parties.

Dans la première, l'auteur fait assister à la décomposition du libéralisme économique, puis il montre comment les changements survenus dans la structure économique et sociale du monde appellent l'institution d'un régime corporatif nouveau fondé sur ces trois principes : production réglée, production de qualité, juste prix.

Le livre deuxième est intitulé : « Du régime syndical au régime corporatif ». L'auteur y fait voir comment, sous la pression des besoins, la corporation se forme. Bien que les syndicats soient fondés sur le principe de la lutte de classes, lorsque l'existence d'une industrie est menacée, le métier apparaît à tous — aux ouvriers, aux techniciens, aux patrons — comme un bien tangible qu'il faut défendre et, spontanément, le rassemblement s'opère de la famille professionnelle ; les organisations patronales et ouvrières font alliance pour tirer le métier du péril. M. Firmin Bacconnier a multiplié les exemples de ces accords professionnels que les intéressés ébauchent çà et là et qu'ils visent à rendre permanents ; sans y réussir, il est vrai, parce que, explique l'auteur, la formation corporative se heurte à un mécanisme politique prévu pour un état social où l'individu demeure isolé et non pour un état social où les producteurs sont groupés.

Dans la troisième partie de l'ouvrage, qui a pour titre : « Un nouvel ordre professionnel », l'auteur définit les attributions de la corporation sur le plan économique, le plan social et le plan politique. Attributions économiques : garde du métier et discipline de la production ; attributions sociales : organisation de l'apprentissage et prise en charge de l'assurance et de l'assistance sociales ; attributions politiques : représentation de la profession près des pouvoirs publics.

— Une lettre... de lui !... Tiens, regarde — et Annick tendait à sa mère une grande enveloppe jaune, avec, dessus, une tête de chien noire, dentelée tout autour : le timbre de Terre-Neuve.

La bonne femme s'était levée, et toutes deux, à la fenêtre, dévorant des yeux la lettre. Elle, la vieille, toute heureuse, souriait :

— Je te le disais bien, petite, que le gars était un brave cœur, qu'il ne t'oublierait pas.

Et elle — Annick — tout émue, le relisait sans cesse, son cher papier tout embaumé de senteurs marines qui lui disaient tant de choses ! Depuis si longtemps qu'elle l'attendait, cette lettre ! Et maintenant qu'elle la tenait, elle ne pouvait plus s'en séparer.

Guen allait bien, la pêche était bonne, les morues affluaient, jamais on n'en avait tant vues.

Les bénéfices seraient gros, cette année, et la dot s'arrondirait ! Enfin, il pensait à Annick, à sa vieille mère ; il reviendrait dans un mois pour les noces. La tâche était rude là-bas, très rude, le froid noir ; sur

— Bah ! pas possible, — et le brave la regardait tout ému, et elle, rougis-sante.

— Dame ! oui, tu étais si loin ; mais, maintenant, je suis contente, va !

Il la saisit au passage par la main : « Vous permettez, la mère ? » Et il l'embrassa bien fort en riant. Ah ! les beaux projets de mariage ébauchés dans la soirée !

Les noces seraient dans quinze jours. Avant on irait mettre un cierge à la chapelle des dunes, et puis on se préparerait pour le grand jour ; dans le jardin, on mettrait des tables pour les vieux, avec du tabac et du cidre, on danserait tout le jour au son des violons, on ferait venir Loïc de Saint-Pol, le meilleur sonneur du pays.

Et Guen voyait déjà, dans les retours prochains, un ménage où il viendrait retremper ses forces pour les campagnes suivantes.

Dans les brumes de Terre-Neuve, alors que tout est sombre, le marin aime à voir passer devant ses yeux rêveurs les visions chères du lointain... la famille, le village, les camarades, le vieux cimetière aux tombes rares d'hommes, où il espère aller un jour, à moins que la mer, — la grande mangeuse, — ne le prenne comme tant d'autres pour aller dormir, dans ses bas-fonds, sous les algues...

— Tu pars, Guen ?
— Oui, je vais à la pêche au large avec les gars, jusqu'à ce soir.

— Par ce vilain temps ! Il vente si fort : avec cela la mer est grosse ; on ne peut tenir dehors ; ce n'est pas raisonnable !

— Allons donc ! je t'assure, moi, que c'est très raisonnable : il n'y a aucun danger, on rentrera de bonne heure. Et puis, si la mer est

AVENA.

(Reproduction interdite.)

Le Patrimoine privé détruit par le Fisc

L'effrayante éloquence d'une statistique révèle la disparition des héritages — On abat l'arbre pour le fruit.

Le « Bulletin de Statistique et de Législation Comparée » du ministère des Finances vient de publier les chiffres des successions déclarées en 1933, comparées à celles de 1912.

Ces textes arides sont d'une éloquence effrayante. Les patrimoines privés sont en train de disparaître.

Ainsi, alors que le nombre des successions est sensiblement le même qu'en 1912 :

1° Le montant global des successions a diminué de près de moitié ;

2° Le nombre des successions dépassant le million a également diminué de près de moitié.

Les Français, dans l'ensemble, sont moins riches — de moitié — qu'en 1912, parce que le fisc, par des taxes successorales insensées, détruit les héritages plus vite qu'ils ne se reconstituent.

L'Etat s'est d'abord, surtout, attaqué aux grosses successions. Celles-ci ont diminué, en valeur, de plus de 60% ; tandis que les moyens et petits héritages (au-dessus de 500.000 francs) n'ont baissé que de 21%.

Mais lorsque les successions de plus de 500.000 francs auront été anéanties, le fisc devra alors s'en prendre plus féroce aux petits héritages.

Et le jour — prochain — où il n'y aura plus de patrimoines, plus de capitaux, où trouvera-t-on de l'argent pour faire marcher les affaires, où l'Etat puisera-t-il pour payer les fonctionnaires et distribuer des subventions ?

Détruire les héritages et les capitaux — comme on le fait à l'heure actuelle — c'est imiter l'attitude du sauvage qui abat l'arbre pour cueillir le fruit.

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 MIEUX, 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.

Vient de paraître :

1° LA BROCHURE PETITS COLIS

2° LE BAREME DES PRIX par département

Desormais 3 TARIFS pour vos PETITS COLIS (0 à 50 kgs)

VITESSE UNIQUE COLIS AGRICOLES COLIS EXPRESS

REMISS GRACIEUSEMENT dans les gares et bureaux de correspondance de Grands Réseaux de Chemins de Fer.

TANTE GERTRUDE

par le grand écrivain
B. NEULLIES

Plus tard, quand vous occuperez le rang qui vous convient, si vous vous souvenez parfois du... régleur qui vous a aimé, n'avez pas de trouble... n'avez jamais l'habitude des sentiments dont vous m'avez honoré... J'en étais digne, Pauline...

« Si je n'étais que mon cœur, j'accepterais ce bonheur ineffable qui s'offre à moi... je vous demanderais de partir... Mais ce serait peu vous aimer que vous condamner à une existence de misère et de privations... Mon amour est plus grand que cela... il veut votre bonheur par-dessus tout... Comprenez-vous bien ce qui me fait vous parler ainsi ? »

Pauline se dégagea soudain et, forçant le jeune homme à la regarder en face :

— Jean, interrogea-t-elle, frémillante, si je vous disais que je n'accepte pas votre sacrifice... que je

préfère n'importe quoi à la séparation... à la perspective de vous quitter ? »

— Je vous suppliais à genoux, comme je le fais en ce moment, de m'écouter, de ne pas me laisser commettre une lâcheté, en profitant de vos sentiments généreux...

Le jeune homme avait baissé la tête, de sorte que Pauline ne pouvait voir l'expression désespérée de ses prunelles sombres.

— Eh bien, Jean, je n'accepte pas votre décision ! Où vous irez, j'irai... Je veux lutter avec vous ! Toutes les épreuves qui vous attendent, et dont notre amour est la cause, j'en réclame ma part !... Laissez-moi vous suivre, être pour vous une compagne dévouée et fidèle...

Pauline était idéalement belle ; ses yeux brillaient d'un éclat éblouissant... tout son visage resplendissait d'amour... tandis qu'elle attendait, anxieuse, un mot, un geste de Jean.

Un silence se fit... une expression d'atroce souffrance passa sur les traits du régleur... Mais, poussant un profond soupir, il répondit d'une voix étranglée :

— Non... Pauline... je ne puis accepter... L'honneur me le défend... Je dois vous laisser libre... Il faut m'oublier...

— Ah ! vous ne m'aimez pas !...

vous ne m'avez jamais aimée !... s'écria la jeune femme d'un accent déchirant, en se levant et en repoussant violemment Jean Bernard, qui était devenu livide à faire peur.

— Un coup frappé à la porte du cabinet les fit soudain tressailler.

— M'sieu Bernard, annonça la bonne, du dehors ; on vous demande au château. Mlle Gertrude veut vous parler tout de suite... C'est fort pressé, a dit la domestique.

— Merci, Zoé ; dites que j'y vais immédiatement.

Jean, qui était resté agenouillé auprès du fauteuil, se releva lentement et passa une main sur son front brûlant, comme s'il voulait rappeler ses idées confuses...

Il jeta un regard de commiseration sur Pauline, qui, après l'avoir repoussé, était retombée affaissée sur le large divan contre la muraille et, le visage caché sous son bras, pleurait en silence, étouffant ses sanglots.

Un immense désir lui vint de l'embrasser loin de l'abbaye, dans un pays inconnu, d'unir sa destinée à la sienne, de lui consacrer sa vie entière, d'accepter cet amour si candide offert, de lui révéler le mystère si ingénument caché, de mettre à ses pieds ce beau titre de comtesse de Ponthieu dont elle était si digne aujourd'hui...

Mais la pensée des souffrances qui attendaient cette créature absolument aimée, des misères auxquelles il la condamnerait en l'épousant, fut plus forte et triompha de ce qu'il regardait comme un sentiment égoïste... Il la voulait riche... Il la ferait heureuse en dépit d'elle-même et coûte que coûte !

Il se pencha sur la jeune femme et effleura d'un baiser la magnifique chevelure d'or... Puis, tremblant comme un homme qui vient de commettre un crime, il sortit sans se retourner.

CHAPITRE XIV

Le cœur de Jean Bernard battait d'une singulière émotion comme il franchissait pour la dernière fois, pensait-il, le seuil du magnifique palais bâti par son oncle.

Tout en se dirigeant vers le cabinet où l'attendait la châtelaine, il jetait autour de lui un regard attentif, cherchant à fixer pour toujours dans son esprit l'image de ces lieux tant aimés, où il avait espéré rester longtemps encore et que la fatalité l'obligeait à quitter si soudainement.

Pendant le trajet de l'abbaye au château, il avait eu le temps de recouvrer son sang-froid ; redevenu maître de lui-même, il se sentait fort contre la rude épreuve qu'il allait subir, contre le coup qu'il prévoyait.

Mlle de Neufmoulin, avec sa clairvoyance habituelle, se rendit compte de cette disposition, lorsqu'elle vit entrer dans son cabinet celui qu'elle avait mandé en toute hâte.

— Vous savez pourquoi je vous ai fait appeler ? commença-t-elle en le toisant avec dédain.

— Je crois le savoir, mademoiselle, répondit Jean d'un ton poli et froid.

— Eh bien ! si vous n'en êtes pas encore bien sûr, sachez-le tout de suite, j'ai à vous dire que vous êtes un drôle, monsieur Jean Bernard ! un véritable coquin, entendez-vous ?

« Plus ambitieux encore que les manants de votre espèce, ce n'est pas dans ma caisse que vous avez volé à pleines mains... vous avez visé plus haut ! Voyant la naïveté, la bêtise de ma nièce, vous vous êtes dit que la conquête d'une telle sorte serait facile !

« Alors, vous avez fait la cour à la petite, sachant bien que si elle n'a pas le sou aujourd'hui, demain, lorsque sa vieille originale de tante aura tourné l'œil, elle sera riche à millions ! Allons, le plan était assez habile... avouez-le donc, monsieur Jean Bernard ? »

Le jeune homme, toujours silencieux, s'était fait une visage impénétrable ; ses yeux, qu'il tenait obstinément baissés, ne laissaient point voir la lueur étincelante de ses prunelles enflammées ; il était debout, appuyé au dossier d'une chaise qui tremblait par instants sous la pression nerveuse de sa main crispée.

— On eût pu croire devant son impassibilité que ce n'était pas à lui que s'adressaient les paroles insultantes de la vieille châtelaine. Celle-ci, assise au fond d'un large fauteuil, les bras croisés dans une attitude de défi, dévisageait le jeune homme, étonnée de ne pas le voir bondir sous les coups dont elle le fouillait.

— Comme il se taisait toujours, elle continua sans pitié :

— Ah ! vous êtes un comédien habile, monsieur Jean Bernard ! il faut le reconnaître ! Vous avez su bien jouer votre rôle ! Vous vous y entendez à merveille pour faire vibrer la corde des beaux sentiments ! Aussi ma nièce s'y est-elle laissée prendre tout de suite !

« Encore un peu, nous aurions juré que vous étiez un prince déguisé, tant vous avez su copier les dehors d'un grand seigneur ! Mais vous avez oublié la première qualité qui dénote le parfait gentilhomme et que vous ne possédez jamais, monsieur mon intendant ! Vous avez oublié l'honneur ! »

— En êtes-vous bien sûre, mademoiselle ?

Jean parlait d'une voix grave et

triste, d'un ton légèrement dédaigneux.

Mlle Gertrude, un peu interdite, ne trouva rien à répondre.

— Non, je n'ai jamais forcé à l'honneur... continua le jeune homme avec une telle fierté qu'il en imposa à son interlocutrice, restée silencieuse. J'ai pu avoir un moment de faiblesse... je n'aurais pas dû me trahir... je n'aurais pas le droit d'aimer Mme Wanel... et je devais avoir la force de taire cet amour... C'est mal à moi, je l'avoue...

« Quant aux vils sentiments que vous me prêtez, ma conduite me justifiera mieux que tous les arguments... Interrogez votre nièce ; elle-même vous dira ce qui s'est passé entre nous... Vous verrez alors combien vous avez été injuste dans vos soupçons à mon égard ! »

Mlle de Neufmoulin s'était reprise et, dévisageant hardiment le régleur, elle déclara de sa voix sarcastique :

— Oh ! je sais !... Vous avez si bien circonvenu cette petite sorte qu'elle ne dira pas autrement que vous ! Vous ne pouvez pourtant pas nier lui avoir parlé d'amour, j'imagine ?

— Non, je ne le nie pas... J'aime Mme Wanel depuis... depuis le jour où je l'ai vue, je crois, répondit Jean avec dignité sans baisser les yeux.

(A suivre)



NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 19 décembre.

Farine de froment.....	124
Ble blanc nouveau.....	75
Availles grises ou noires.....	59
Availles bigarrées.....	54
Sarrasin Bretagne.....	63
Son bonne fabrication, région.....	51

MARCHÉ RÉGLEMENTÉ DE PARIS
Paris, 18 décembre.

Clôture

BLE. — Tendance ferme. Disp. Cote officielle, 78. Courant, 79,75 payé ; prochain, 79,50 payé ; février, 81,50-82 ; 3 de janvier, 81,50-81,75 ; 3 de février, 84 payé ; 3 de mars, 85,75 payé ; 3 d'avril, 87,50 payé ; 3 de mai, 88,50 payé.

Cours du Bétail
SYNDICAT DE LA BOUCHERIE
DE NANTES
ET DE CAMPAGNE

Cours du 13 décembre

VEAUX : 531. — Le demi-kilo, 3,25 à 4,75. Il est à observer que ces prix s'entendent, rentrés en ville, frais de marché, perte de kilo à déduire 0 fr. 80 ; donc, moyenne 3,20.

Légumes et Primeurs
MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 18 décembre.

Artichauts, les 12, 18 fr. — Bette-raves, les 12, 4 fr. — Carottes, le paquet, 0 fr. 30. — Céleri rave, les six, 4 fr. — Céleri blanc, les six, 2 fr. — Choux pommés, les 16, 10 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. 50. — Choux-Bruxelles, le kilo, 1 fr. 50. — Cresson, les 12, 5 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Endives, le kilo, 3 fr. 50. — Escaroles, les 12, 3 fr. — Epinards, le kilo, 2 fr. 50. — Laitues, les vingt, 3 fr. — Mâche, le kilo, 2 fr. — Navets, le paquet, 1 fr. — Noix, le kilo, 2 fr. — Oseille, le kilo, 1 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 30. — Pommes, le kilo, 1 fr. 50. — Pissenlits, le kilo, 2 fr. — Poireaux, la botte, 2 fr. — Poires, le kilo, 5 fr. — Radis, les 12, 2 fr. 50. — Raisins, le kilo, 4 fr. 50. — Salsifis, le paquet, 1 fr. 50. — 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..... 210
bottes..... 195
Foin pressé..... 210

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, 18 décembre.

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos en vrac sur wagon départ : Hémaris Loiret, 70 ; Parisienne Loiret, 47 ; Juli Bretagne, 60 ; Mayette Bretagne, 60 ; Hollande Bretagne, 40 ; Saucisse rouge Bretagne, 52 à 55 ; toutes venantes, 44 ; Poitou, 38 ; Loiret, 43-44 ; Early Touraine, 36 ; Etoile du Nord Loiret, 23-24 ; Fin de Siècle Bretagne, 30-32 ; Beauvais Sarthe, 22 ; Cresson, 23 ; Flouck Bretagne, 32, ainsi que pour l'Yonne ; Woltman Seine-et-Oise, 20 ; Esterlin Loiret, 38-40 ; Oise, Sarthe, Maine-et-Loire, 37 ; Somme, 39 ; Loiret, 47 ; Ronde jaune Bretagne, 21 ; Sarthe, 22 ; 23 ; Loiret, Cresson, Auvergne, 23 ; Alsace, 24 ; Rosa Marne, 60 ; Ardennes, 56 ; Meuse, 55 ; Sarthe, 57 ; Loiret, 45 ; Norbham, 65 ; Côtes-du-Nord, 67 ; Maine-et-Loire, 47.

CAROTTES. — Marché très calme. On cote vrac aux 100 kilos, départ : Auxonne, 32 ; Poitou, 26 ; Looon-Plage, 22 ; Luc, 22 ; Appoigny, 28.

NAVETS. — Marché nul. Alsace, 20 nominal.

RUTABAGAS. — Affaires très calmes. Finistère, 13 ; Nord, 15 ; Luc, 16.

OIGNONS. — On cote aux 100 kilos, logés, départ : Auxonne, 45 ; Saint-Brieuc, 38 ; Roscoff, 30 ; Poitou, 40 ; La Fère, 42 ; Verberie, 48 ; Luc, 40 ; Le Pouliguen, 35.

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.

Poin, 20 à 22 ; Luzerne, 25 à 26 ; Trèfle, 17 à 18.

LEGUMES SECS

Paris, 18 décembre.

Tendance ferme.

On cote aux 100 kilos, logés, départ :

Cours des Vins

Muscadet 1934..... 275 à 300
Muscadet 1935..... 300 à 350
Gros-Plant nouveau..... 100 à 150
Seibel et Othello..... 150 à 170
Noah, suivant degré..... 70 à 90

MARCHÉS RÉGIONAUX

Le demi-kilo :

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

Veau. — 1^{re} catégorie, 5 à 8,50 ; 2^e catégorie, 3 à 3,95 ; 3^e catégorie, 3 fr.

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

Porc. — 2 fr. 75 à 6 fr. 50.

Beurre. — 7 fr. 50 à 9 fr.

Oufs. — La douzaine, 8,50 à 9 fr.

Poulets. — 5 à 5 fr. 30

ANGENIS

Poulets, le demi-kilo, 3,25 à 3,50 ; canards, 2,50 à 3 fr. ; lapins, 1,50 à 1,75 ; oies, 3 fr. ; beurre, le demi-kilo, 7,50 à 8 fr. ; œufs, la douzaine, 7 à 7,50. Veau, le kilo, 3 à 3,75 ; porc, 3,75 à 4 fr. ; porcelets, 110 à 115 fr.

CANDÉ, 16 décembre.

Ble, 70 fr. les 100 kilos ; orge, 50-52 fr. ; avoine, 58-60 fr. ; paille, 200-215 fr. les 1.000 kilos ; foin, 245 à 265 fr. ; Poules, 22-28 fr. la couple ; canards, 16-25 fr. la couple ; pigeons, 7 à 8 fr. la couple ; lapins, la pièce, 8 à 9 fr. ; lapins de garenne, 4,50 à 5 fr. ; oies grasses, le kilo, 5 à 5,50 ; oies courantes, 30 à 38 fr. la couple ; œufs, la douzaine, 6,75 à 7 fr. ; beurre, la livre, 7 à 7,25. Porcs gras, le kilo, 4 à 4,30 ; porcs maigres, le kilo, 4 à 4,40 ; porceillons, 70-105 fr. la pièce.

CHATEAUBRIANT, 18 décembre.

Ble, 68 à 69 fr. ; avoine, 50 à 55 fr. ; orge, 50 à 55 fr. ; sarrasin, 50 à 55 fr. ; farine, 118 à 120 fr. ; son, 50 à 55 fr. ; cidre, la barrique, 100 à 110 fr. ; cidre première qualité, 115 à 120 fr. ; droits en sus.

Beurre ordinaire, le kilo, 14,50 à 15 fr. ; beurre fin, 16 à 16,50 ; œufs, la douzaine, 6 à 7 fr.

Poulets jeunes, la pièce, 8 à 12 fr. ; lapins, 7 à 11 fr. ; lapins de garenne, 4 à 5 fr.

Bœufs de travail en quatre dents, 2.800 à 3.000 fr. ; ceux de deux dents, 2.000 à 2.400 fr. ; bœufs gras, 2 à 2,20 le kilo sur pied ; vaches laitières ou amouillantes, 1.400 à 1.600 fr. ; vaches grasses, 1,50 à 2 fr. le kilo ; génisses, 1.200 à 1.400 fr. ; vaches de lait, 950 à 1.200 fr. ; vaches de 3 à 3,50 ; moutons, 4,50 à 5 fr. ; porcs de lait, 80 à 90 fr. ; porcs maigres, 150 à 200 fr. ; porcs gras, 3,75 à 3,80 le kilo.

Bons chevaux de trait de trois à cinq ans, 2.500 à 3.000 fr. ; les autres 2.000 francs ; pouliches deux ans, 1.500 à 1.800 fr. ; poulains de l'année, bons 1.000 à 1.300 fr. ; inférieurs, 600 à 900 fr. ; chevaux de boucherie, 600 à 1.000 fr., suivant poids et qualité.

BLAIN, 17 décembre.

Ble, 68 à 70 fr. à la culture ; farines, 119 à 121 fr. ; sons, 54 à 56 fr. ; avoines, 60 à 65 fr. ; seigle, 63 à 68 fr. ; orge, 60 à 65 fr. ; sarrasin, 60 à 65 fr. ; paille, 110 à 115 fr. les 500 kilos ; foin, 100 à 105 fr. — Beurre de laiterie, 8,50 à 9,50 le demi-kilo ; beurre ordinaire, 8 à 8,50 ; œufs, 8 à 8,50 la douzaine ; lait, 1,10 le litre. — Poules et poulets, 15 à 30 fr. la couple (4 à 4,25 la livre) ; canards, 12 à 20 fr. ; pigeons, 7 à 8 fr. la paire ; oies, 32 à 34 fr. la pièce ; lapins, 7 à 20 fr. (3 à 3,25 le kilo) ; levrauts et lièvres, 15 à 23 fr. ; pigeons ramiers, 5 à 6 fr. ; lapins de garenne, 5,50 à 6 fr. ; bécasses, 13 à 15 fr. — Cidre, 120 à 140 fr. la barrique (droits de circulation en sus) ; au détail, 0,95 à 1 fr. le litre. — Pommes de terre, 20 à 40 fr. les 100 kilos.

Bétail sur pied : bœufs, 1,90 à 2,20 le kilo ; taureaux, 1,90 à 2,10 ; vaches, 1,20 à 1,90 ; génisses grasses, 2,10 à 2,50 ; vaches, 4 à 4,25 ; moutons et agneaux, 4,50 à 5 fr. ; porcs gras, 3,50 à 3,70 ; courants, 1,70 à 2,20 fr. la pièce ; porcelets de six semaines à trois mois, 80 à 160 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Ble, 68 à 72 fr. ; avoine, 56 fr. ; blé noir, 60 fr. ; seigle, 30 fr.

Fourrages, les 500 kilos : foin, 90 fr. ; paille, 100 fr.

Poulets, la couple, gros 26 à 28 fr. ; moyens 24 à 25 fr. ; petits 12 à 17 fr. ; canards, la pièce, 9 à 10 fr. ; oies, 20 à 22 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 7 à 7,50 ; beurre, le demi-kilo, 6,75 à 7,50.

Cidre nouveau, la barrique, 170 fr. ; droits en sus.

Beufs gras, le kilo sur pied, 1,75 à 2,10 ; bœufs de travail, la paire, 2.600

à 3.200 fr. ; vaches grasses, le kilo, 1,60 à 1,75 ; vaches laitières, l'unité, 700 à 1.200 fr. ; taureaux, le kilo, 1,30 à 1,50 ; vaches de lait, 3 à 4 fr. ; génisses, la pièce, 600 à 900 fr. ; moutons, 5 à 5,50.

PONT-CHATEAU, 16 décembre.

Veaux amenés 90, vendus premier choix 4 à 4,50 le kilo, deuxième choix 3,50 à 4 fr.

Beurre, 5,50 à 8 fr. la livre ; œufs, 9 fr. la douzaine ; poulets, la couple, gros 25 à 30 fr. ; moyens 20 à 25 fr. ; lapins, 10 à 13 fr. la pièce ; canards, 12 à 15 fr. ; oies, 22 à 25 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLIVY

Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr. ; moyens 28 à 32 fr. ; petits 25 à 28 fr. ; canards, la pièce, 15 à 18 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 15 fr. ; œufs, la douzaine, 9 fr. ; beurre, le demi-kilo, 8 fr. ; veaux, le kilo, 4,50 à 5 fr.

VARADES, 17 décembre.

Au kilo : beurre ordinaire ou salé, 6-6,50 ; beurre fin, 7-7,50 ; œufs, la douzaine, 6,50-7 fr.

RELIGIEUSE donne secret pour guérir Pipi ou lit au Hémorroides, Maison NERA, à Nantes

Medor dit :

C'est l'heure de ma bonne

pâtée au

RIZ

Je la mange toujours avec plaisir. Elle me maintient en bonne

forme pour la chasse ou pour la garde des bestiaux. Le Riz

cuit mélangé à une soupe ou pâtée constitue la nourriture la plus économique des chiens. Essayez, vous ne le regretterez pas !

Ecrire : BUREAU DU RIZ

62, Rue de Richelieu — PARIS

— HAVAS

Raxon

TUE TOUS LES RATS

Efficacité garantie de 100%

Innocuité absolue aux animaux domestiques

Le Raxon entamé se conserve indéfiniment et suffit à tuer env. 100 rats

ETABL. AERONAUT. ST. LOUIS MAINTENANCE

Représentant : J. BARANGER

7, rue Emile-Boissier — NANTES

Tél. 126-98

A VENDRE

Un chargeur de foin Massey-Harris, très bon état — Une machine à traiter sur roues, contenance 200 litres, en très bon état — Un cultivateur Puzenat 11 dents, toutes en bon état. Prix à débattre. S'adresser A. BOURCIER, forgeron à Saint-Géron.

POUR NOËL

Choix considérable :

Voiture de Poupée à partir de 10 fr.

Tricycle à partir de 25 fr.

Autos à partir de 35 fr.

TOUS LES BEAUX JOUETS

MAINGUY

23, Chaussée de la Madeleine

NANTES

La Gde Spécialité de Voitures et Lits d'Enfants

Timbres primes - Bons économiques

NANTES — Imprimerie SAINT-CLEMENT, anciennement DUPAS & C^e, 57, rue Saint-Clement, — Téléph. 140-55, — Compte-Postal, 5.683-Nantes.

GENESTON, 18 décembre.

Beufs gras amenés 9, vendus 6, de 1,80 à 2,20 ; vaches grasses amenées 16, vendues 15, première 2,60, deuxième 2 fr. troisième 1 à 1,25 ; taureaux amenés 4, dont un seul vendu environ 2 fr. ; bœufs de travail, amenés 270, vendus 120 de 2,600 à 4,500 fr. la paire ; jeunes bœufs, taures et taureaux maigres, amenés 210, vendus 128, première 3,20, deuxième 2,80, troisième 2,20 à 2,40 ; vaches pleines ou en lait, amenées 110, vendues 67, première 2,100 fr. ; deuxième