

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.
235.10 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.

Un Brin de Causette...



Nous n'la déjà au bout de l'an ! C'est les années filant vite tout même ; à peine une de finie qu'on en commence une autre et que chacun « rempile » d'un bon cœur pour la nouvelle, qu'on souhaite toujours plus bonne que les autres.

passées. — Vive dans l'année 1936 et pique c'est la coutume de se la souhaiter « bonne et heureuse » j'y vais envoie à tous mes bons vœux : joies, santé, bonheur, prospérité dans vos familles... tout plein d'éclat dans le bas de laine, point trop de chicanes avec le père Septeur, ni avec les ouasins et le paradis en fin de vos jours ! Quoi c'est que vous désirez de plus ? Si ce n'est seulement j'étais le Père Noël je ferais tomber ces mœurs de richesses dans vos chemises — à commencer par celle de mère Jeannot, ben entendu.

Et quoi c'est que nous réserve 1936 ? — Gros malin, c'est lui qui pourrait le deviner, aussi ben pour le temps qui fera, que pour les prochaines récoltes, ou les événements sensationnels de l'année. Allez point consulter les astrologues, les divineresses, ou les voyantes, qui se frottent tertout le doigt dans l'œil, même avec un bandeau autour de la tête. Qui vivra, verra ! A quoi bon se faire du mauvais sang par avance, à moins d'être candidat à la députation.

Ben les années se suivent, sans se ressembler. Ou plutôt, quand c'est qu'elles changent, c'est ben souvent, pour nous autres, du pareil au même, rapport qu'on est point plus riche en fin de compte et qu'on s'est donné tout autant de mal. Les mauvaises récoltes nous appauvrissent et quand c'est qu'elles sont bonnes un peu partout, elles nous enrichissent point. A preuve ces dernières années ! Alors, on savons pu quoi souhaiter ? Espérons, du moins, qu'on aura pas de déluge, de guerre, ni de choléra et que si qui a des invasions qu'onques de parasites destructeurs, ça sera putôt dans le champ des ouasins, très loin du même — ceci dit sans méchanceté, dans un sentiment ben humain.

Ben hureux aussi cussés qui jouissent d'une bonne santé, la première des richesses. Tout l'or du monde et tous les honneurs valent point la santé d'un bonhomme. Bonne santé dans à vous tous, mes chers amis, et pensons un p'tit à cussés qui souffrent, dedans un lit, qu'aimeraient mieux être valides pour travailler.

L'année 1935 se termine en beauté. Les Académies venant de distribuer leurs prix de Vertu et d'Encouragement à les familles nombreuses. Quant au Gouvernement, dans son projet de budget de 1936, rapport aux grands travaux d'Outillage National, y venant d'accorder, comme vous avez vu : 8 millions pour l'Agriculture, 32 pour l'Intérieur (l'intérieur de qui ?), 91 pour les Baux-Arts, 95 pour les Finances et 139 millions pour les Travaux Soins... Quand j'avais disais qu'on nous réservait toujours la première place et qu'on nous renvoyait gentiment à la campagne !

Hureusement les producteurs de moulins du Croisic et de l'embranchement de la Vilaine sont dans la joie. Les Minisnes venant de fermer les portes aux grosses moulins élastiques de Hollande, qui concurrençaient les nôtres, d'une manière déloyale, sur le marché parisien. Mais les Algériens vont faire une bobine, en apprenant l'ouverture de nos frontières aux oranges et mandarines espagnoles, à qui qu'on a accordé 95 % du contingent et une réduction des droits sur leurs bananes. On ferme les portes d'un côté et on les ouvre de l'autre... C'est comme qui dirait une balance, ou une économie des courants d'air.

Ouvrons l'œil à ce qu'elle soit point dirigée contre nous. Le droit de vivre sur nos fermes, v'la un vœu de première classe pour la nouvelle année !

maître Jeannot

PROPOS D'HIVER

L'hiver sera-t-il rigoureux ? — Les illusions des météorologistes.
Peut-on prévoir le froid ? — Observations de campagnards.
De la bruyère aux abeilles. — Un lot de vieux dictons.

Les météorologistes nous ont prédit un rigoureux hiver, mais ce n'est pas une raison pour nous en inquiéter, d'abord parce que chacun sait que ces braves gens, à force sans doute de vivre dans les nuages, sont devenus plus ou moins poètes. Or, la vision des poètes est toujours chimérique. Et puis, voilà trois ans qu'ils nous promettent une saison rigoureuse... Comme la prophétie ne s'est pas réalisée jusqu'à présent, pourquoi veut-on que nous nous troublions davantage des pronostics de ces messieurs que nous ne l'avons fait jusqu'ici ? Attendons avec philosophie ; s'il doit faire froid, nous le saurons toujours trop tôt.

Au surplus, peut-on prévoir ainsi le temps à longue échéance ? Même les maîtres du baromètre, ne sont point d'accord là-dessus. Les uns affirment que la statistique est sûre et que les calculs de périodicité permettent de savoir si telle année sera chaude ou froide, humide ou sèche. Les autres soutiennent, au contraire, que le météorologiste ne saurait mieux faire que d'annoncer le temps vingt-quatre heures d'avance. Et encore, il se trompe parfois... Nous croyons que ces derniers seuls sont dans la vérité, car nous avons eu tant de déceptions avec les autres qu'il nous est bien permis d'avoir perdu la foi.

Il est cependant des gens dont les observations n'ont rien de scientifique et qui prétendent connaître à l'avance la nature du futur hiver par le seul examen des chutes précoces de neige, de l'aspect de certains végétaux, de l'attitude de certains animaux ou insectes. C'est ainsi que le fait de voir les hêtres se dépouiller de bonne heure de leurs feuilles serait, suivant certains, d'un mauvais présage. Les bruyères seraient aussi de sûres indicatrices du temps de la mauvaise saison.

D'après des montagnards qui en ont fait fréquemment l'épreuve, lorsqu'ils les petites fleurs violettes se trouvent uniformément réparties sur les tiges et en grande abondance, l'hiver sera doux. Si elles sont concentrées au milieu de la tige, celui-ci sera normal et relativement court. Mais si, au contraire, elles forment un paquet touffu à la base, l'hiver se déclarera prématurément et sera très rigoureux.

Si les oiseaux migrateurs ont avancé leur départ, si, dans les régions montagneuses et froides, les rongeurs se sont enfoncés profondément dans le sol, mauvais augure. L'abeille, elle aussi, sait prévoir l'hiver et même très longtemps à l'avance, comme si elle sentait, dès la fin de l'été, certains filets d'air anormaux qui échappent aux sens des hommes mais dont l'insecte est apte à percevoir toute l'influence pour l'avenir.

Il y a cinquante ans à peine, presque tous les apiculteurs se servaient encore de la ruche en paille en forme de mitre un peu bombée, à deux ouvertures. Or, dès le commencement d'octobre, l'abeille bouchait les entrées avec de la cire, de façon à ne laisser passage qu'à un seul individu à la fois, donnant ainsi une leçon à l'apiculteur qui ne s'était pas préoccupé d'empêcher, lui-même, l'introduction du froid. Et il ne faut pas croire que l'abeille masquait ses ouvertures au fur et à mesure que le froid augmentait ; c'est à l'avance qu'elle avait pris ses précautions. D'ailleurs, dès que la température tombe à cinq ou six degrés, elle ne quitte plus la ruche où elle reste agglomérée à la boule compacte de ses compagnes. Or, la précaution dont nous venons de parler, l'insecte ne la prend pas quand il prévoit un hiver relativement doux.

Les anciens, qui ont mis en dictons la sagesse et aussi leur expérience, nous ont légué les résultats de leurs patientes observations en ce qui touche la prévision de l'hiver dans nombre de proverbes et de relations. Tout posé, elle ne semblent pas moins sûres et plus singulières que celles de nos météorologistes modernes. Ainsi, dans un vieil almanach pour 1618, nous lisons ceci : « La température des trois fêtes de

Noël influe sur les mois de mars, avril et mai. S'il fait froid le jour de Noël, mars sera beau ; s'il fait froid le jour de Saint Etienne, avril sera froid, et la température de mai sera celle du jour Saint Jean évangéliste, et vice versa ». Des campagnards qui ont eu l'occasion de vérifier ces indications durant plusieurs années, nous ont assuré qu'elles leur avaient paru exactes.

On dit aussi :

Si l'hiver ne fait son devoir, Froid, vent et neige à son heure. C'est mistère dans ta demeure.

Les jours entre Noël et les Rois Donnent le temps des douze mois.

Le froid du jour de l'an Existe moitié de l'an.

Soleil qui luit le jour des Rois Fait deux hivers pour une fois.

Le dernier jour de janvier La gelée vaut du fumier.

C'est à vérifier, mais ce qui paraît démontré, c'est que l'hiver doit avoir son équilibre normal. S'il en est autrement (et l'exemple de certaines années le prouve bien), la température nous réserve plus tard des surprises désagréables. Comme disent les bonnes gens du Perche : « L'hiver c'est un petit bonhomme caché dans un bissac, s'il n'est dans un bout, il est dans l'autre ». Souhaitons, à tous les points de vue, qu'il se trouve cette année dans le beau côté du sac et qu'il ne vienne pas, tardif, empoisonner notre printemps.

Georges ROCHER.



VAGUE DE CHALEUR ? Alors qu'en France le froid et les crues sévissent un peu partout, causant des dégâts, une vague de chaleur s'est abattue sur toute l'Argentine, où on signale de nombreux cas d'insolation. On a enregistré 36°3 à Buenos-Ayres et 43° à Santiago-Estero.

IMPORTATIONS DE BOIS : En supplément du contingent de bois communs, il est ouvert, pour la période allant jusqu'au 31 décembre 1935, un contingent spécial de 1.450 tonnes.

VINS DE VOUVRAY : Le Syndicat de défense des vins de Vouvrays organisera sa foire annuelle à Vouvrays les 11, 12 et 13 janvier. Cette foire sera rehaussée d'une manifestation gastronomique dans les caves du château de Bois-Rideau.

LES AGRUMES : En 1934, nous avons importé 342.000 tonnes d'agrumes (oranges et citrons), dont 20.000 à peine venaient des colonies françaises.

COOPÉRATIVES VINICOLES : Il y a actuellement dans le Var 96 coopératives vinicoles groupant 16.000 vignerons produisant environ un million d'hectolitres de vin, soit la moitié de la production totale du département.

SERICICULTURE : D'après les résultats de l'enquête de 1935, le nombre des sériciculteurs, qui était de 90.517 en 1913 et de 16.048 en 1934, n'est plus que de 11.758. La valeur totale de la production, qui avait atteint, en 1913, 15.655.016 francs, est tombée à 1.772.411 francs en 1935.

EN ITALIE : Depuis 1931, plus de 50.000 hectares de marais insalubres ont été rendus à l'agriculture et divisés en petites propriétés de 10 à 31 hectares sur lesquelles ont été construites 2.500 habitations rurales. Des villes nouvelles, Littoria, Sabaudia, sont nées de toute pièce en deux ans et constituent des centres commerciaux importants.

Les Fondations Cognac - Jay pour les Familles nombreuses

Les époux Denis, vignerons à Vallet

« Clichés l'hare ».



Une belle famille de onze enfants... et bientôt un douzième, qui vient de bénéficier d'un prix Cognac-Jay de 20.000 francs.

Les époux Mathurin, domestiques de ferme, des Landes-Blanches, aux Sorinières



M. et Mme Mathurin, entourés de leurs huit enfants, lauréats d'un prix de 8.000 francs.

Un autre prix de 8.000 francs a été attribué à la famille ALBERT LEBORDAIS, au Tertre, à SAINT-VINCENT-DES-LANDES. Encore une belle famille de huit enfants (quatre garçons et quatre filles).

Toutes nos félicitations et vœux de bonheur aux heureux lauréats.

La Corporation de demain

Dans un remarquable article paru sous ce titre dans la « Revue des Deux Mondes », et que doivent lire tous ceux qui exaltent ou dénigrent la Corporation, M. Eugène Duthoit, après avoir exposé successivement d'où vient la Corporation, ce que doit être la Corporation d'aujourd'hui, la nature et les fins de l'organisation corporative, termine ainsi sa remarquable étude avec le sous-titre : « L'âme de l'institution corporative ».

« Mais la puissance vitale dont a besoin la corporation de demain n'est pas faite seulement de facteurs techniques, juridiques, administratifs ; il lui faut une âme. Où la trouver ?

« C'est le cas de redire : « quid leges sine moribus ? » Les institutions si bien agencées qu'on les suppose, ne valent que par l'esprit qui les anime. Des textes, des cadres, des règlements, un patrimoine même, des moyens financiers, ne suffisent pas à alimenter une vie corporative, saine et féconde, car l'égoïsme humain peut les mettre en pièces : il faut une âme, un principe de vie spirituelle.

« La corporation ne sera-elle qu'un faisceau de droits et de revendications ? Alors on doit craindre qu'elle ne se dissolve à bref délai. Il faut aussi que la corporation soit un foyer de devoirs. Lesquels ?

« Tout homme engagé dans une profession a, suivant un mot vénérable plein de sagesse et de force, un devoir d'état : correction parfaite à l'égard des concurrents, service juste et loyal de la clientèle, délicatesse de procédés envers les concurrents et les clients, conscience professionnelle en un mot, voilà les applications les plus générales du devoir d'état. Or, l'accomplissement

de ce devoir qui relève de la conscience individuelle trouve, dans les règles et les sanctions corporatives, une aide et un contrefort puissants.

« Si vraiment les coutumes d'une corporation trouvent un écho dans les consciences de ses membres, alors il est permis de dire que cette corporation a une âme, qu'elle sert la justice et la charité : par elle l'esprit soulève la matière, apaise le conflit des intérêts.

« Est-ce là seulement un rêve, un idéal trompeur ? Est-il trop tard pour essayer ?

« Nous ne le pensons pas.

« Tout dépend des individus et des groupes assez clairvoyants et, disons le mot, assez dévoués au bien public, pour prendre en charge la corporation naissante. Elle vaudra ce que valent les équipes déjà organisées d'où elle est appelée à sortir. Le devoir de renforcer, sur le plan économique et social, toutes celles qui entendent se libérer de l'emprise du matérialisme et aider la conscience professionnelle à se former, incombe aujourd'hui à tous les hommes de bonne volonté, patrons et ouvriers, agriculteurs et artisans, commerçants, hommes des professions libérales. A l'égard des mouvements éducatifs qui ont surgi parmi les hommes de même milieu professionnel, n'y aura-t-il dans le grand public qu'indifférence ou sourde hostilité ? Non certes, car l'importance du facteur moral n'est niée aujourd'hui que par ceux qui ne veulent ni voir ni entendre.

« La corporation de demain a besoin d'hommes fortement trempés par la mystique du devoir d'état.

« C'est pourquoi le problème corporatif est avant tout une question d'éducation. »

POUR AVOIR DU BON PAIN

Du producteur, au minotier, au boulanger et au consommateur

Pour résoudre la crise du blé en augmentant la consommation du pain — autant que pour défendre l'hygiène et la santé publique, il faut d'abord à tout prix revenir au pain de qualité. Comment : Le « Médecin de France » de septembre 1935 nous le dit :

L'opinion est encore répandue que les importations étrangères de blés « de force » nous sont indispensables.

C'est pourtant une opinion contre laquelle il faut s'élever avec une grande énergie. Nos sélectionneurs nous offrent d'excellents blés français. Une politique saine doit pousser au développement de leur culture qui doit nous affranchir de toute importation.

Il nous semble que tout doit être fait pour en répandre l'usage dans toutes nos campagnes. L'Institut national agronomique, en facilitant et poussant lui-même plus à fond l'étude des meilleures espèces, en les recommandant de son autorité, les ministères de l'Agriculture et de la Santé publique, par un effort coordonné de propagande peuvent faire des œuvres utiles.

On ne se rallie aux propositions faites sur ce point par M. Tournier :

« Détermination d'une qualité minima pour les variétés de blé à inscrire au registre synonymique, à partir de 1936. Il est également recommandable que, par un accord entre les parties intéressées, soit établie la liste des variétés de blé à éliminer de la production, ainsi que les plus-values à attribuer aux blés de force suivant les variétés ».

Le prix du blé, au lieu d'être arbitrairement fixé, étant ainsi déterminé par sa qualité, les moyens qui existent étant mis à la disposition des agriculteurs pour leur permettre de contrôler la valeur de leurs récoltes, ceux-ci seraient intéressés à produire bon et non pas seulement à produire beaucoup.

Fixer et imposer un taux d'extraction ne signifie rien, répétons-le encore, avec la minoterie moderne.

La farine de boulangerie doit avoir une composition minima en substances nutritives, définie par la loi, tout comme le lait par exemple.

Les diastases et vitamines ne peuvent guère être dosées, et la preuve de leur non-climination est difficile à faire dans la pratique. Mais la teneur minima en gluten, la valeur de celui-ci à l'extensimètre, la quantité de sels minéraux présents dans la farine, peuvent être aisément définies et imposées.

On ne peut songer à revenir aux meules d'autrefois. Les minoteries disposent d'un appareillage immense qui ne pourrait être transformé sans des frais rédhibitoires.

Mais on pourrait provisoirement demander aux minotiers l'incorporation à la farine des remoulages bis, qui apporteraient aux mûres certains des éléments importants des assises périphériques du grain.

Puis des progrès mécaniques peuvent être encore réalisés, et il ne parait pas excessif de demander qu'on étudie des modifications de matériel qui permettent une meilleure dilacération du grain, de la couche à alevure en particulier, de façon à mettre en liberté dans la farine la plus possible d'éléments vitaux.

La farine se conservera moins bien. Mais cet inconvénient d'ordre commercial nous paraît mineur. Bien d'autres aliments sont plus périssables que ne le serait cette farine, et ce n'est pas un obstacle à leur production, à leur trafic et à leur vente. Le stockage prolongé des farines peut être d'autant plus facilement évité que le pain est, sans doute, de tous les aliments, celui dont la consommation est la plus régulière.

Mis en possession de bonne farine, le boulanger fera du bon pain, car il est encore, en général, un artisan consciencieux. Il faut seulement qu'il ne soit pas bridé trop étroitement par les lois sur le travail.

Il faudrait, d'autre part, comme le demande M. Arpin, créer une école de boulangerie. Cette école mettrait

au point les méthodes de panification conservant ce qui est possible de l'ancien travail sur levain, et l'adaptant aux nécessités sociales d'aujourd'hui. Elle les enseignerait aux boulangers jusqu'ici livrés sans directives à leur empirisme et à leurs improvisations.

Enfin, il ne faudrait pas négliger l'éducation du public. Celui-ci veut du pain blanc, disent les minotiers et les boulangers d'aujourd'hui. Sans doute ; mais il le veut parce qu'on le lui a présenté comme un aliment de luxe, précédemment réservé aux riches.

Les moyens de propagande dont on dispose actuellement sont assez puissants pour changer son opinion sur ce point, pour peu qu'on veuille les employer avec méthode. Expliquez au public qu'un pain crème est plus nourrissant, plus digestif et plus savoureux, et vous le convaincrez vite.

D'ailleurs, si la loi impose cette farine équilibrée, il n'en trouvera point d'autre et jugera par sa propre expérience l'avantage qu'elle lui procure.

Un tel plan d'action pourrait et devrait aboutir rapidement. L'agriculture, la minoterie et la boulangerie, si elles doivent consentir momentanément quelques sacrifices, y trouveront sans tarder un avantage considérable, car la consommation du pain, qui a fortement baissé dans ces dernières années, remonterait certainement à un niveau bien plus élevé, si le pain de France redevenait ce qu'il doit être.

Quant à nous, médecins, au lieu de proscrire si souvent le pain à nos malades, nous aurions plaisir à leur en recommander l'usage. A cette satisfaction se joindrait au surplus, pour notre avantage personnel, celle de notre propre estomac et de notre palais.

Dans ce Numéro :

NOTRE PAGE VITICOLE

(Conservé précieusement ces textes)

MONTANT DE LA PRIME A LA CULTURE DU CHANVRE

Le montant de la prime allouée aux chanvres d'origine et de provenance française, vendus au cours de la campagne allant du 1^{er} septembre 1935 au 31 août 1936, a été fixé, par arrêté du ministre de l'Agriculture en date du 14 décembre 1935, à 1 fr. 20 par kilogramme de flasse.

Cette prime sera versée aux intéressés dans les conditions prévues par les décrets des 20 mai, 15 novembre 1932 et 20 juin 1934.

Pour guérir un cheval couronné

Remplissez une bouteille de la contenance d'un litre avec un tiers de sel de cuisine préalablement séché au feu et deux tiers d'eau-de-vie de cognac ou de marc au besoin ; bouchez avec soin et agitez très vivement et assez longtemps pour que le liquide se sature de sel. Laissez reposer de façon que l'eau-de-vie devienne claire et limpide par le complet dépôt de l'excès de sel au fond.

Evitez de brouiller le liquide au moment de l'employer, imbitez des compresses assez épaisses pour pouvoir être ultérieurement humectées sans enlever les genouillères qui serviront à les maintenir tout en empêchant le cheval de les arracher.

En moins de quinze jours, les genoux bien soignés, eussent-ils été complètement excoriés jusqu'aux os, seront recouverts d'un duvet de poils renaissants. L'alcool favorise le développement des boutons charnus, le sel agit comme désinfectant contre la suppuration.



L'ASSAINISSEMENT DU MARCHÉ DU VIN

Blockage de la récolte de 1935

L'« Officiel » publie le décret suivant :

Art. 1^{er}. — Les quantités de vin de la récolte de 1935 que les viticulteurs visés à l'art. 7 de la loi du 4 juillet 1931, codifiée, modifiée et complétée par les articles 3, 4, 5 et 7 du décret-loi du 30 juillet 1935, doivent conserver à la propriété, sont fixées à la proportion ci-après de la récolte totale : 15 % lorsque la récolte est comprise entre 200 et 300 hectolitres ; 18 % lorsque la récolte est comprise entre 301 et 400 hectolitres ; 22 % lorsque la récolte est comprise entre 401 et 500 hectolitres ; 30 % lorsque la récolte est comprise entre 501 et 1.000 hectolitres ; 38 % lorsque la récolte est comprise entre 1.001 et 2.000 hectolitres ; 42 % lorsque la récolte est comprise entre 2.001 et 5.000 hectolitres ; 47 % lorsque la récolte excède 5.000 hectolitres.

Pour tenir compte du rendement à l'hectare, les taux prévus au paragraphe précédent sont majorés de 10 % quand le rendement est compris entre 40 et 80 hectolitres ; 20 % quand le rendement est compris entre 81 et 100 hectolitres ; 30 % quand le rendement est compris entre 101 et 125 hectolitres ; 40 % quand le rendement est compris entre 126 et 150 hectolitres ; 50 % quand le rendement dépasse 150 hectolitres.

Lorsque, comparativement à l'année 1928, les déclarations de récolte de 1935 accusent une augmentation de superficie productive résultant de plantations nouvelles, les quantités de vins fournies par ces dernières plantations supportent un blocage supplémentaire de 30 pour 100.

Ces quantités sont fixées forfaitairement, d'après le rendement moyen obtenu en 1935 sur l'ensemble de l'exploitation.

Ne sont pas retenues les quantités en excédent qui ne dépassent pas 200 hectolitres.

Si des parcelles entrées en production postérieurement à 1928 ont été vendues, cédées ou données à bail après le 8 juillet 1933, le blocage atteint les acheteurs, cessionnaires ou bailleurs, quelle que soit l'importance de leur production. Si cette dernière est inférieure à 200 hectolitres, le premier élément du blocage, relatif à la récolte globale, est appliqué au taux prévu pour les productions comprises entre 200 et 300 hectolitres.

En aucun cas, les quantités bloquées ne peuvent excéder 33 ou 50 pour 100 de la récolte, suivant que celle-ci est inférieure ou égale à 5.000 hectolitres ou qu'elle excède 5.000 hectolitres.

Art. 2. — Les quantités de vin à retenir à la propriété sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitant, sauf si une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire des terrains, auquel cas les déclarations souscrites par tous les exploitants de ces terrains sont cumulées.

Art. 3. — Les quantités de vins en provenance de l'étranger que les importateurs doivent conserver en leur possession et représenter à toute réquisition, sont fixées comme suit pour les importations opérées du 1^{er} octobre 1935 au 30 septembre 1936 : 15 % lorsque ces importations seront comprises entre 200 et 300 hectolitres ; 18 % lorsque ces importations seront comprises entre 301 et 400 hectolitres ; 22 % lorsque ces importations seront comprises entre 401 et 1.000 hectolitres ; 30 % lorsque ces importations seront comprises entre 1.001 et 2.000 hectolitres ; 38 % lorsque ces importations seront comprises entre 2.001 et 5.000 hectolitres ; 42 % lorsque ces importations dépasseront 5.000 hectolitres.

Distillation obligatoire des vins de la récolte de 1935

Art. 1^{er}. — Les viticulteurs visés à l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, codifiée, modifiée par les articles 3, 6 et 7 du décret-loi du 30 juillet 1935, (finances n° 45) sont tenus de distiller ou de faire distiller une quantité d'alcool correspondant au pourcentage suivant de leur récolte de 1935 : 1 litre 20 d'alcool pur par hectolitre de vin pour les récoltes comprises entre 200 et 300 hectolitres ; 1 litre 90 centilitres d'alcool pur par hectolitre de vin pour les récoltes comprises entre 301 et 400 hectolitres ; 2 litres 50 d'alcool pur par hectolitre de vin pour les récoltes comprises entre 401 et 1.000 hectolitres ; 3 litres 10 d'alcool pur par hectolitre de vin pour les récoltes comprises entre 1.001 et 3.000 hectolitres ; 3 litres 70 d'alcool pur par hectolitre de vin pour les récoltes com-

SITUATION D'AVENIR

L'emploi de SECRÉTAIRE est celui rémunéré et plus stable que celui de Sténo-dactylographe. Demandez le programme des COURS PRATIQUES DE SECRÉTARIAT COMMERCIAL ET DE SECRÉTARIAT MÉDICAL PIGIER, 6, rue Crillon, à NANTES. — Prix modérés. Cours oraux et par correspondance.

prises entre 3.001 et 5.000 hectolitres ; 4 litres 90 d'alcool pur par hectolitre de vin pour les récoltes comprises entre 10.001 et 20.000 hectolitres ; 5 litres 50 d'alcool pur par hectolitre de vin pour les récoltes comprises entre 20.001 et 50.000 hectolitres ; 6 litres 05 d'alcool pur par hectolitre de vin pour les récoltes supérieures à 50.000 hectolitres.

Les quantités ainsi déterminées sont majorées de 10 % quand le rendement à l'hectare est compris entre 40 et 80 hectolitres ; 20 % quand le rendement à l'hectare est compris entre 81 et 100 hectolitres ; 30 % quand le rendement à l'hectare est compris entre 101 et 125 hectolitres ; 40 % quand le rendement à l'hectare est compris entre 126 et 150 hectolitres ; 50 % quand le rendement à l'hectare excède 150 hectolitres.

Sur demande des viticulteurs, les prestations d'alcool peuvent être augmentées.

Paiement des indemnités d'arrachage

L'« Officiel » publie l'article suivant :

Art. 1^{er}. — L'indemnité due aux viticulteurs, à la suite des arrachages volontaires de vignes réalisés en exécution des articles 26 à 37 du décret-loi du 30 juillet 1935 codifiés et complétés par l'article 3 du décret-loi du 30 octobre 1935 (finances n° 45) sera payée dans les conditions suivantes :

1^o Dans les deux mois qui suivront la constatation de l'arrachage, la partie d'indemnité prévue pour couvrir les frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains sera versée en numéraire, par voie de virement au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux, au nom du viticulteur intéressé, le paiement en sera fait par l'agent comptable du service des alcools.

2^o Le surplus de l'indemnité sera remis au créancier, sous forme de trois titres d'égale importance, non productifs d'intérêts et respectivement payables le 1^{er} avril de chacune des années 1937, 1938 et 1939. Ces titres seront émis par l'agent comptable du service des alcools et contre-signés par le directeur et le contrôleur financier du même service.

Leur paiement sera assuré, à l'échéance, par les receveurs principaux des Contributions indirectes ou des Contributions diverses, agissant pour le compte de l'agent émetteur.

Art. 2. — Les paiements prévus à l'article précédent seront portés au débit du compte spécial ouvert en exécution de l'article 50 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Art. 3. — Les titres prévus au 2^o de l'article 1^{er} seront nominatifs. Sur leur demande, les viticulteurs pourront cependant recevoir des titres à ordre, cessibles par voie d'endossement. Mais, dans cette hypothèse, les créanciers auront à supporter le droit de timbre des effets de commerce.

Comité d'experts pour les appellations d'origine

Font partie du Comité régional d'experts pour les appellations d'origine du « Muscadet » :

MM. de Camiran, viticulteur, à Maisdon ; Bourdeau, viticulteur à Saint-Géréon ; Bertrand, viticulteur à Haute-Goulaine.

Les experts sont nommés pour deux ans, à dater de la publication du présent arrêté ; leur mission est renouvelable. Ils sont chargés de concourir aux travaux du Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie institué par décret du 18 septembre 1935.

Sur convocation du président du Comité national, ils peuvent assister aux réunions de ce comité avec voix consultative. Ils peuvent se réunir séparément sur convocation de leur président, pour étudier les questions soumises aux délibérations du Comité national afin de présenter à celui-ci les avis et les vœux qu'ils jugeront utiles.

Echelonnement des enlèvements de vins à la propriété

Art. 1^{er}. — Les dispositions du décret dédicant le blocage d'une partie de la récolte de 1935, demeureront sans influence sur les décomptes d'echelonnement établis en exécution du décret du 14 septembre 1935.

Une nouvelle tranche de récolte ne pourra être libérée tant que, sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930, le cours des vins de consommation courante, du type 9 degrés, n'aura pas atteint 8 francs le degré-hectolitre pendant deux marchés consécutifs.

Art. 2. — Les ministres de l'Agriculture et des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel.

Les livraisons de Vins à l'Intendance pour tenir lieu de prestation d'alcool

Sous réserve d'avoir à fournir une quantité minimum de 120 hectolitres de vin, les viticulteurs redevables de prestations d'alcool pourront, au cours de la campagne 1935-36, se libérer de leur obligation en livrant à l'Intendance ou à des établissements d'assistance publique, des vins destinés à être distribués à titre de ration supplémentaire.

Pour bénéficier de la mesure, ils devront en faire la demande au directeur général des contributions indirectes, Ministère des Finances, Paris, en précisant si les fournitures de vin couvriront la totalité de leur prestation d'alcool de vin ou d'alcool vinique, ou, seulement, la partie de leur prestation qui doit, obligatoirement, être soldée en alcool de vin. Dans un délai maximum de deux mois, compté de leur réception, il sera statué sur les offres présentées.

Est autorisée la livraison de vins rouges, blancs ou rosés, loyaux et marchands, limpides et bien conservés, titrant 8 degrés au minimum et possédant les caractéristiques minimales exigées des vins de pays dans la région de production. Exprimée en acide sulfurique monohydraté, l'acidité fixe des vins doit être comprise entre 2 et 5 grammes par litre. Leur acidité volatile ne peut excéder 0 gr. 8 par litre.

L'ELOQUENCE DES CHIFFRES...

En Algérie, en 1924, la superficie des vignes en production était de 188.536 hectares et la récolte déclarée de 9.787.204 hectolitres.

En 1934, la superficie des vignes en production était de 387.655 hectares et la récolte déclarée de 22.042.768 hectolitres.

Augmentation de la superficie des vignes en production : 199.119 hectares.

Augmentation des quantités récoltées et déclarées : 12.255.564 hectolitres.

(L'Action Viticole).

...D'après certaines personnalités algériennes, les piquettes de la Gironde et les vins de sucre de Meurthe-et-Moselle seraient les seules causes de la surproduction !

Tout bon vigneron doit lire :

« LA VINIFICATION DES RAISINS BLANCS » par Moreau et Vinet
15 francs — En vente au Syndicat

Maladies des Vins

(Suite et fin).

grains de la grappe. L'égrappage s'impose lorsque la coulure a été forte et a réduit considérablement la proportion des grains par rapport à la rafle.

B) Casse brune ou casse oxydasi- que. — Nous en avons déjà parlé succinctement, à propos des soutirages, et nous vous avons recommandé, avant cette opération, de soumettre toujours le vin à l'épreuve de l'air, qui permet de dépister des vins atteints de casses brunes, des vins sains. Tous les vins provenant de vendanges fortement pourries sont susceptibles de casse quand on les soustre en présence de l'air. Autre- ment dit tous ces vins possèdent la maladie en puissance. La pourriture noble donne des accidents beaucoup plus faibles que la pourriture grise. Les caractères d'un vin, exposé à l'air pendant quelques heures, et qui casse sont les suivants :

Le vin brunit progressivement, en commençant par la partie supérieure en contact avec l'oxygène de l'air, puis il se trouble et forme un dépôt abondant. Au bout de deux jours environ, il se forme à la surface une pellicule irisée très nette et tout à fait caractéristique. En même temps le goût s'altère. Le vin prend un goût de vieux, d'oxydé.

Il est absolument indispensable, surtout si la vendange est pourrie, que le viticulteur fasse l'épreuve de l'air sur le moût lui-même. Dans certains cas, en effet, le moût casse avant même d'avoir commencé de fermenter, et il suffirait d'une fausse manœuvre se traduisant par une aération du moût, pour l'altérer sérieusement. Tant que le moût est à l'abri de l'air, il ne craint rien ; il faut donc à ce moment le traiter préventivement, pour éviter l'accident, car une fois le vin cassé, on ne peut le corriger complètement dans bien des cas, alors que des mesures préventives permettent d'éviter toute complication.

Le phénomène de la casse brune ou casse oxydasi- que, est dû à la présence dans le vin d'un principe ou « oxydase » secrété par le Botrytis cinerea, agent de la pourriture. Ce principe fixe l'oxygène de l'air sur les matières tanniques du vin. Ces matières oxydées, brunissent, se précipitent ; c'est le phénomène de la casse.

Le remède va consister à empêcher l'action de l'oxydase en ajoutant au vin de l'acide sulfureux. L'acide sulfureux fixe l'oxygène de l'air et l'empêche d'agir d'une façon défavorable.

Les doses d'acide sulfureux à employer sont assez fortes (10 à 15 gr. par hecto).

L'addition d'acide sulfureux à la vendange, au débarrasage que nous avons conseillé dans un précédent article, dans le cas des vendanges pourries, a pour but, entre autres, d'apporter au moût un premier appoint d'acide sulfureux, le protégeant contre l'altération due à l'oxydase. Mais cette première addition ne suffit pas dans la plupart des cas. Il faut ajouter une nouvelle dose d'acide sulfureux avant le premier soutirage. Si l'on craint, ce qui est légitime dans un pays de vin sec, d'ajouter trop d'acide sulfureux au vin, on pourra faire une série d'essais préalables dans des verres, avec des doses variables de solution sulfureuse par exemple, afin de déterminer la quantité minima à employer pour empêcher le phénomène de la casse.

Le traitement du vin à l'acide sulfureux évite en général tout accident. C'est pourquoi, dans nos régions, on ne rencontre plus guère de vins cassés. Dans le cas où on se trouverait en présence de vin fortement cassé (cas exceptionnel dû à l'ignorance ou à la négligence du viticulteur), nous conseillons de lui ajouter une forte dose d'acide sulfureux par hecto (12 à 15 gr. au moins) puis de le tanser (10 gr. de tanner par hecto) et de le coller (10 gr. de gélatine par hecto). L'amélioration est sensible mais le vin ne reprend jamais toutes ses qualités.

C) Les casses ferriques. — Elles sont dues à l'oxydation des sels de fer qui se trouvent dans le vin à l'état ferrique soluble et qui passent à l'état ferrique sous l'action de l'oxygène de l'air. Elles se manifestent par un louche blanc ou bleuâtre persistant ; un collage fait en général disparaître ce louche, mais il ne tarde pas à réapparaître. On peut multiplier les collages ou les filtrations, le vin redevient en général toujours trouble.

On distingue deux sortes de casses ferriques : a) la casse bleue ou tanno-ferrique ; b) la casse blanche phosphato-ferrique.

La première est peu fréquente dans les vins blancs et son traitement est analogue à celui de la seconde. C'est pourquoi nous ne parlons ici que de la casse blanche.

La casse blanche est favorisée par la présence d'acide phosphorique dans le vin. L'introduction de phosphate d'ammoniaque au cours de la fermentation, amène cet élément dans le vin en quantité notable et peut produire le trouble de la casse blanche. Mais ce qui la favorise surtout, c'est la présence de fer dans le vin. Il faut éviter avec le plus grand soin d'avoir du matériel vinaire en fer et surtout du fer rouillé. La rouille est très facilement dissoute dans le vin et cette dissolution se fait d'autant mieux que les vins sont plus acides. La présence du fer favorise la casse mais on ne peut affirmer que ce vin riche en fer cassera. Cela dépendra des proportions relatives de fer et d'acide phosphorique, et aussi de l'acidité.

Quand on a clarifié un vin, avant de le mettre en bouteille, il est bon de faire l'épreuve de la casse blanche. En effet la casse blanche se manifeste par un louche qui peut se produire à la longue et si le vin est déjà en bouteille, on est obligé, pour le guérir et pour le rendre clair à nouveau, de le remettre en fût. On évite ces complications en faisant l'essai suivant : On prend 20 à 25 cm. cubes de vin et on ajoute deux à trois gouttes d'eau oxygénée. Si le vin se trouble au bout de deux ou trois heures, c'est qu'il est « cassable ». Si le vin se trouble au bout de quelques heures, le vin n'est pas cassable pratiquement et à plus forte raison s'il reste clair. Tout cela suppose que l'on opère sur un vin clair.

Pour éviter la casse, il faut d'abord éliminer toute trace de fer, rouillé ou non, dans les récipients et appareils qui doivent venir en contact avec le vin. Il est bon, quelque temps avant les vendanges, de faire la révision du matériel vinaire et de le mettre sur les parties en fer des vernis isolants.

Le traitement consiste aussi bien pour la casse blanche que pour la casse bleue, à solubiliser le louche par addition de 50 gr. d'acide citrique par hecto, dose maxima légale. Mais souvent cette dose et même la dose double ne suffit pas. Dans ce cas le traitement au carbonate de chaux par précipité, à la dose de 75 à 100 gr. par hecto est à conseiller. Il y a le grand inconvénient de diminuer l'acidité, souvent faible, du Muscadet. C'est pourquoi le plus souvent il faudra combiner l'action du carbonate de chaux avec une réacidification à l'acide citrique (50 gr. par hecto). Le traitement au carbonate de chaux n'étant pas légal, ne peut être appliqué qu'au vin destiné à la consommation personnelle.

Dans les cas tout à fait graves, le seul moyen de se débarrasser de la casse blanche est le traitement par aération répétée, qui fait casser le vin au minimum. Puis l'addition d'acide citrique et un bon collage avec tannage préalable permettent l'élimination du louche. Il existe même des procédés permettant l'élimination des vins par l'oxygène pur. Mais cela n'est pas à conseiller dans les régions de cru.

Nous terminerons ici l'étude des maladies et accidents, sans avoir la prétention de les citer toutes. Nous croyons du moins avoir développé les plus importantes et les plus fréquentes dans le Pays nantais, mais nous restons à la disposition des viticulteurs pour tous les cas qui sortiraient de ce cadre, pour les documenter dans la mesure de nos moyens.

Jean BOSCH,
Ingénieur agronome,
(Reproduction interdite).

NOTA. — Erratum. — Dans le dernier article au paragraphe « Fleurette », lire ferment « acrobie » au lieu de ferment « cénobie ».

Dans le paragraphe « Graisse », à propos des doses de tanner et de colle à employer, lire 15 gr. de tanner par hecto et 10 gr. de gélatine par hecto (au lieu de 20 gr. de gélatine par hecto).

Le Vin : le meilleur lait des vieillards

C'est du moins ce qu'affirme un proverbe languedocien.

Le vieux marquis de Saint-Béron, en Savoie, ne faisait pas mentir le dicton. Levé tous les matins à 4 heures, il allait sonner l'Angelus à la paroisse, distante de sa ferme de deux kilomètres et, par tous les temps, malgré ses 83 ans, il circulait nu-tête, ses cheveux blancs naturellement ondulés, longtemps avant que les jeunes gens n'eussent lancé cette mode.

Attablé devant un pot de blanc chez le père Bellemain, il aimait à nous raconter que depuis l'âge d'homme, s'il ne buvait jamais d'alcool, il vidait régulièrement ses cinq litres de vin. Sa vigoureuse vieillesse confirmait l'opinion de nos anciens.

Machines Agricoles

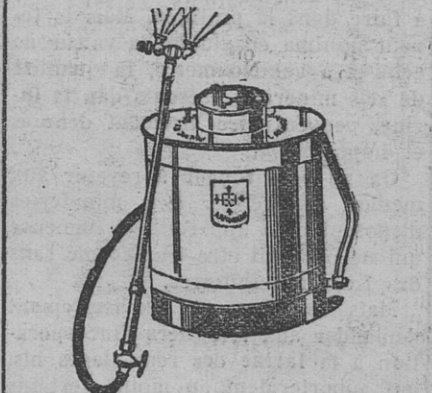
Pulvérisateurs à dos

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

Prix net pour nos adhérents, FRANCO gare du destinataire :

En CUIVRE ROUGE..... 134 fr.
En CUIVRE PLOMBÉ..... 139 »

Réduction de 5 francs par appareil pris à Nantes



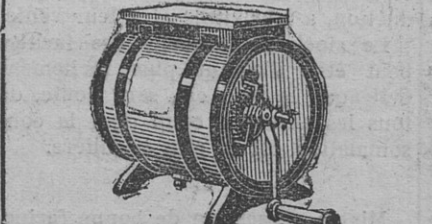
Nous pouvons fournir en supplément :

Rampe plombée à 3 jets pour l'acide 25 fr.
Lance cuivre avec jet à arc... 18 »
Lance cuivre avec jet Gobet pour arbres fruitiers, vigne, pommes de terre, etc..... 13 50

Prix net, marchandise prise à Nantes.

Barattes en chêne

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



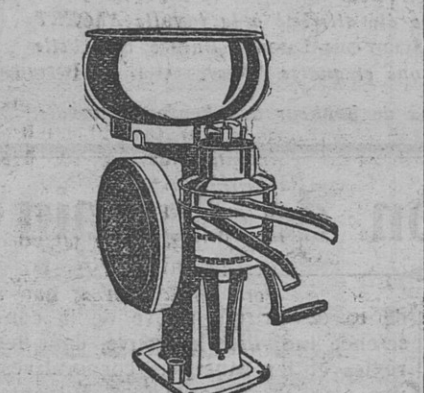
10 litres, 165 fr. ; 20 litres, 175 fr. ; 30 litres, 190 fr. ; 40 litres, 210 fr. ; 50 litres, 230 fr. ; 60 litres, 260 fr. ; 80 litres, 305 fr. ; 100 litres, 350 fr.

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

BARATTES CULBUTANTES sur demande depuis 380 francs départ.

Ecrémeuses

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



80 litres, bassin central... 895 fr.
115 — — — — — 1.040 »
150 — — — — — 1.120 »
225 — — — — — 1.340 »
255 — — — — — 1.720 »

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

Ronces galvanisées

Fils N°	Deux picots		Quatre picots	
	Ecart. 11 cm.	Ecart. 6 cm.	Ecart. 11 cm.	Ecart. 6 cm.
13	12 90	14 20	14 60	17 40
14	14 60	16 »	16 20	19 20
15	17 10	18 80	19 20	22 50
16	20 »	22 30	22 55	25 75

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

Fils de Fer

Fils galvanisés, spéciaux pour vignes, en bottes irrégulières.

N°	Prix (35° environ au kilo)
N° 14 (35°)	176 fr.
N° 15 (30°)	173 »
N° 16 (25°)	169 »
N° 17 (20°)	167 »

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

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

Tarares

TARARES Cribleurs munis de cinq grilles et deux cribles ; modèles sérieux se faisant avec ferrure à droite, ferrure à gauche, ou ferrure d'angle, au choix :

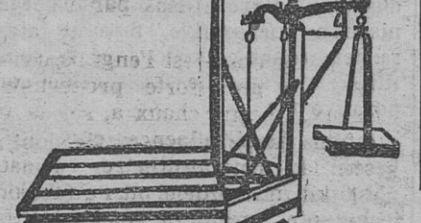
Débit	Largeur	Prix
8 à 12 hectolitres	0°65	275 fr.
12 à 16 —	0°70	300 »
20 à 25 —	0°82	345 »
25 à 30 —	0°86	370 »
30 à 35 —	0°90	395 »
35 à 40 —	1°	425 »
40 à 45 —	1°10	450 »

Ces prix s'entendent franco gares grands réseaux. Remise à nos adhérents.

Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande et tous autres modèles.

Basculs décimaux

Bonne construction courante. Marque réputée.



Barattes métalliques

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

Basculs Romains

Equipées avec nouveau fléau breveté. Fabrication soignée.

Forces	Pointe	Chêne verni	Renforcés
100 kil.	270 fr.	290 fr.	340 fr.
200 —	280 »	310 »	370 »
300 —	330 »	370 »	430 »
500 —	430 »	480 »	570 »

Taxe de vérification première en sus.

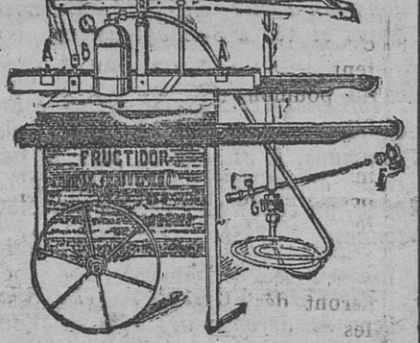
Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Basculs farinières. Basculs pesés et basculs pèse-bétail : Nous consulter.

Pulvérisateur « Fructidor »

A haute pression pour arbres fruitiers. Cuivre plombé ; clapets en ivoire ; manomètre de 20 kilos ; soupape de sûreté ; agitateur réglable ; 10 mètres de tuyau pour acide, jet double « godet ».

La pompe seule, départ usine 765 fr.



Le pulvérisateur sur brouette de 100 litres..... 1.095 fr.

Le pulvérisateur sur brouette de 150 litres..... 1.205 fr.

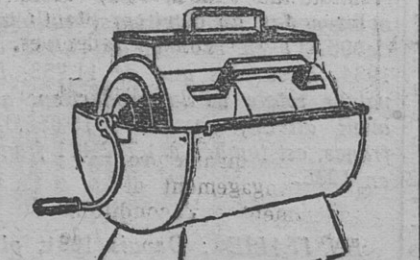
Nouvel appareil à traction (cheval) contenance 200 litres : 1.450 francs.

Prix départ usine et Remise à nos adhérents.

Autres modèles. Nous consulter.

Barattes métalliques

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



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

Prix départ Nantes et remise à nos adhérents.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 23 Décembre 1935

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3,285	3,450	5 80	5 00	3 90	6 30	3 48	2 75	1 95	3 90
Vaches.....	2,128	2,145	5 60	4 60	3 60	6 80	3 35	2 58	1 80	4 35
Taureaux.....	500	485	4 60	4 20	3 70	5 10	2 75	2 30	1 85	3 45
Veaux.....	1,968	1,850	8 90	7 30	6 60	10 10	5 35	4 15	3 57	6 05
Moutons.....	11,164	11,000	14 20	10 20	8 30	15 70	7 10	5 10	3 80	7 85
Porcs.....	1,786	1,786	6 28	5 86	4 42	6 72	4 40	4 10	3 10	4 70

Du Jeudi 26 Décembre 1935

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1,141	1,080	5 60	4 80	3 70	6 10	3 35	2 65	1 85	3 78
Vaches.....	760	705	5 40	4 40	3 40	6 80	3 25	2 42	1 70	4 35
Taureaux.....	260	255	4 30	3 90	3 40	4 70	2 58	2 15	1 70	2 90
Veaux.....	1,169	1,085	9 00	7 40	6 60	10 20	5 40	4 20	3 63	6 12
Moutons.....	5,557	5,300	14 00	10 00	8 10	15 70	7 00	4 70	4 55	7 85
Porcs.....	1,033	1,033	6 14	5 72	4 28	6 72	4 30	4 00	3 00	4 70

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5,913. — Maine-et-Loire, 260; Sarthe, 305; Mayenne, 20; Indre-et-Loire, 345; Loire-Inférieure, 190; Vendée, 10. — Deux-Sèvres, 109; Vienne, 135; Vende, 435. — PORCS : 1,786. — Maine-et-Loire, 300; Sarthe, 190; Loire-Inférieure, 150; Indre-et-Loire, 45; Deux-Sèvres, 35; Vendée, 50. — VEAUX : 1,968. — Maine-et-Loire, 410.

A nos Planteurs de Tabac

Livraison de la Récolte 1935

La livraison des tabacs de la récolte 1935 aura lieu à Mauves-sur-Loire, comme les années précédentes. Les récoltes seront livrées du 31 janvier au 10 février.

La commune de La Chapelle livrera les 31 janvier et 1^{er} février. La commune de Basse-Goulaine livrera le 3 février.

La commune de Saint-Julien-de-Concelles livrera les 4, 5, 6, 7, 8 et 10 février.

Les cultivateurs devront prendre connaissance à la Mairie de leur date individuelle de livraison et prendre leur disposition pour arriver à Mauves entre 7 et 8 heures, de manière à faciliter le service; toutes les récoltes devront être en place à 8 heures. Ils n'oublieront pas de prendre un laissez-passer à la recette buraliste de leur commune pour accompagner leur récolte.

Emballage et livraisons

La veille du jour fixé pour la livraison, les planteurs procèdent à l'emballage. Les maniques sont mises en balles par qualité et par longueur et enveloppées de papier d'emballage.

Chaque balle doit porter une étiquette avec le nom du planteur, un numéro d'ordre, sans indication de qualité, le nombre de maniques qu'elle contient. Il est établi ensuite une liste reproduisant le nom du planteur, le numéro des balles, le nombre de maniques qu'elles contiennent, le tout totalisé.

La liste doit être présentée avec le laissez-passer au personnel chargé de la réception des balles. La récolte est mise en place.

Il est recommandé de ne pas faire de mélange de qualité dans les balles, le classement devant se faire sur la qualité inférieure prélevée.

Il est rappelé, au sujet du triage, qu'on trouve dans une récolte saine cinq catégories de feuilles :

- 1^{re} Les feuilles fines A¹ et A².
- 2^e Les feuilles non fines B¹ et B².
- 3^e Les feuilles desséchées C.
- 4^e Les feuilles épaisses et grossières D.
- 5^e Les feuilles déchirées et avariées H.

Caractères de chaque catégorie :

Feuilles fines A¹ et A², longueur minimum 30 cm.

A¹ : Feuilles à côtes et nervures fines, de tissu fin, élastique, de coloration claire ou très légèrement bronzée, coloration uniforme.

A² : Même nature que ci-dessus, de coloration foncée ou bigarrée. On tolère quelques légères défauts.

Feuilles non fines B¹ et B², longueur minimum 35 cm.

B¹ : Feuilles à côtes et nervures non fines, peu ou non tourmentées, de tissu non fin, résistant, de coloration claire ou légèrement olivâtre, coloration uniforme.

B² : Même nature que ci-dessus, de coloration foncée ou bigarrée. On tolère quelques défauts locaux.

Feuilles desséchées C,

longueur minimum, 25 cm.

Feuilles basses, saines, à tissu maigre, de coloration jaune clair, bronzée ou bigarrée.

Feuilles grossières D,

toutes longueurs

Feuilles à tissu épais, grosses côtes et nervures et toutes feuilles ne présentant pas les caractères des catégories A B C.

Feuilles déchirées ou avariées H

Toute feuille encore utilisable pour les fabrications, quoique détériorée par la fermentation, les moisissures et les accidents consécutifs à la manipulation. Les feuilles de coloration vert poireau sont toujours à classer en H.

Provenance des feuilles

Les feuilles fines proviennent généralement du milieu de la plante (feuilles médianes).

Les feuilles non fines sont extraites des feuilles médianes un peu épaisses et des feuilles supérieures non grossières.

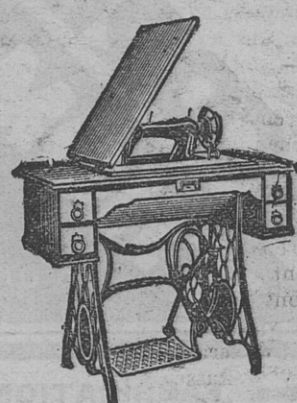
Les feuilles desséchées sont triées dans les feuilles basses. On extrait aussi des feuilles fines de cette catégorie lorsque la cueillette en a été faite de bonne heure et la dessiccation bien conduite.

Les feuilles grossières proviennent des feuilles supérieures épaisses. On classe aussi dans cette catégorie toute feuille saine de moins de 25 cm. et toute feuille ne pouvant entrer dans les catégories A B C. On tolère quelques détériorations.

Les feuilles à classer en H sont des feuilles avariées de toutes provenances. Elles doivent encore être utilisables pour les fabrications. On classera donc ces feuilles par degré d'avarie, de manière qu'il ne soit rejeté des classements que des feuilles réellement sans valeur. A classer en H les feuilles de coloration vert poireau de toute provenance.

Les planteurs doivent livrer la totalité de leur récolte, y compris les débris qui sont à livrer en vrac dans du papier d'emballage.

Machines à Coudre



Notre Coopérative peut fournir, à des conditions avantageuses, des machines à coudre de toutes premières marques. Nous consulter.

L'application de la Loi sur la prophylaxie de la tuberculose bovine après la publication du règlement d'administration publique

Comme nous l'avons annoncé dans notre précédent Bulletin, le règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 7 juillet 1933 sur la prophylaxie de la tuberculose bovine et sur le contrôle de la salubrité des viandes, a été désormais applicable dans leur intégralité, toutes les dispositions qui y étaient prévues.

Depuis le vote de la loi et jusqu'au 17 novembre dernier — date de publication du règlement — un petit nombre seulement des modalités étaient entrées en application. Notamment celles qui concernent la classification de la tuberculose bovine :

1^o dans la liste des maladies réputées contagieuses, mais dans des conditions taxées également par le décret du 24 janvier 1934 ;

2^o dans la liste des vices rédhibitoires (dans les conditions fixées également par un décret du 24 janvier 1934), avec la réglementation qui en résulte lors d'un marché portant sur un animal tuberculeux, et la fixation du délai de garantie de 15 jours.

L'augmentation de 0 fr. 025 de la taxe à l'abatage, prévue pour constituer les crédits destinés à l'application de la loi, a été immédiatement perçue.

Nous nous bornerons ici, sans entrer dans le détail des divers articles, à donner une analyse d'ensemble de la question, en tenant compte des divers décrets et règlements qui sont intervenus depuis le vote de la loi par les Chambres.

I. - Les mesures de prophylaxie

La loi du 7 juillet 1933 a institué en premier lieu le principe de la prophylaxie libre : la lutte contre la tuberculose sera conduite par les services sanitaires vétérinaires, en accord avec les propriétaires des animaux qui en feront la demande.

Ces demandes, faites sur papier libre, et comportant les noms, prénoms, domicile de l'intéressé, devront spécifier le lieu de l'exploitation, le nombre des animaux de l'espèce bovine s'y trouvant au jour de la demande, les mesures sollicitées et, s'il y a lieu, la caisse d'assurance mutuelle agricole à laquelle le requérant est affilié. Elles devront être adressées au Préfet.

Après étude du Directeur départemental des services vétérinaires, et avis d'une Commission dans laquelle figure notamment un membre élu de la Chambre départementale d'Agriculture — le Préfet arrête un tableau de priorité, selon l'ordre duquel les opérations seront conduites, dans la limite des crédits disponibles, et le notifie à chacun des demandeurs, en indiquant les conditions — dont l'exécution entraînerait la cessation immédiate de l'assistance — auxquelles est subordonnée l'intervention de l'Etat.

Les opérations de prophylaxie subventionnées ne pourront être entreprises qu'après abatage de tous les sujets réputés contagieux. Il sera donc procédé en premier lieu à la recherche et à l'élimination de ces derniers, conformément au décret du 24 janvier 1934, qui fixe les formes suivant lesquelles la tuberculose est réputée maladie contagieuse, c'est-à-dire de tous ceux qui présentent des cas de tuberculose avancée du pommier, de tuberculose de l'intestin, de la mamelle et de l'utérus.

Le reste de l'effectif sera alors soumis aux épreuves diagnostiques (tuberculine ou autre), pour déterminer les animaux tuberculeux (non contagieux en vue de leur destruction). Après leur élimination, les locaux seront désinfectés et assainis selon les procédés fixés.

Les opérations de prophylaxie seront considérées comme terminées lorsque deux épreuves diagnostiques, pratiquées à six mois d'intervalle, auront donné des résultats négatifs pour la totalité de l'effectif, et après une nouvelle désinfection des locaux s'il y a lieu.

Une patente, constituant une attestation de salubrité de l'étable et de la bonne santé des animaux qui y habitent, pourra être accordée aux propriétaires d'étables saines et dont tous les animaux auront été soumis à deux épreuves diagnostiques négatives, pratiquées à six mois d'intervalle.

Cette patente, valable au plus pour une année, pourra être renouvelée pour la même durée, à la suite d'une nouvelle épreuve négative. Son retrait sera prononcé dès l'apparition de la tuberculose dans l'effectif ou l'introduction dans cet effectif d'animaux non reconnus indemnes.

II. - Les subventions

Les subventions ne pourront être accordées qu'aux propriétaires ayant pris l'engagement de se conformer strictement aux conditions qui leur auront été notifiées par le Préfet.

Elles seront octroyées à titre de contribution :

- aux frais de tuberculination ;
- aux pertes résultant de l'abatage des animaux cliniquement atteints, mais non réputés contagieux ;
- aux pertes résultant de l'abatage des animaux ayant fourni une réaction positive aux épreuves diagnostiques ;

— aux frais de désinfection et d'aménagement hygiénique des étables.

Les frais de tuberculination ne seront remboursés en totalité que pour les épreuves effectuées au début des opérations prophylactiques.

Celles qui seront pratiquées sur les animaux introduits dans les exploitations en cours d'assainissement ne donneront lieu à aucune subvention.

Dans le cas d'abatage, la perte subie sera évaluée, abstraction faite de la tuberculose dont l'animal est atteint.

La subvention sera :

— de 25 % de la perte pour les animaux cliniquement atteints, mais non réputés contagieux ;

— de 40 % de la perte pour les animaux ne présentant pas de signes cliniques, mais qui auront réagi positivement à l'épreuve diagnostique.

Mais, en aucun cas, elle ne pourra dépasser 800 francs par animal.

Soulignons ici que l'abatage des animaux réputés contagieux ne donnera lieu à aucune indemnité.

En ce qui concerne la désinfection et l'aménagement hygiénique des étables, la participation de l'Etat ne pourra dépasser 30 % de la dépense effectuée, ni excéder 6.000 francs pour une même exploitation.

Pour les propriétaires affiliés à des groupements agricoles contre la mortalité du bétail, les subventions auxquelles ils ont droit leur seront versées par l'intermédiaire de ces associations. A ce titre, ces dernières pourront recevoir une majoration de 6 % au plus des subventions qu'elles devront transmettre.

III. - Vente d'animaux tuberculeux. Réhabilitation

La tuberculose figure dans la liste des vices rédhibitoires.

Sont considérés comme atteints de tuberculose et peuvent donner lieu à réhabilitation, à moins d'un accord écrit de non-garantie :

1^o Les animaux reconnus cliniquement atteints ;

2^o Ceux qui auront réagi à l'épreuve de la tuberculine exclusivement pratiquée par voie sous-cutanée.

En ce qui concerne les animaux vendus pour la boucherie et reconnus tuberculeux après abatage, le vendeur n'est tenu qu'au remboursement de la valeur des viandes saisies.

L'acheteur doit établir l'identité de l'animal qui a fait l'objet de la saisie et produire, à l'appui de sa demande, un certificat délivré par

le vétérinaire inspecteur, mentionnant le signalement de l'animal, la nature et le poids des viandes saisies. En cas de saisie totale, le remboursement sera égal au prix de vente, diminué de la valeur de la dépouille.

Au cas de saisie partielle portant sur la viande, ce remboursement mis à la charge du vendeur, soit en vertu de l'action principale, soit en vertu de l'action récursoire, sera égal à la valeur de la partie saisie, calculée sur le prix effectivement reçu par le vendeur et compte tenu de la catégorie de la viande saisie.

Dans tous les cas, le délai de garantie est de quinze jours francs à partir du lendemain du jour de la livraison.

Aucune action principale ou récursoire n'est possible après l'expiration de ce délai qui ne pourra être prolongé à raison de la distance.

Les actions en réhabilitation ou en remboursement de prix après abatage seront portées devant le juge de paix du domicile du vendeur qui statuera sans conciliation préalable, mais à charge d'appel au cas où la valeur de l'animal vendu dépasserait la limite de sa compétence en dernier ressort.

IV. - Contrôle de la salubrité des viandes

Nous nous bornerons à donner ici les dispositions qui peuvent intéresser ceux de nos adhérents qui font abattre en vue de la vente directe au consommateur.

Un service d'inspection sanitaire sera institué dans tout établissement destiné à l'abatage des animaux en vue de l'alimentation humaine.

Un vétérinaire inspecteur sera nommé par le Ministre de l'Agriculture pour la surveillance des établissements — non encore régulièrement inspectés (abattoirs communaux, intercommunaux, tueries particulières).

Tout abatage effectué en vue de la consommation publique, ailleurs que dans les abattoirs communaux ou intercommunaux, devra faire l'objet d'une déclaration.

Celle-ci, faite à la mairie, en vue de la perception de la taxe à l'abatage, vaudra déclaration en vue de l'inspection de salubrité.

Les viandes et abats des animaux sacrifiés pour cause de maladie ou d'accident ne pourront être livrés à la consommation qu'après examen du vétérinaire inspecteur ou, à son défaut, d'un vétérinaire sanitaire.

Une taxe de 0 fr. 03 par kilogramme de viande nette abattue sera perçue pour les frais de surveillance ainsi organisée.

UN BON ENGRAIS

La Cianamide de Chaux

La cianamide de chaux est vendue sous deux formes : la cianamide en grains, contenant de 20 à 24 pour cent d'azote ammoniacal, livrée en fûts métalliques d'une contenance de 75 kilogr. ; la cianamide en poudre humide, contenant de 18 à 20 pour cent d'azote ammoniacal, livrée en sacs doublés de 100 kilogr.

La cianamide, quelle que soit sa forme, provient de la combinaison à haute température, de l'azote de l'air avec du carbone et de la chaux ; aussi, contient-elle, outre une forte quantité d'azote, 60 à 70 % de chaux, dont la moitié à l'état de chaux pure. Elle renferme l'azote en combinaison avec le carbone et la chaux, éléments essentiels de la vie organique. Sous l'action des facteurs chimiques et biologiques de la couche arable, elle se transforme très rapidement en produits parfaitement assimilables, et très bien retenus par le pouvoir absorbant le sol.

La cianamide est l'engrais qui contient la plus forte proportion de chaux, et cette chaux a, sur la végétation, une influence plus efficace que la chaux ordinaire. Un sac de 100 kilogr. contient plus de 90 kilogr. de substances indispensables aux plantes cultivées, et très nécessaires à l'intensification de la productivité du sol.

L'azote de la cianamide a une action progressive et soutenue, de l'autonne à la fin de l'hiver, et il a un effet rapide, au printemps. La chaux de la cianamide, au moment de l'épandage, et lors de son enfouissement dans le sol, agit comme un puissant agent de destruction des mauvaises herbes et de leurs graines. Elle détruit également les limaces et de nombreuses larves d'insectes.

La cianamide en grains étant emballée dans des fûts métalliques hermétiquement clos, se conserve indéfiniment, sans subir la moindre altération. La cianamide en poudre humide est livrée en bons sacs doublés de papier imperméabilisé.

Comme engrais de fond, pour toutes cultures, la cianamide peut être enfouie, soit longtemps à l'avance, puisqu'il n'y a pas de déperdition d'azote à craindre, soit à l'une des dernières façons culturales.

Comme engrais de couverture, épandue sur céréales d'automne et de printemps, la cianamide ranime

la végétation en quelques jours, et assure une bonne floraison et un gros excédent en grains. La cianamide en poudre humide détruit, en outre, radicalement les mauvaises herbes, lorsqu'elle est épandue et fait par beau temps, sur rosée ou gelée blanche.

Sur prairies, la cianamide s'épand pendant le repos de la végétation. Elle détruit la mousse et les herbes de qualité inférieure.

Sur vignes et arbres fruitiers, elle s'enfouie pendant la période de repos de la végétation, entre les rangées de ceps ou d'arbres, par une façon culturale.

Le mélange cianamide en poudre humide, scories Thomas et potasse, constitue un engrais basique très actif, facile à épandre et à conserver. Le mélange cianamide en poudre humide, sylvinite pulvérisée, appliqué sur céréales d'hiver et de printemps, sur rosée ou gelée blanche, par une belle journée, détruit radicalement toutes les mauvaises herbes, sans nuire à la plante cultivée. Cette application provoque immédiatement une vigoureuse poussée des céréales, qu'elle préserve de la verse.

Doses à employer par hectare : sur céréales d'hiver, 100 à 250 kil. ; sur céréales de printemps, 150 à 200 kil. ; sur plantes sarclées et industrielles, 200 à 500 kil. ; sur prairies, 100 à 200 kil. ; sur vignes, 200 à 300 kil. ; sur cultures maraîchères, 300 à 500 kil. ; mélange cianamide, sylvinite pulvérisée, 500 à 600 kil.

Pour tous autres renseignements, s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

La Vie Syndicale

Conquereuil

MARDI 7 JANVIER, à 7 h. 30 du soir, au bourg de Conquereuil, réunion syndicale et conférence agricole par MM. R. FAIVRE et DE DREUZY. Une petite séance instructive de cinéma clôturera la séance.

Tous les agriculteurs sont cordialement invités.



La Conservation des Choux d'hiver

Pendant les mois d'hiver, alors que les légumes frais sont si rares et si recherchés, les choux pommés constituent une ressource précieuse pour l'alimentation, et l'on doit s'efforcer d'en prolonger la conservation le plus longtemps possible.

Certes, le chou est rustique et ne craint pas les petites gelées qui, au contraire, le rendent meilleur. Cependant, les grands froids peuvent lui faire du tort, et les alternatives de gel et de dégel lui sont plus nuisibles que le reste en désorganisant les tissus de la plante, ce qui provoque la pourriture.

C'est, le plus souvent, à la fin de février et en mars, lorsque les grands froids sont passés, au réveil de la végétation, que la plupart des choux pommés pourrissent, ou bien la pousse crève et la plante commence à monter à graine. Depuis cette époque jusqu'à l'apparition des premiers choux de printemps, en mai, ils sont presque complètement défectueux, alors même que l'on serait le plus content d'en avoir. Il y a cependant plusieurs moyens de remédier à cet état de choses, et c'est sur eux que nous insisterons particulièrement, d'autant plus qu'il est très facile de les mettre en pratique.

L'attention du jardinier devra se porter sur trois points principaux :

1^o Choisir les variétés reconnues comme les plus résistantes au froid ;

2^o Semer les choux destinés à la consommation hivernale, à une époque convenable, variant soit peu, selon la nature du sol et le climat auxquels on a affaire ;

3^o Placer les choux en hiver, de façon à les soustraire aux brusques variations atmosphériques, et principalement, comme nous le disions plus haut, aux alternatives de gel et de faux dégel.

Parmi les variétés résistant le mieux au froid, vient en première ligne, l'excellent chou de Vaugirard : placé simplement en jauge, la pousse tournée vers le nord, il peut se conserver jusqu'en mai. Le chou rouge gros se garde aussi très bien.

Les choux frisés, dits « milans », se conservent généralement moins bien, quoiqu'on en dise, que les cabus. Cependant, le chou Milan de Norvège, le Milan de Pontoise, sont des variétés que leur rusticité et leurs mérites culinaires permettent de placer au premier rang et auxquelles on devra réserver une bonne place dans le potager.

L'époque du semis est, nous l'avons dit, très importante à observer. Elle doit être calculée de telle sorte que les choux aient juste le temps de former leur pousse avant l'hiver. Un chou pommé depuis trop longtemps, trop mûr, selon l'expression consacrée, crève facilement et se conserve moins bien. Toutes choses égales d'ailleurs, il serait même préférable que les choux fussent plutôt un peu en retard que trop avancés. La même remarque peut être faite au sujet des légumes-racines et tout le monde sait que les carottes, les navets, etc., provenant des derniers semis, se conservent beaucoup mieux en hiver que lorsqu'ils ont été semés de bonne heure et qu'ils ont atteint, depuis longtemps, leur complet développement.

Pour conserver les choux dans les jardins, on les arrache fin novembre par un beau temps. Après les avoir laissés un jour ou deux, la racine en l'air, on les met en jauge le long d'un mur ou de tout autre abri exposé au Nord, s'il fait très froid on les couvrira avec de la paille ou du long fumier.

Ainsi traités, les choux peuvent se conserver facilement jusqu'en avril.

G. D.

(La Défense Agricole et Horticole).

Pommes de Terre de Semence

La Ferme expérimentale d'Avrillé (M.-et-L.), dont beaucoup de nos adhérents ont pu apprécier la qualité des semences, dispose cette année des variétés de pommes de terre suivantes, d'une pureté de 99,9 % :

TANTE GERTRUDE

par le grand écrivain
B. NEULLIES

« Cet amour a grandi singulièrement ces derniers temps. Ses malheurs, son isolement, ses efforts vraiment touchants pour arriver à vous satisfaire, mademoiselle, sa bonté, sa douce résignation devant des rebuffades le plus souvent injustes m'ont ému jusqu'au fond de l'âme et m'ont fait éprouver pour elle une affection profonde, capable de tous les dévouements, de tous les sacrifices, qui ne peut qu'honorer celle qui en est l'objet, fût-ce même de la part d'un mendiant ! de l'être le plus pauvre et le plus misérable ! »

« Je croyais bien qu'elle ignorerait toujours ce culte ardent que je lui avais voué et il a fallu une circonstance extraordinaire, un de ces coups qui nous prennent par surprise, pendant lesquels on n'est plus maître de sa volonté... »

« Si mes lèvres ont trahi mon

cœur, hier, c'est de votre faute, mademoiselle ! » déclara hardiment Jean Bernard, en regardant la vieille châtelaine bien en face.

— Mais, vraiment, ce manant est d'une audace !...
— Oui ! — et la voix brève du régisseur monta à un diapason plus élevé, imposant silence à Mlle de Neufmoulins, subjuguée par le ton tranchant et l'expression impérieuse de ses yeux noirs, — oui, c'est votre faute !...

« Cette enfant que vous devriez protéger et que vous semblez torturer à plaisir, est arrivée chez moi affolée, hors d'elle-même... Elle est venue à moi comme à son seul ami, le seul être en qui elle eût confiance, qui put l'aider, la guider... »

« Eperdue, sanglotante, elle m'a dit que vous l'aviez chassée, demandant d'elle une chose qu'elle ne pouvait vous accorder... Vous vouliez lui imposer un mariage qui lui paraît odieux... De quel droit, vraiment, exigez-vous pareille monstruosité ? »

— Et de quel droit, s'il vous plaît, vous mêler des affaires de ma nièce et des miennes ? riposta Mlle Gertrude, qui avait retrouvé toute sa violence. Je ne sais pas pourquoi j'ai la patience de supporter un pareil langage ! Vertugard ! Qu'on me parle de la sorte, à moi, une Neufmoulins... Et qui ? Un manant, un valet que

je devrais chasser sur l'heure !
— Je vous éviterai cette peine, mademoiselle, répondit fièrement le jeune régisseur. Je vais partir... mais, auparavant, je vous dirai tout ce que j'ai sur le cœur ! tout ce qui me brûle les lèvres depuis si longtemps !... Je vous dirai l'horreur que m'inspirent vos procédés pour l'enfant de votre frère !

— Tiens ! tiens ! Je ne serais pas fâchée d'entendre cela ! L'opinion d'un Jean Bernard sur ma conduite ! ce doit être assez curieux !...

Et Mlle Gertrude, prenant son face-à-main, toisa le régisseur avec insolence, tandis qu'elle s'étendait complaisamment au fond de son fauteuil dans un calme affecté.

— Parlez donc, jeune homme, je suis tout oreilles !... Et d'abord, reprenons où nous en étions restés... Vous disiez que ma nièce était venue vous demander conseil ! Naturellement, vous l'avez encouragée à me résister, à refuser ce parti que je lui offrais pour vous épouser, vous, Jean Bernard ?...

— Non !...
Le régisseur avait mis une telle hauteur dans cette brusque et laconique réponse que Mlle de Neufmoulins le regarda avec une nouvelle attention.
— Non !... répondit-il au bout d'un

instant de silence, — et une expression de tendresse immense emplit soudain ses yeux noirs passionnés, sa voix se fit douce et triste... Il parla lentement... Mon amour est trop profond pour être égoïste... J'ai eu une seconde la vision du Ciel... j'ai été ébloui par le bonheur... mais j'ai eu la force de résister... »

« Pauvre chère Paule !... Elle ne se doutait jamais de la grandeur de mon sacrifice... Je lui ai dit que je n'avais par le droit, moi, le paria, le salarié, de prétendre à sa main... Je l'ai suppliée d'oublier... Et j'ai compris que je devais partir, je n'avais la revoir, ne plus entendre le son de sa voix... Elle est faite pour la fortune, le luxe, les honneurs... il faut la laisser à ce cadre d'or qui lui convient si bien !... La condamner à une vie de lutttes et de misères serait un crime... Je ne le commettrai pas... »

« Mais elle va souffrir... Elle m'aime, je le sais... Il faudra être bonne pour elle... Il faudra lui donner un peu de cette affection, de ces caresses, dont elle a tant besoin !... C'est une enfant aimable et tendre... »

Pour un observateur attentif, le visage de Mlle Gertrude eût offert un sujet d'études fort curieux en ce moment : des larmes, qu'elle essayait rageusement, perlaient au bord de ses paupières, tandis qu'elle attachait sur

le régisseur un regard hypnotisé ; ses lèvres s'agitaient comme pour parler et sa bouche se tordait, grimaçante sous une émotion indéfinissable.

Mais, se reprenant soudain, et sans cesser d'examiner son interlocuteur, elle l'interrompit de sa voix mordante :
— Peuh ! comédie que tout cela ! On ne m'en fait pas accroire à moi ! Avouez tout simplement que lorsque la jeune belle vous a annoncé que je la chassais si elle n'épousait pas Le Saunier et que vous avez vu l'impossibilité de gruger la vieille tante, vous vous en êtes tiré comme vous avez pu !

Jean Bernard bondit sous cette nouvelle insulte. Il se redressa avec hauteur et, foudroyant la châtelaine de son regard fureur :

— C'en est trop à la fin ! s'écria-t-il, et vous abusez étrangement de votre situation. Si je n'ai pas accepté l'offre si généreuse de Mlle Wancel, sachez que c'était uniquement pour lui permettre de reprendre auprès de vous la place qui lui convient.

— Eh bien ! monsieur, vous avez perdu votre temps, car je n'ai qu'une parole ! Et si ma nièce n'épouse pas celui que j'ai choisi pour elle, elle peut faire son paquet ! je la chasse comme je vous chasse vous-même ! Libre à vous de vous charger d'elle... C'est ce que je ferai, mademoi-

selle ! déclara fièrement le jeune homme. Je demanderai à genoux à la noble enfant d'accepter le peu que j'ai à lui offrir, et de m'accorder le droit de la protéger dans la vie.

— Un beau protecteur qu'elle aura là, ma foi ! Un intendant ! Un valet ! Moins que rien ! Un Jean Bernard !... Une espèce d'enfant trouvé, j'imagine !

Un frémissement de colère faisait trembler le jeune homme ; il était livide et ses yeux étincelaient.

— Je pars, mademoiselle de Neufmoulins ! Je ne suis plus à votre service !...

Un accent de dédain inexprimable vibrât dans sa voix dure et métallique.

— Avant de m'éloigner, laissez-moi vous dire que si votre nièce doit être, bien pauvre, elle aura au moins, en m'épousant, un nom plus beau et plus noble que celui qu'elle quitterait... Il n'y a plus de Jean Bernard, ici !... Je suis le comte de Ponthieu, mademoiselle !...

— Ah ! enfin ! enfin ! Mais dites-le donc ! dites-le donc !... Depuis que je l'attends, cet aveu !...

La foudre fut tombée aux pieds de Jean qu'il n'eût pas été plus stupéfait qu'en entendant ces paroles... Et ce fut bien autre chose lorsqu'il vit l'expression de profonde tendresse, de ravissement qui transfigurait le visage d'ordinaire si laid

et si dur qui s'illuminait au point de le rendre presque beau.

— Mon enfant ! Mon pauvre Jean !... Sa voix avait une douceur infinie, les accents d'une tendresse toute maternelle, tandis que ses bras s'ouvraient pour recevoir le jeune homme, qui, éperdu, ne comprenant pas, mais devinant qu'il était en face d'un mystère, se laissa tomber aux pieds de Mlle Gertrude.

Ce fut une heure d'émotion inoubliable que celle des confidences de la vieille châtelaine... Conduit par elle dans la chambre princière, meublée avec tant d'amour par son oncle, Jean ne pouvait détacher ses yeux ravis du buste de la comtesse de Ponthieu, sa mère tendrement aimée, qui semblait lui sourire du haut de son socle de velours... Assis, presque agenouillé aux côtés de Mlle Gertrude, il écoutait dans un silence recueilli, l'histoire étrange, quasi-miraculeuse qu'elle lui confiait.

Il apprenait que, depuis dix-huit ans, elle l'avait suivi pas à pas dans sa vie de lutte et de travail, ne le perdant jamais de vue, sachant tout de lui, n'ignorant rien de ses moindres agissements, entretenant avec son ami Antoine de Radicourt une correspondance active à son sujet, toujours prête à lui venir en aide si le besoin s'en était fait sentir.

(A suivre).

Offres et Demandes

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

OFFRES

106. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnés autorisés par la loi : Seibel blanc 4986, 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.-L.).

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

129. — A vendre BEAUX PLANTS DE VIGNES hybrides producteurs directs des meilleures variétés sélectionnées, autorisées par la loi et produisant un très bon vin, recherché pour la consommation familiale. Boutures et plants racinés, plants choisis extra : Blancs, Seibel 889, 4986, 4643 ; Baco 22 A, etc... Rouges : Seibel 4643, 5163, 5455 ; Baco n° 1 ; Gaillard n° 2 ; Bertille Seyve 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 3309 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, Seyve Villard 5276 ; Seibel rouges 8745, 10096. Authenticité garantie. Prix-courant franco sur demande. Souscription ouverte aux hybrides et plants greffés pour l'automne 1936, aux meilleures conditions possibles. S'adresser à M. Allard Jules, au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inf.).

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

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, 5455, 5487, 8745, Baco n° 1, Bertille Seyve 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, Seyve-Villard 5276.

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

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

150. — Pépinières J. FOULON-NEAU, Saint-Christophe-la-Courpie (M.-et-L.), offrent franco toutes gares : 10 pommiers tige 2 m., 0 m. 10 à 0 m. 12 de tour, 100 fr. ; 10 pommiers 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 Jouy, Pierre-Percée, La Chapelle-Basse-Mer.

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

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, grappes brantées sélectionnées. Clôtures brantées pour protéger vignobles et jardins, toutes dimensions. Prix-courant franco sur demande. S'adresser à M. Chesneau Fernand, horticulteur, La Bernerie.

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.

178. — A vendre, très bonnes POMMES DE TERRE de semence, « Ronde Jaune » et « Industrie ». Prix intéressants. S'adresser au Syndicat.

180. — A louer TENUE DE JARDINIER, chemin du Landreau, à Douzon, S'adresser à Mme Leteurre, au même lieu.

183. — NOUVEAUX CHASSIS abris montés avec vitrage armé translucide. Légers, incassables, coûtent trois fois moins chers que les châssis ordinaires. Se prêtent à de nombreuses applications en culture maraîchère. Ils s'opposent à l'action des agents atmosphériques : gèles, pluie, neige, grêle, et protègent contre le froid mieux que le verre. Pour tous renseignements, s'adresser à M. Eluère, cultivateur-maraîcher, à Sainte-Luce-sur-Loire (L.-L.).

184. — A vendre BEAUX PLANTS RACINÉS et boutures des meilleures variétés de vigne pour notre région. En blanc : Seibel 4986, 4995. En rouge : Seibel 4643, 5455 ; Baco n° 1, M. Cornetue, propriétaire, Bellefontaine, Paulx (L.-L.).

185. — A louer, commune de Tournais, cause décès et pour le 25 avril 1936, UNE BELLE METAIRIE d'environ 30 hectares, terres, prés et vignes, d'un seul tenant ; bâtiments tous électrifiés. Pour tous renseignements, s'adresser à Joseph Gautier, au Porcin, Saint-Colombin (L.-L.).

186. — A vendre, BELLES GRIFES D'ASPERGES « Grosse hâtive d'Argenteuil », plants sélectionnés 1^{er} choix, en griffes d'un an et de deux ans. S'adresser Henri David, à la Grille, Saint-Julien-de-Concelles.

187. — Propriétaire donnerait VIGNE, très bon état, à faire pour deux tiers pour le vigneron et un tiers pour le propriétaire. S'adresser au Syndicat.

188. — A vendre, UNE FAUCHEUSE, une écremeuse, une combieuse, une houe. S'adresser à Mme de la Robrie, La Rairie, Pont-Saint-Martin.

DEMANDES

281. — MENAGE, 46 ans, demande place jardinier ou vigneron, toutes mains ; femme basse-cour. S'adresser au Syndicat.

282. — On demande CELIBATAIRE cultivateur-vigneron, tonnelier si possible, pour chais et livraisons. S'adresser au Syndicat.

283. — JEUNE HOMME, 24 ans, très sérieux, demande place, château ou maison bourgeoise de préférence, s'occuperait du jardinage ou de la basse-cour. Libre de suite. S'adresser au Syndicat.

284. — MENAGE jardinier, basse-cour, demande place stable. Très sérieuses références. S'adresser au Syndicat.

285. — MENAGE, deux enfants, 21 mois et 3 ans, cherche place garde, femme basse-cour. Accepterait comme jardinier. Sérieuses références.

Prix-Courant (DETAIL)

Alimentation du Bétail

Remouillage de fèves.....	50 »
Riz Saigon n° 1.....	72 »
Brisures de Riz.....	60 »
Issues de Riz blanches.....	68 »
Farine de Manioc.....	68 »
Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil. départ.....	69 »
Farine « Kyslett ».....	165 »
Farine lactée T. T.....	155 »
Mais pour volailles.....	au cours
Tourteau amélioré Chepteline	79 »

Aliments mélassés

Mélasse Say.....	52 »
Non mélassé Say.....	54 »
Provende Say, 55 % de mélasse pure.....	42 »
Paille Say (départ Bordeaux)	50 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelin et Pont-d'Ardes.	

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES BOEUF VACHES ET VEAUX

Optima lait :	
cordons vert.....	logé 71 »
cordons rouge.....	logé 77 »
Optima veaux d'élevage :	
cordons vert.....	logé 71 »
cordons rouge.....	logé 77 »
Optima engraissement :	
pour boeufs.....	logé 78 »
Farine lactée Optima pour veaux, le sac de 5 kil.....	11 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet n° 1, 40 % avoine, 35 % mélassé.....	71 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucrés, avoine, tourti.).....	73 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine. Pour quantités rondes, nous consulter.	

Aliments pour Volailles et Lapins

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

Société anonyme «Ovox»

Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuses.....	104 »
N° 2 pour sujets en croissance.....	110 »
N° 2 bis, pour poussins.....	135 »
N° 3, pour poules en mue.....	115 »
Boulettes « LAPOX », non log. par 50 kilos, majoration ; tolles facturées 250 non reprises.	91 »

Provendeine

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

Chaux agricole

Grosse chaux agricole.....	90 »
Chaux agricole tout venant.....	85 »
Chaux blutée, en sacs papier perdus.....	94 »
Chaux blutée, en sacs toile consignés 150.....	84 »
Ces prix s'entendent à la tonne, départ Chaudfontaines-gare (Maine-et-Loire).	

Engrais complets O. N. I. A.

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

L'Intensator Engrais spécial

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

Savons

Croix d'Or.....	225 »
G. H. B.....	205 »



NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région à ce jour : Nantes, le 26 décembre.

Farine de froment.....	124 »
Blé libre nouveau.....	75 »
Avoines grises gu noires.....	59 »
Avoines bigarrées.....	54 »
Sarrasin Bretagne.....	63 »
Son bonne fabrication, région.	51 »

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 20 décembre

VEAUX : 512. — Le kilo net, 3,50 à 5 fr. A déduire 0,80 par kilo, moyen-ne 3,45.	
BOEUF : 27. — Le demi-kilo : Devant : 1 ^{re} qualité, 2 à 2,75 ; 2 ^e qual., 1,25 à 1,75 ; 3 ^e qual., 0,50 à 1 fr. Derrière : 1 ^{re} qual., 3 à 3,75 ; 2 ^e qual., 2,25 à 2,75 ; 3 ^e qual., 1,25 à 1,75.	
MOULTONS : 208. — Le demi-kilo : 1 ^{re} qualité, 6 à 7 fr. ; 2 ^e qual., 4 à 5 fr. AGNEAUX : Sans tarif.	

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 25 décembre.

Artichauts, les 12, 18 fr. — Betteraves, les 12, 4 fr. — Carottes, le paquet, 0 fr. 30. — Céleri rave, la botte, 2 fr. 50. — Céleri blanc, la botte, 2 fr. 50. — Choux pommes, les 16, 10 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. 50. — Cresson, les 12 bottes, 6 fr. — Chicorées, la douzaine, 2 fr. 50. — Endives, le kilo, 3 fr. — Escaroles, la douzaine, 2 fr. 50. — Epinards, le kilo, 2 fr. — Laitues, les 20, 3 fr. — Mâche, le kilo, 1 fr. — Navets, la botte, 0 fr. 50. — Noix, le kilo, 2 fr. 50. — Oseille, le kilo, 1 fr. 50. — Pommes, le kilo, 0 fr. 50. — Pommepomme, le kilo, 2 fr. — Pissenlits, le kilo, 2 fr. — Poireaux la botte, 2 fr. 50. — Poires, le kilo, 5 fr. — Radis, les 12 bottes, 2 fr. 50. — Salsifis, la botte, 1 fr. 50. — Sorbomères, la botte, 1 fr. 50. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 40.	
---	--

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :	
Paille de blé.....	210 »
botte pressée.....	195 »
Foin pressé.....	210 »

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

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 30 décembre. — Port-Saint-Père, Maumusson.	
Mardi 31. — Mésanger, Puceul, La Limouzinière.	
Mercredi 1 ^{er} janvier. — Châteaubriant, Chauvigné.	
Jeudi 2. — Angenis, Guérande, Remouillé.	
Vendredi 3. — Nort-sur-Erdre, Saint-Nazaire.	
Samedi 4. — Abbaretz, Guenrouët.	
Dimanche 5. — La Chapelle-Laudray.	

UN BON SYNDIQUÉ NE SE CONTENTE PAS DE LIRE LE BULLETIN, IL EST AUSSI UN PROPAGANDISTE DE NOS ORGANISATIONS SYNDICALES.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :
Beufs. — 1^{re} catégorie, 4,50 à 11 fr. ; 2^e catégorie, 2 à 2,75 ; 3^e catégorie, 1 à 2 fr.
Veu. — 1^{re} catégorie, 5 à 8,50 ; 2^e catégorie, 4 fr. ; 3^e catégorie, 3 à 3,50.

2 fr.	
Veau. — 1re catégorie, 5 à 8 50 :	
2e catégorie, 4 fr.; 3e catégorie, 3 à 3 50.	
Mouton. — 1re catégorie, 9 fr.;	
2e catégorie, 6 50 à 8 fr.; 3e catégorie, 4 fr.	
Porc. — 2 fr. 75 à 6 fr. 50.	
Beurre. — 8 fr. 50 à 9 fr.	
Oufs. — La douzaine, 8 50 à 9 fr.	
2 fr.	