

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Siège social : 2, RUE SCRIBE, NANTES

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

Organe du Syndicat Central et de sa Coopérative, de la Confédération Générale des Vignerons
des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier, des Planteurs de Tabac
de la Société Mutuelle Agricole, des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
et 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,
147.85 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense.

Un Brin de Causette...

On m'envoie
cette nouvelle let-
tre, rapport à
l'encouragement
à les familles
nombreuses :

« Cher maître
Jeannot,
« C'est très joli
« de vouloir en-
« courager les grandes familles.
« Mais qu'est-ce qu'on fait au
« juste pour ceusses qu'ont beau-
« coup d'enfants ? — Des prix
« Cognac ! Ben sûr, c'est bon
« quand ça vous tombe, mais y
« en a tant qu'aspirent après, que
« c'est comme les grolots de la
« loterie nationale. — Des pri-
« mes d'encouragement ! En v'là
« t'y une belle jambe : le premier
« gosse compte pour à ren, le
« deuxième pour des prunes, le
« troisième pour 84 francs, le
« quatrième 300, le cinquième et
« les autres 480 francs. Ils appel-
« lant ça le régime de l'égalité
« et de la fraternité, alors que
« les frères touchent point pa-
« reil. Si qu'on travaillait pour
« l'Etat, on toucherait pour nos
« enfants : 600 francs pour le
« 1^{er}, 960 francs pour le 2^e, 1.980
« francs pour le 3^e et 2.460 fr.
« pour chacun des suivants...
« Comprenez comme vous pou-
« vez !

« Et pour toucher ces pauvres
« p'tites primes, fallait tout p'en
« de paperasseries, des livrets,
« des bulletins, des certificats et
« le reste. Malheur à vous si que
« vous en oubliez ou si que vous
« n'êtes pas en règle, on vous
« envoie d'un bureau dans
« l'autre — si qu'on vous envoie
« pas ballader en fin de compte !
« Y a de braves gens pour
« créer, qu'en campagne, les en-
« fants poussent tout seuls com-
« me des champignons, qui avant
« point de dépenses à faire pour
« élever la gargarille et qu'on con-
« traire, c'est de l'argent gagné
« ou économisé, rapport qui ren-
« dent des services après les
« vaches, ou ben à la ferme. V'là
« comment que se fait l'opinion.
« Dites donc un p'tit mot là-
« dessus pour nous défendre... »

Je dirai ni un p'tit, ni un gros
mot, rapport que la cause est
toute entendue. Mais y a de pire
sourd, qui ne veut entendre !
Ceusses qui croient que les gos-
ses ne coûtent rien à élever en
campagne, disent la même chose
pour les vaches. Pardi, elles bou-
lottent de l'herbe, qui pousse tout
seul dans les champs... et elles
donnent des veaux encore par
dessus le marché !
C'est de l'or en bâtons pour les
cultivateurs.

La vieille Marianne est point
assez bonne en lait pour nourrir
tout ses enfants. Fallait pourtant
qu'elle en ait beaucoup... Mais
perquoi qu'elle donne pus à
téter aux uns qu'aux autres ?
Vous parlez d'une drôle de nous-
riche !

maître Jeannot

De nos Collaborateurs spéciaux

En 2^e PAGE :

NOS CONSEILS JURIDIQUES

En 3^e PAGE :

LE COIN DU VIGNERON

Les démonstrations de Traitement d'hiver des arbres fruitiers



M. Chaquin, directeur des Services Agricoles,
faisant une causerie, au domaine de Maubreuil, à Carquefou,
avant les démonstrations pratiques.



Un pulvérisateur à haute puissance « Mesbla »
traitant des pommiers
avec une solution d'huile d'antracène émulsionnée.



Un pulvérisateur à moteur « Cardelle » en action.
Les arbres sont ici traités avec une solution d'Ivernol,
produit colorant jaune.

Pour la création d'un Fonds agraire de Crise

Le Comité d'Action paysanne, réuni
le 15 janvier sous la présidence de
M. Pointier, a examiné la situation
grave que traduit l'accroissement gé-
néralisé et de plus en plus prononcé
de l'endettement rural.

L'effondrement des prix agricoles,
accentué par la politique de déflation
des prix, développe ses consé-
quences alarmantes.

Partout, l'endettement agricole aug-
mente, les saisies et les ventes se
multiplient.

Dans toutes les régions, des fa-
milles paysannes victimes de la crise
sont accablées, après avoir lutté jus-
qu'à la dernière limite, à la ruine
et au désespoir.

Faute d'avoir obtenu des Pouvoirs
publics une politique franche et
active de revalorisation, il est urgent
de parer au danger angoissant qui
pèse sur la paysannerie.

Un aménagement des dettes ru-
rales s'impose.

Au même moment, l'attention du
Comité d'Action paysanne a été attirée
sur l'existence des ressources
considérables accumulées notamment
par les Assurances Sociales et par
les grandes Compagnies d'assurances,
cette liste n'étant d'ail-
leurs pas limitative ; à ces capitaux,
il est, légalement, assigné une utili-
sation complètement étrangère aux
intérêts agricoles.

Il y a là une situation inadmis-
sible. Le Comité d'Action paysanne
a estimé que le Gouvernement se dé-
vait de faire concourir ces capitaux
au sauvetage de l'agriculture en les
faisant prendre part, entre autres
affectations, à l'alimentation d'un
fonds agraire de crise, ayant pour
objet de réaliser l'aménagement des
dettes agricoles.

Il ne s'agit aucunement là, comme
d'autres cherchent à le prétendre,
d'une spoliation, mais d'une utiliza-

tion dans des conditions normales,
pour des fins agricoles, de ces res-
sources considérables et improductives.

Le Comité d'Action paysanne, à
l'unanimité, a souligné, devant l'opini-
on et le Gouvernement l'urgence
de cette opération, dans le commu-
iqué suivant.

On se rappelle l'initiative du Co-
mité d'Action paysanne qui, par un
mot d'ordre retentissant lancé au
lendemain de la dernière récolte,
obtint des Pouvoirs publics des dé-
lais de paiement pour les impôts des
cultivateurs.

A la veille d'un débat agricole,
saisi par les groupements agricoles
de la situation inextricable où se
débattaient les cultivateurs par suite
de la persistance de la politique de
déflation des prix, le Comité d'Action
paysanne réuni le 15 janvier sous la
présidence de M. Pointier, préconise
la création immédiate d'un « Fonds
agraire de crise » qui serait alimenté
non pas comme dans certains pays
par les subsides de l'Etat (suffisan-
ment endetté chez nous), mais par
les grands bénéficiaires mêmes de
la politique de déflation, notamment
les Sociétés d'assurances et les As-
surances sociales qui capitalisent,
en plein marasme économique, des som-
mes considérables et improductives.

Le « Fonds agraire de crise »,
contrôlé par la profession, aurait
pour objet d'aménager les dettes
agricoles en leur assignant des dé-
lais de remboursement allongés et
en adaptant le taux des charges à la
parité des cours à la ferme.

D'innombrables familles paysan-
nes, accablées à la liquidation et au
chômage, attendent avec impatience
cette mesure, condition indispensable
à toute reprise économique du pays.



LES INONDATIONS ont causé
également d'énormes dégâts dans les
campagnes d'Alsace, entre Colmar
et Strasbourg, ainsi que dans la va-
lée de la Moselle.

FRONT PAYSAN : La réunion
organisée dimanche à Montrond, en
Forez, a remporté le plus vif succès.
Plus de 2.000 cultivateurs accla-
mèrent les orateurs, MM. Leroy-
Ladurie, Mathé et Dorgères.

LE 72^e SALON D'AVICULTURE
aura lieu à Paris, du 30 janvier au
4 février, sous les auspices de la
Société Centrale d'Aviculture de
France.

LA SOCIÉTÉ NATIONALE
D'HORTICULTURE vient de procé-
der au renouvellement de son Bu-
reau. M. Alfred Nombrot a été nom-
mé président ; MM. Cayeux, Chasset,
Demorlaine, Lecolier, Maumené,
Turbat et Vallerand en sont les vice-
présidents.

CULTURE DE CHICORÉE : Plus-
ieurs parlementaires du Nord et du
Pas-de-Calais ont proposé de limiter
la culture de la chicorée en France
suivant les besoins de la consom-
mation afin d'enrayer la dépréciation
des cours cette année.

UN CINQUANTENAIRE : La
Société de Pathologie végétale a
célébré la mémoire du professeur
Milfardet, dont les découvertes ont
mis scientifiquement au point l'em-
ploi des sels de cuivre et leurs com-
binaisons, dont la bouillie bordelaise
reste l'expression thérapeutique la
plus parfaite contre le black-rot et
le mildiou.

Aujourd'hui...

commence notre nouveau feuilleton :

L'EXILÉE par DELLY

qui passionnera tous nos lecteurs et
lectrices, jeunes et vieux.

Vous le lirez...

Vous le relirez...

Vous le passerez à des amis...

Et vous attendrez chaque fois la
suite, avec un plaisir grandissant.AUJOURD'HUI EN 4^e PAGE

Taxe à la production sur le Blé

Un décret-loi du 30 octobre 1935
a supprimé, à dater du 1^{er} janvier
1936, la taxe de 4 francs par quintal
de blé, retenue à l'acheteur lors de
la livraison de la marchandise et
versée au Trésor par la Meunerie
pour alimenter le compte spécial du
blé.

Le délai de deux mois entre la
date du décret précité et sa mise en
application effective était indispen-
sable pour assurer à l'agriculture
l'entière bénéfice d'une mesure que
le Gouvernement a entendu prendre
en sa faveur. En effet, la suppression
immédiate de tout versement
aurait entraîné automatiquement un
gain de 4 francs pour tous les dé-
tenteurs de blé autres que les pro-
ducteurs, la taxe ayant été retenue
aux vendeurs lors de l'achat et
n'ayant plus lieu d'être versée au
Trésor. Les agriculteurs ont été in-
formés de ces dispositions par les
soins des fonctionnaires du Minis-
tère de l'Agriculture, à qui M. Pierre
Cathala, ministre de l'Agriculture, a
donné toutes instructions utiles à ce
sujet. Ainsi, à partir du 1^{er} janvier
1936, les meuniers n'auront plus à
verser cette taxe et partant, ne de-
vront plus la retenir aux vendeurs.

Toutefois, une difficulté s'est éle-
vée pour les blés vendus antérieu-
rement à cette date et non encore
livrés. Sous réserve du pouvoir d'ap-
péciation des tribunaux dans les
cas litigieux, la restitution des 4 fr.
à l'agriculteur vendeur paraît de
droit, pour les marchés conclus anté-
rieurement au 1^{er} janvier 1936, mais
comportant livraison effective de la
marchandise postérieurement à cette
date.

EN POLOGNE : La misère pay-
sanne serait en progression inquié-
tante ; on n'y consomme que des
pommes de terre et du pain noir, et
peu de viande ; les paysans n'ache-
tent aucun objet fabriqué, pas même
d'allumettes ; on pourrait évaluer à
15 millions le nombre des paysans
qui ne mangent pas à leur faim.

« La loi du 1^{er} mars 1935 prorogant jusqu'au 31 décembre 1935 le
décret-loi du 12 juillet 1934 est prorogée jusqu'au 31 décembre 1936. Le
forfait prévu au deuxième alinéa est fixé à 1 fr. 50. »

Ca ne vous dit rien !
Il s'agit tout simplement de la prime à l'exportation accordée par
l'Etat à l'industrie automobile française.

Cet encouragement substantiel a fait moins de bruit dans la presse
que les lois votées en faveur des producteurs de blé et des vignerons.
Mais quand il a été question des crédits demandés pour faciliter les
exportations agricoles, le gouvernement est resté sourd et les parle-
mentaires sont restés muets !

Comme le disait un jour un directeur au ministère du Commerce : « On
ne peut pas comparer l'agriculture à l'industrie automobile. L'agricul-
ture manque de prestige ! »

Les Fers à Chevaux et à Bœufs

Les agriculteurs se plaignent de
tous les côtés des prix de ferrures
de chevaux. Une ferme coûte en
France, 24, 25, jusqu'à 28 francs ;
c'est au coefficient 7 ou 8 et même
plus par rapport à l'avant-guerre.
Et les prix ne baissent pas.

Quand les pouvoirs publics influen-
ceront-ils le trust des fabricants de
fers, afin de faire cesser de pareils
abus ?
Suggérons à notre confrère le
vrai moyen.

1^o Faire faire par le ministère de
l'Agriculture une enquête sérieuse
sur le prix de revient des fers à che-
vaux, des fers à bœufs et des clous,
par rapport au prix de l'acier mar-
chand brut. A combien revient la
transformation ? Et, étant donné le
bénéfice légitime des fabricants pour
leur travail, à combien peuvent-ils
vendre ?

2^o Leur demander de vendre à ce
prix, en les prévenant que s'ils
n'ont pas répondu dans les huit
jours, on ouvrira la frontière à l'im-
portation, belge, allemande ou autre.

Le Fer à Cheval Porte-Bonheur

Il paraît que la trouvaille d'un
fer à cheval sur la route porte
bonheur... Mais vous seriez encore
plus sûrs, sans doute, de « toucher »
une heureuse chance, si vous étiez
actionnaire des « Forges et Acieries
de Commentry ».

On lit, en effet, dans le « Journal
d'Agriculture Pratique » :

« Les journaux financiers nous
apprennent qu'une assemblée gé-
nérale extraordinaire des actionnaires
des « Forges et Acieries de Com-
mentry », réunie le 31 octobre, a dé-
cidé le remboursement de 100 francs
par action par prélèvement sur le
« compte de prévoyance ». Ce rem-
boursement sera même net de l'im-
pôt de 12 % sur le revenu.

Or, si nos renseignements sont
exacts, il s'agit là de l'un des four-
nisseurs de fers à chevaux, de ces
fers que nous payons si cher, alors
que nous ne pouvons arriver à équi-
librer recettes et dépenses. N'y a-t-il
donc pas, dans certains cas, trop de
bénéfices d'un côté et trop de misère
de l'autre ? ... H. G.

Agriculture, Industrie automobile... et prestige

L'article 16 de la loi de finances du 31 décembre 1935 est ainsi libellé :
« La loi du 1^{er} mars 1935 prorogant jusqu'au 31 décembre 1935 le
décret-loi du 12 juillet 1934 est prorogée jusqu'au 31 décembre 1936. Le
forfait prévu au deuxième alinéa est fixé à 1 fr. 50. »

Ca ne vous dit rien !
Il s'agit tout simplement de la prime à l'exportation accordée par
l'Etat à l'industrie automobile française.

Cet encouragement substantiel a fait moins de bruit dans la presse
que les lois votées en faveur des producteurs de blé et des vignerons.
Mais quand il a été question des crédits demandés pour faciliter les
exportations agricoles, le gouvernement est resté sourd et les parle-
mentaires sont restés muets !

Comme le disait un jour un directeur au ministère du Commerce : « On
ne peut pas comparer l'agriculture à l'industrie automobile. L'agricul-
ture manque de prestige ! »



L'activité des Sociétés Hippiques rurales

M. L. Miquel écrit à « Paris-Soir » :

C'est en novembre 1934 que les
Sociétés hippiques rurales ont donné
dans des concours d'une formule
toute nouvelle, leurs premières ma-
nifestations d'activité.

Les manifestations de cette ac-
tivité nouvelle se différencient, pour
s'adapter, suivant les pays, à l'orien-
tation de l'élevage local.

Ici, dans le Limousin et le Sud-
Est, où domine l'influence d'une race
pleine de sang, les ruraux trouvent
dans les qualités éminemment cava-
lières de leurs montures la possibi-
lité de se livrer aux excitations
sportives les plus hardies.

Pays de chevaux de selle égale-
ment, le Charolais, la Normandie,
la Vendée accompagnent leurs exhi-
bitions hippiques de concours sur
les obstacles.

En Anjou, Maine, où le cheval du
cavalier rural est intimement lié aux
travaux des champs dès la période
de chômage des attelages, ce sont,
au sein de chaque groupement, des
réunions intimes, reprises d'équita-
tion, chasse à courre paysanne, ral-
lye-paper, gymnase, etc.

Il n'est plus d'assemblée rurale où
le cheval n'occupe la place d'hon-
neur. A Cherré, à Baugé, sans au-
cune subvention d'Etat, par les
seules initiatives locales, la fête a
pris le caractère d'une véritable
manifestation populaire, attirant ici
6.000, là 8.000 spectateurs.

Et voici que le Nord — après ses
brillantes manifestations hippiques
— que la Bretagne, maintenant,
apporte de nouveaux contingents
aux S. H. R. L'effectif, au début, ne
dépassait pas le premier mille, en
treize mois il a triplé, il dépassera
l'an prochain.

Ainsi — la preuve en est donnée
— la S. H. R. a fait vibrer au cœur
du paysan, en faveur de son com-
pagnon de travail, la fibre qu'avait
mise en veilleuse la mystique du
moteur.

Devant ce réveil inespéré de foi
pour le cheval, ne convient-il pas
de tirer tout le profit qu'un mou-
vement de masse laisse désormais
entrevoir ?

Le retour au cheval, en face d'une
motorisation exagérée — ce sera, du
point de vue de l'économie agricole,
comme de l'économie générale, la
condition d'un meilleur équilibre —
fondement de la prospérité aujour-
d'hui disparue.

Ce sera, du point de vue social,
dans les campagnes qu'il fera revivre
d'une animation joyeuse, un raffor-
missement des liens qui attachent
le paysan à la terre.

« Ce sera, au point de vue de la
défense nationale, une solution aux
graves problèmes posés devant l'état-
major par la crise des effectifs che-
valins et l'insurrection précipitée du
cavalier. »



Société Avicole de l'Ouest

X^e Exposition Internationale d'Aviculture de Nantes

2 au 5 Avril 1936

Le 2 avril 1936 s'ouvrira, en même temps que la X^e Foire de Nantes, la X^e Exposition Internationale d'Aviculture de basse-cour, organisée par la Société Avicole de l'Ouest.

Cette année encore, les organisateurs comptent sur une belle manifestation digne des précédentes, qui a classé Nantes depuis cinq ans en tête des expositions de province. Le Comité n'a rien ménagé pour la réussite de notre beau concours d'animaux de races pures.

Le règlement de l'an dernier n'a été que très peu modifié, et dans des points de détail. Les récompenses sont nombreuses, comme toujours ; ce qui fait le succès de Nantes, en dehors de sa situation géographique, facteur important, ce sont surtout les prix distribués aux exposants. Plus de 150 médailles, des prix en espèces dont le montant atteint plus de 15.000 francs, chiffre qu'aucune exposition de province ne peut se vanter de distribuer, des récompenses du Ministère de l'Agriculture, du Ministère du Commerce et, enfin, le Grand Prix offert par M. le Président de la République, prix si convoité et pour lequel tous les exposants peuvent concourir, étant données les conditions dans lesquelles il est attribué.

Le Comité, dès l'an dernier, avait à sa disposition un local clos et vitré pour les oiseaux de cage ; ce local va être aménagé encore cette année afin de satisfaire les plus difficiles, afin que ces oiseaux exotiques, très fragiles, ne craignent rien du vent, du froid ou de la pluie. C'est donc en toute sécurité que les exposants peuvent envoyer leurs animaux.

Une autre modification en ce qui concerne les oiseaux de volière, faisans, gibier, oiseaux de parc, pigeons de luxe qui seront confortablement logés dans des volières hautes et spacieuses et couvertes.

Les droits d'inscription, qui ont été abaissés dans de notables proportions, sont les suivants :

Parquets, coqs, poules, lapins, pigeons, dindons, oies, etc. 30 fr.
Unités 15 fr.
Pour les oiseaux de cage : couples 20 fr., unités 10 fr.

Des réductions importantes sont consenties :
50 % aux membres de la Société Avicole de l'Ouest.
25 % aux membres de la Société Centrale de France.

Le règlement est prêt et de nombreux éleveurs l'ont déjà reçu. Ceux qui ne l'auraient pas encore sont priés de le demander au Commissaire général.

A l'Exposition de Paris, un stock sera également à la disposition des exposants.

Prière adresser la correspondance et les demandes de renseignements au président : M. E. Robin, 47, rue du Marchix, à Nantes.

Chemin de Fer de l'Etat

AVIS AU PUBLIC

Les Chemins de fer de l'Etat appellent l'attention du public sur les relations rapides suivantes :

Nantes, dép. : 7 h. 10, 8 h. 15, 11 h. 25, 16 h. 30, 18 h. 20.
La Roche-sur-Yon, arr. : 8 h. 12, 9 h. 38, 12 h. 28, 17 h. 25, 19 h. 52.
Durée du trajet : 1 h. 02, 1 h. 23, 1 h. 03, 0 h. 55, 1 h. 32.
La Roche-sur-Yon, dép. : 10 h. 26, 13 h. 11, 15 h. 37, 16 h. 37, 20 h. 54.
Nantes, arr. : 11 h. 38, 14 h. 06, 17 h. 16, 17 h. 40, 21 h. 52.
Durée du trajet : 1 h. 07, 0 h. 53, 1 h. 39, 1 h. 03, 0 h. 56.
Nantes, dép. : 7 h. 10, 16 h. 30.
Les Sables-d'Olonne, arr. : 8 h. 49, 18 h. 37.
Durée du trajet : 1 h. 39, 2 h. 07.
Les Sables-d'Olonne, dép. : 9 h. 50, 20 h. 10.
Nantes, arr. : 11 h. 33, 21 h. 52.
Durée du trajet : 1 h. 43, 1 h. 42.
Nantes, dép. : 7 h. 10, 8 h. 15, 16 h. 30.
Lugon, arr. : 8 h. 35, 10 h. 17, 17 h. 52.
Durée du trajet : 1 h. 25, 2 h. 02, 1 h. 22.
Lugon, dép. : 9 h. 49, 12 h. 45, 20 h. 28.
Nantes, arr. : 11 h. 33, 14 h. 06, 21 h. 52.
Durée du trajet : 1 h. 44, 1 h. 21, 1 h. 24.
Nantes, dép. : 8 h. 15, 16 h. 30.
Fontenay, arr. : 11 h. 03, 18 h. 39.
Durée du trajet : 2 h. 48, 2 h. 09.
Fontenay, dép. : 9 h. 10.
Nantes, arr. : 11 h. 33.
Durée du trajet : 2 h. 23.
Nantes, dép. : 7 h. 10, 8 h. 15, 16 h. 30.
11 h. 25, 16 h. 30.
La Roche-sur-Yon, arr. : 9 h. 25, 11 h. 15, 13 h. 49, 18 h. 44.
Durée du trajet : 2 h. 15, 3 h. 2, 2 h. 24, 2 h. 14.
La Roche-sur-Yon, dép. : 8 h. 56, 12 h. 14, 14 h. 19, 42.
Nantes, arr. : 11 h. 33, 14 h. 06, 17 h. 40, 21 h. 52.
Durée du trajet : 2 h. 36, 2 h. 06,

Réunion de la Laiterie Coopérative de Blain

Réunion dimanche dernier, 19 courant, des membres de la Laiterie Coopérative de Blain, salle Mireau, à 9 heures. — Objet : Paiement du lait aux adhérents selon sa richesse en matières grasses.

Une innovation qui a jeté momentanément la perturbation dans les habitudes des producteurs de lait, mais qui fera par la suite leur bonheur — car il faut en tout suivre le progrès — est en train d'être réalisée par le Conseil d'administration de la Laiterie Coopérative de Blain.

A cet effet, le Conseil d'administration de la Laiterie a provoqué une Assemblée générale extraordinaire de tous ses adhérents, qui eut lieu dimanche dernier, 19 courant, à 9 heures, à l'Hôtel de la Gerbe de Blé, sous la présidence de M. Claude Sansoucy, président de la Société, au cours de laquelle fut exposée la question : Proposer aux adhérents le paiement du lait selon sa richesse en matières grasses.

Plus de 400 membres de la Laiterie ont pris part à cette réunion et ont écouté, avec une attention soutenue les exposés faits par les divers orateurs de cette question.

M. Sansoucy, qui préside, prend le premier la parole, et fait connaître que vers la fin du mois de décembre dernier, 1935, accompagné de MM. Laurent Couédel, vice-président de la Laiterie ; Pierre Seroux, trésorier ; Brousse, directeur, et Bernard Lucien, membres de la Commission de contrôle, il s'est rendu dans les Charentes et dans le Poitou, auprès des laiteries coopératives de ces régions, pour se livrer à une enquête complète et à une étude approfondie sur les avantages et les inconvénients du paiement du lait selon la teneur en matières grasses.

Des renseignements recueillis un peu partout, dans les laiteries de ces deux régions, la Commission précitée a constaté que par ce système les laiteries ont vu le rendement en beurre s'améliorer d'année en année, et c'est à la suite de ces constatations que le Conseil d'administration va proposer aux coopérateurs, d'adopter ce mode de paiement et passe la parole à M. Bernard Lucien qui, documents en mains, en expose d'abord les inconvénients, c'est-à-dire, travail supplémentaire pour le directeur, les contrôleurs laitières, les coopérateurs que cela occasionnera, et en donne ensuite les avantages, c'est-à-dire, plus de rendement en beurre et augmentation du rendement en lait, et pour donner plus de justice aux propos qu'il avance, il cite qu'en 1932, 17 litres 5 de lait suffisaient pour fabriquer un

kilo de beurre, et que dans les années suivantes, les fraudes existant, il a fallu 18 litres environ en 1933, 19 litres en 1934, et près de 20 litres en 1935.

Pour obvier à ces inconvénients, le Conseil d'administration va proposer de payer le lait selon sa richesse en matières grasses. Ce sera justice, loyauté et surtout faire œuvre de bon coopérateur. Il espère que tous les adhérents souscriront à ce mode de paiement et cela pour la plus grande prospérité de la coopération et le plus grand bien des coopérateurs.

M. Cormier, ingénieur agronome à la Caisse de Crédit Agricole ; M. Chaquin, directeur des Services Agricoles du département, tour à tour, ont félicité le Conseil d'administration de la Laiterie de la belle initiative qu'ils allaient prendre, mesures qui entraîneront une amélioration dans le rendement du beurre, empêcheront toutes fraudes, et amèneront les producteurs de lait à faire une meilleure sélection des animaux.

Les discours terminés, la proposition dont il est question plus haut, a été mise aux voix et adoptée par la presque unanimité des membres présents.

Cette mesure sera appliquée à partir du 1^{er} février prochain, 1936.

La Vie Syndicale

Saint-Marc-sur-Mer

Dimanche 26 janvier, à 14 heures, Salle de la Mairie, Assemblée générale annuelle du Syndicat de Saint-Marc-sur-Mer.

Tous les adhérents sont priés d'y assister.

Traitement d'hiver des Arbres fruitiers

Tous produits pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers. Demandez-nous notices, prix et modes d'emploi au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes.

Glu arboricole

Contre les ravages des chenilles, fourmis et insectes. Cette glu inaltérable et efficace, se fixe par toutes températures autour du tronc des arbres. Se vend en boîtes de 125, 250, 500 grammes, 1 kilo, ou en seaux de 5 et 10 kilos. Pour les prix et modes d'emploi, nous consulter au Syndicat.

Préparation et soins à donner aux plants de pommes de terre

1^o Eviter de conserver pour des nouvelles cultures des semences provenant des mêmes terrains, car le « dépaysement » des tubercules est généralement très efficace pour procurer une augmentation de rendement.

2^o Donner la préférence aux plants en provenance des régions au climat très tempéré, et au sol propice, comme la « Bretagne » qui, grâce à sa situation exceptionnelle, fournit des plants vigoureux gardant toute leur puissance de productivité.

3^o Faire les achats de bonne heure, surtout pour les variétés hâtives qui, expédiées trop tardivement, par exemple en février-mars, ont leurs germes printaniers brisés en cours de route, d'où diminution sensible de rendement ; car de nouveaux germes ne se reforment à cette époque que difficilement et même souvent pas du tout.

4^o Vider les sacs dès l'arrivée, afin d'éviter les échauffements et avaries nuisibles à la validité des plants.

5^o Exposer les tubercules à la lumière, durant quelques semaines, sous un abri quelconque, afin de les faire verdier, ce qui donne plus de vigueur aux plants.

6^o Supprimer les premiers germes qui apparaissent avant l'hiver, ont tendance à s'allonger et seraient bien peu producteurs.

7^o Placer les semences dans des caissettes ou sur un plancher sur un seul rang en les disposant côte à côte, le germe en haut : il ne tarde pas à se produire une deuxième germination présentant plus d'énergie productrice que la première ; car les nouveaux germes sont plus trapus et les radicules plus nombreuses.

8^o Conserver les plants durant l'hiver dans des locaux à basse température, entre 5^o et 7^o, parce que ces limites sont favorables à la germination lente. On peut utilement les saupoudrer d'un peu de poussière de chaux, 2 kilos par quintal, pour détruire les parasites et notamment les pucerons qui affaiblissent les plants. La fleur de soufre, 200 gr. par quintal, a également une action antiparasitaire.

9^o Sectionner dans le sens de la longueur les tubercules trop gros pour être plantés en entier. Cette opération effectuée plusieurs semaines avant la plantation, permet de multiplier les semences sans nuire à leur vitalité, comme le démontre expérimentalement le radicampimètre.

10^o Pratiquer l'enlèvement du hile, ou point d'attache du tubercule avec le pied-mère. Cette opération, qui évite la dégénérescence et augmente le rendement, doit s'effectuer de préférence vers fin décembre, en met-

tant des pommes de terre à germer, ou à défaut de cette date un peu avant la plantation. Ne pas hésiter à enlever 1/3 environ des tubercules de forme aplatie ou allongée et 1/4 environ des tubercules de forme ronde. Mettre les tubercules ainsi incisés la tête en haut en vue de la production de la seconde germination ; et, en cas d'excès d'humidité dans le local à basse température où sont conservés les plants, tremper, afin d'éviter la pourriture, la partie incisée dans un lait de chaux.

11^o Enfin ne planter la pomme de terre que dans un sol sain et suffisamment ressuyé ; car autrement, si on la met en terre trop tôt, par exemple dans un sol trop humide ou récemment battu par la pluie, elle se gèle et se reproduit mal.

En suivant ces conseils, on obtient une germination parfaitement uniforme et vigoureuse, et on peut même retarder ensuite la plantation d'une quinzaine de jours, ce qui est un avantage, puisqu'on peut plus facilement attendre des conditions climatiques favorables : en effet la pomme de terre plantée avec ses germes bien prononcés et trapus végète plus rapidement, donne un rendement élevé et arrive à maturité, non en retard, mais même avant les tubercules plantés plus tôt sans avoir reçu les soins conseillés ci-dessus.

R. MATHIEY,

Ingénieur horticulteur.

LE FRANÇAIS ET LE LAITAGE...

La France est un des pays où l'on mange le moins de beurre et de fromage, où l'on consomme le moins de lait. Voici les chiffres :

1^o Consommation moyenne de lait en nature, par habitant et par jour : Américain, Anglais, un demi-litre ; Canadien, Suédois, Danois, 0 lit. 600 ; Allemand, Hollandais, Suisse, Autrichien, 0 lit. 400 ; Français, 0 lit. 200.

2^o Consommation moyenne de beurre par habitant et par an : Canadien, 13 kg. ; Anglais, 8 kg. ; Français, 4 kg.

3^o Consommation moyenne de fromage, par habitant et par an : Suisse, 8 kg. 300 ; Allemand, Danois, 5 kg. 600 ; Italien, 5 kg. 200 ; Français, 4 kg. 300.

Est-ce à dire qu'on puisse accroître fortement la consommation par une « publicité » suggestive ?

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

Conseils juridiques

LA VENTE DES ANIMAUX DOMESTIQUES

VICES REDHIBITOIRES

Une personne qui vend une chose la garantit à raison des défauts cachés qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise ou n'en aurait donné qu'un moindre prix s'il les avait connus.

Il en est de même, d'ailleurs, en cas d'échange, et tout ce qui suit s'applique également à l'échange.

Ces défauts s'appellent des vices rédhibitoires, parce qu'ils permettent à l'acheteur de demander, dans certaines conditions, la réhabilitation, c'est-à-dire la résolution ou annulation de la vente.

Lorsqu'il s'agit de ventes d'animaux domestiques, la loi indique les maladies ou défauts qui peuvent être considérés comme vices rédhibitoires.

Ce sont :
Pour le CHEVAL, PANE et le MULET : l'immobilité, l'emphysème pulmonaire, le cornage chronique, le tic proprement dit avec ou sans usure des dents, les boiteries anciennes intermittentes, la fluxion périodique des yeux ;
Pour l'ESPECE PORCINE : la ladrerie ;
Pour l'ESPECE BOVINE : la tuberculose.

Pour que ces maladies ou défauts soient admis comme vices rédhibitoires, il faut qu'ils aient été constatés avant la vente, et qu'ils n'aient pas été apparents.

Du moment où l'un d'eux a été reconnu, le juge ne peut refuser d'admettre la réclamation de l'acheteur, même si le vice est peu grave.

Enfin, les maladies ou défauts non énumérés ci-dessus ne peuvent jamais être considérés comme vices rédhibitoires.

L'acheteur d'un animal domestique atteint d'un vice rédhibitoire peut demander : soit la résolution de la vente, soit une réduction du prix, à la seule condition que le prix, en cas de vente (ou la valeur, en cas d'échange), soit supérieur à cent francs.

Si l'acheteur demande une réduction du prix, le vendeur pourra refuser de l'accorder en offrant de reprendre l'animal, de restituer le prix et de rembourser les frais.

Si la vente est résolue, l'acheteur rend l'animal et le vendeur doit lui rembourser le prix et les frais occasionnés par la vente. S'il est de mauvaise foi, il peut même être condamné à des dommages-intérêts.

L'acheteur pourrait, de son côté, être tenu à des dommages-intérêts si l'animal se trouvait détérioré par sa faute.

LE DELAI accordé par la loi à l'acheteur, pour intenter l'action rédhibitoire, est de neuf jours, excepté pour la fluxion périodique pour laquelle le délai est de trente jours.

Dans ces deux cas, le jour fixé pour la livraison n'est pas compris dans le délai.

L'acheteur doit s'adresser au juge de paix du lieu où se trouve l'animal. Il lui indique la nature du vice dont il se plaint et lui demande, verbalement ou par écrit, de désigner des experts.

Le juge de paix nomme immédiatement un ou trois experts qui sont en général des vétérinaires, mais qui peuvent être d'autres personnes compétentes.

Les experts doivent opérer dans le plus bref délai.

Ils vérifient l'état de l'animal, recueillent tous les renseignements utiles et donnent leur avis. Le tout est constaté par un procès-verbal qu'ils rédigent.

Le vendeur est appelé à l'expertise à moins que le juge de paix en décide autrement, en raison de l'urgence et de l'éloignement.

Cette citation à l'expertise doit être donnée au vendeur dans les délais indiqués ci-dessus, c'est-à-dire neuf jours (ou trente jours en cas de fluxion périodique).

Au cours de l'expertise, le vendeur peut faire valoir tous ses arguments, mais s'il n'y assiste pas, l'expertise est néanmoins régulièrement effectuée.

Lorsque le vendeur est appelé à l'expertise, la demande en garantie pourra être signifiée dans les trois jours à compter de la clôture du procès-verbal.

Si le vendeur n'est pas appelé à l'expertise, la demande doit être faite dans les délais prévus ci-dessus.

Pour éviter toute difficulté, il est prudent de faire le même jour, et le plus tôt possible après qu'on a découvert le vice caché, les opérations suivantes :

Requête au juge de paix tendant à l'expertise ;
Citation du vendeur en justice (pour la garantie) ;
Citation du vendeur à l'expertise.

Si l'animal meurt avant la demande en garantie, le vendeur ne pourra être poursuivi que si l'acheteur démontre que la mort est la conséquence d'un des vices rédhibitoires énumérés précédemment, et qu'il a intenté l'action dans les délais voulus.

Si l'animal meurt après la demande en garantie, l'action subsiste.

Si l'animal a été revendu, l'action en garantie ne joue contre le vendeur primitif que si elle a été intentée dans les délais.

Avant de terminer cette étude, nous devons ajouter que si l'acheteur a déclaré acquiescer à l'animal à ses risques et périls, il ne peut exercer aucun recours contre le vendeur, dans le cas où il découvre un vice caché chez l'animal acheté.

CONSEILS PRATIQUES

Avant de conclure définitivement l'achat d'un animal domestique, lisez attentivement le papier que le vendeur voudrait vous faire signer, et refusez la clause d'acquisition à vos risques et périls.

Si vous découvrez un vice rédhibitoire, voyez immédiatement le vendeur et essayez de faire résilier amiablement la vente, avec remboursement du prix d'achat et des frais de la vente.

Si vous ne pouvez obtenir un arrangement immédiat, n'oubliez pas les délais, et le plus tôt possible, faites citer votre vendeur en garantie devant le juge de paix, demandez au juge de paix l'expertise et faites citer votre vendeur à l'expertise.

Maitre CHARLES,

(Reproduction interdite.)

La Misère du Boiss...

Les premières adjudications des bois communaux et domaniaux viennent d'avoir lieu. M. Jagerschmidt, inspecteur principal honoraire des Eaux et Forêts, a confirmé ces jours derniers, devant le micro, la baisse générale des bois sur pied. Elle va de 20 à 40 % pour le chêne, pour le hêtre de 20 à 25, de même que pour les résineux.

En résumé, on peut dire que nous assistons à l'effondrement des cours des bois sur pied. L'an dernier, pour le chêne, le sapin et le pin maritime, les cours étaient tombés au coefficient 2,2 par rapport à l'avant-guerre. A l'heure actuelle, nous ne sommes même plus au coefficient 2. Le mètre cube de chêne de taillis sous futaie de 1 m. 20 de tour, c'est-à-dire de grosseur moyenne, qui valait sur pied 40 francs-or avant la guerre, ne vaut guère plus que 60 francs-papier. Le mètre cube de sapin, qui valait 26 francs-or en 1913, est tombé à 40 francs-papier. Le mètre cube de pin maritime des Landes, qui était coté 18 francs-or, ne vaut guère plus de 20 francs-papier.

En un mot, les cours des bois d'œuvre sur pied sont tombés, pour les résineux entre le coefficient 1 et le coefficient 1,5, et pour le chêne, entre le coefficient 1 et le coefficient 2 d'avant-guerre. Il n'y a pas de produit du sol qui soit actuellement aussi déprécié que le bois.

Et pourtant le bois est l'une des nos principales richesses nationales. Il occupe le huitième rang parmi les

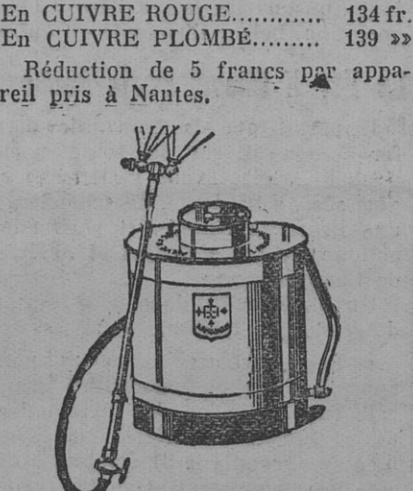


Machines Agricoles

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 de destination :
En CUIVRE ROUGE..... 134 fr.
En CUIVRE PLOMBE..... 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.



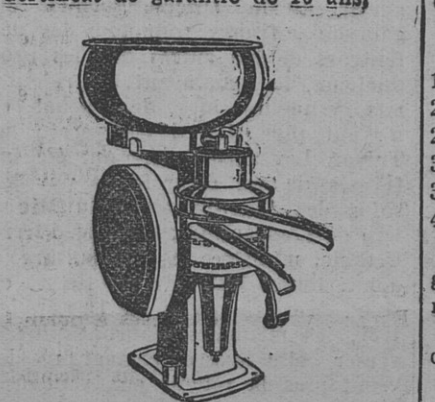
10 litres, 165 fr. ; 20 litres, 175 fr. ; 30 litres, 190 fr. ; 40 litres, 210 fr. ; 50 litres, 230 fr. ; 60 litres, 260 fr. ; 80 litres, 305 fr. ; 100 litres, 350 fr.

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 centrif... 95 fr.
115 — — — — — 1.040 »
150 — bassin déporté... 1.120 »
225 — — — — — 1.340 »
225 — — — — — 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. 44 cm.	Ecart. 6 cm.	Ecart. 44 cm.	Ecart. 6 cm.
13	12 90	14 20	14 60	17 40
14	14 60	16 20	16 20	19 20
15	17 10	18 80	19 20	22 50
16	20 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 hottes irrégulières.

les 100 kilos
N° 14 (35" environ au kilo), 172 fr.
N° 15 (30" — — — — —), 169 »
N° 16 (25" — — — — —), 165 »
N° 17 (20" — — — — —), 163 »

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

Pour boîtes réglées à 5 kilos, majoration de 10 fr. par 100 kilos.

Tarares

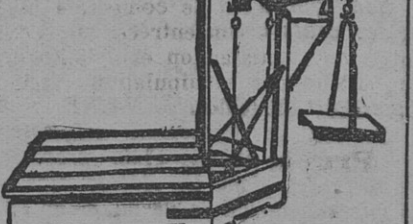
TARARES CRIBLEURS munis de cinq grilles et deux cribles ; modèles sérieux se faisant avec ferrure à droite, ferrure à gauche, ou ferrure d'angle, au choix :

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.

Basculés décimaux

Bonne construction courante, Mar- que réputée.



Forces	Poids	Chêne verni	Renforcés
100 kil.	140 fr.	160 fr.	180 fr.
200 —	165 »	190 »	210 »
300 —	195 »	235 »	265 »
500 —	275 »	335 »	375 »

Supplément pour crochet de sûreté : 15 fr. — Taxe de vérification première en sus. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Basculés Romaines

Equipées avec nouveau fléau breveté. Fabrication soignée.

Forces	Poids	Chêne verni	Renforcés
100 kil.	270 fr.	290 fr.	340 fr.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 20 Janvier 1936

ANIMAUX	Amenés	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.....	3.579	3.430	5 80	4 90	3 80	6 50	3 48	2 70	1 95	4 03
Vaches.....	2.208	2.140	5 80	4 50	3 50	7 10	3 36	2 47	1 75	4 55
Taureaux.....	360	340	4 20	3 90	3 40	4 60	2 52	2 15	1 70	2 85
Veaux.....	1.957	1.830	10 00	8 30	7 30	11 00	6 00	4 73	4 00	6 80
Moutons.....	11.793	11.500	13 90	10 20	8 30	15 70	6 95	4 80	3 65	7 85
Porcs.....	1.814	1.814	6 28	5 86	4 28	6 72	4 40	4 10	3 00	4 70

Du Jeudi 23 Janvier 1936

ANIMAUX	Amenés	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.....	1.202	1.100	5 90	5 00	3 90	6 60	3 55	2 75	1 95	4 10
Vaches.....	801	700	5 70	4 60	3 60	7 20	3 42	2 53	1 80	4 60
Taureaux.....	260	250	4 30	4 00	3 50	4 70	2 58	2 20	1 75	2 90
Veaux.....	1.792	1.409	9 90	8 20	7 20	10 90	5 95	4 67	3 95	6 55
Moutons.....	5.792	5.600	13 80	10 10	8 20	15 60	6 90	4 75	3 60	7 80
Porcs.....	1.439	1.439	6 28	6 00	4 28	6 72	4 40	4 20	3 00	4 70

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 6.387. — Maine-et-Loire, 245; Sarthe, 151; Mayenne, 375; Loire-Inférieure, 320; Indre-et-Loire, 75; Deux-Sèvres, 185; Vienne, 395; Vendée, 353. — VEAUX : 1.957. — Maine-et-Loire, 150; Sarthe, 340; Mayenne, 25; Loire-Inférieure, 20; Indre-et-Loire, 70; Deux-Sèvres, 25; Vendée, 25. — MOUTONS : 11.793. — Vienne, 130; Indre-et-Loire, 30; Deux-Sèvres, 70; Vendée, 60. — PORCS : 1.814. — Maine-et-Loire, 100; Sarthe, 110; Loire-Inférieure, 130; Indre-et-Loire, 30; Deux-Sèvres, 70; Vendée, 60.

La Situation Vinicole

Le marché des vins est ferme. On cote dans le Midi les rouges 9° à 7 francs le degré hecto. Le marché des alcools est régulier.

C'est un résultat, à coup sûr officiel. Il est dû aux contraintes institutionnelles par l'économie dirigée. Ne doit-on pas se féliciter tout de même de l'avoir. Sans les précautions prises : blocage, distillation obligatoire, distillation du contingent, vente par échelon, où en serions-nous avec 25 millions d'hectolitres d'excédent ? Les avertissements pour livraison d'alcool (contrainte de la distillation obligatoire) vont arriver d'ici quelques jours aux exploitants ayant produit plus de 200 hectos. Elles seront légères et peu nombreuses dans nos régions de petite production ; elles seront très importantes dans les autres.

Signalons que la fourniture des alcools de distillation obligatoire (payée à la région à des prix réduits) peuvent en partie être faite en alcool vinique. Chaque exploitation a le droit de livrer une partie de sa prestation de cette façon, à raison de 0 litre 65 par hecto de vin déclaré. Mais il faut que ces alcools viniques proviennent directement de l'exploitation.

On sait que les viniques sont les alcools obtenus par la distillation d'avons pas de mal, nous avons des lies sans valeur cette année. On peut donc faire une économie, non sans intérêt, en les réservant à la prestation.

La vente par échelon est une contrainte nouvelle en 1935-36. Elle est fortement soutenue par d'importantes régions. On ne peut nier son efficacité pour les prix des vins courants.

Dans la Vallée de la Loire, le Beaujolais, la Bourgogne, etc., régions dont les vins d'origine ont intérêt à être mis en bouteilles avant les chaleurs, elle apparaît comme excessive. Certains vigneronniers qui se livrent à l'excellente méthode de la vente directe ont déjà dépassé 4/10 et sont fort gênés. Nous avons signalé combien il est désirable d'arranger cela pour nos vins, en particulier nos Muscadets, dont les propriétés oenologiques sont spéciales.

Après les entretiens qui viennent d'avoir lieu à Paris, certaines amodations ont été apportées à la rigidité du régime de l'échelonnement des vins. C'est ainsi que le négociant peut se substituer au vigneron et bouteiller chez lui : sortir même ces vins en en bloquant de plus ordinaires.

Il est en outre permis de penser qu'avant la fin de février des mesures spéciales pourront être prises afin de revenir à un régime satisfaisant.

Résolutions de la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest

Tours, 21 janvier. — Au cours d'une réunion extraordinaire, le Conseil d'administration de la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest, qui groupe quatorze départements, réuni sous la présidence de M. Germain, sénateur, a voté un ordre du jour dans lequel il a pris notamment les résolutions suivantes :

« Déclare que le Gouvernement, faisant preuve de faiblesse et d'absence de continuité de vues, ait cru devoir déposer un projet de loi qui tend à ajourner l'arrachage obligatoire et qui ne peut que compromettre l'efficacité de l'arrachage facultatif, en même temps que l'assainissement du marché ;

« Demande instamment et formellement à tous les parlementaires des quatorze départements du Centre et de l'Ouest de voter contre le dit projet de loi ;

« Décide de donner la plus large publicité à la demande de scrutin public qu'il estime nécessaire et aux votes qui interviendront à ce sujet ;

Cette résolution a été transmise aux pouvoirs publics.

La mise à fruit des arbres fruitiers

Le but recherché par tout arboriculteur est de permettre à ses arbres de former le plus grand nombre possible de fruits, puis à ces fruits de se développer, de grossir, de mûrir et de pouvoir être consommés par l'homme sans avoir servi au préalable de régal aux insectes et aux parasites. A ces diverses préoccupations correspondent trois opérations culturales : la taille, la fumure, les traitements.

Ces trois questions sont d'égale importance. Celle de la taille est reconnue depuis la plus haute antiquité. La fumure et les traitements sont entrés plus récemment dans la pratique arboricole.

La technique des traitements s'est beaucoup perfectionnée ces dernières années et leur pratique s'étend heureusement de plus en plus.

Au sujet de la fumure, il y a encore de grands progrès à accomplir. Il est certes de nombreuses exploitations où elle est bien comprise, mais trop souvent encore, elle est faite au petit bonheur, quand elle n'est pas totalement négligée.

Or, actuellement, on possède les résultats de nombreux travaux, qui permettent de mieux connaître les principes qui dominent la fumure des arbres fruitiers sont très simples.

Il faut d'abord assurer à l'arbre une nutrition azotée suffisante pour qu'il ait un développement normal. Plus l'arbre est naturellement chétif, plus il y a lieu de donner une fumure azotée abondante.

La productivité de l'arbre dépend de la teneur en acide phosphorique du bois. Le rapport de la teneur en acide phosphorique à celle en azote du bois indique l'aptitude de mise à fruit. Aussi, ce rapport doit-il être le plus élevé possible.

Pour cela, il faut d'abord, cela va de soi, donner à l'arbre une bonne fumure phosphatée.

Mais l'acide phosphorique n'est absorbé qu'en présence de doses suffisamment élevées de potasse. Sans potasse en quantité suffisante, l'acide phosphorique reste dans la terre, inutilisé par l'arbre qui ne fructifie pas ou mal. M. Vinet, le distingué directeur adjoint de la Station oenologique d'Angers, a pu écrire à propos de la vigne : « L'emploi simultané d'une fumure phosphatée et potassique favorise cet accroissement (du taux de l'acide phosphorique dans le bois) et d'autant plus que la dose de potasse est plus forte. » Cette remarque est applicable à tous les arbres fruitiers.

Ainsi la potasse apparaît-elle comme exerçant une action peut-être indirecte, mais déterminante sur la fructification.

Ce n'est pas tout, il y a une relation directe entre la teneur du bois en potasse et la production du sucre. Ainsi, la potasse agit directement sur le développement des fruits, leur maturation, leur qualité.

Par ce double rôle, la potasse apparaît comme un élément essentiel de la fumure des arbres fruitiers : sans potasse, mauvaise utilisation de l'acide phosphorique, faible aptitude à la mise à fruit, mauvais développement, mauvaise maturation, vilain aspect et faible valeur marchande des fruits.

En résumé, pour assurer des récoltes fruitières régulières abondantes, de belle qualité, sans fatiguer les arbres, il importe, autant que les tailler, de leur donner une fumure compétente, bien équilibrée et pour cela riche en potasse.

J. VALENTIN,
Ingénieur agronome.

Semences

Blés de printemps
Avoines de printemps
Graines fourragères

Nous consulter au Syndicat à Nantes.

Le Coin du Vigneron

LA CLARIFICATION DU VIN

Clarification naturelle

Il arrive fréquemment que, la fermentation terminée, et deux ou trois soutirages effectués, la clarification du vin obtenu dans ce cas est, sinon très clair, du moins très présentable. Cette clarification naturelle, suffit actuellement pour la plupart des vins ordinaires normaux et que l'on consomme de suite. Mais pour tous les vins qui doivent être « mis en bouteille », elle ne suffit pas, et cela pour les raisons suivantes :

1° Les vins de qualité doivent être parfaitement limpides. Le commerce devient de plus en plus exigeant pour la limpidité des vins de cru. Un produit limpide, brillant, qui plaît à l'œil, a aujourd'hui beaucoup plus de prix qu'un produit légèrement louche et terni. Il ne faut pas oublier qu'un vin fin doit être un « plaisir des yeux ». Donc, dans les régions de cru où la qualité du vin justifie des dépenses plus élevées, il est donc souvent intéressant de clarifier dans tous les cas artificiellement même quand la clarification naturelle a été aussi bonne que possible.

2° Il faut assurer la stabilisation chimique du vin avant la mise en bouteille. En effet, même en admettant que la clarification naturelle du vin soit parfaite, elle ne suffirait pas pour la plupart des vins qui doivent être conservés quelque temps en bouteille. Car un vin non collé (la filtration seule ne suffirait pas plus que la clarification naturelle) et mis en bouteille est dans beaucoup de cas susceptible de se troubler dans la suite par suite d'accidents d'ordre chimique, comme par exemple la casse blanche (voir notre précédent article), soit par la formation d'un dépôt absolument normal (excès de tanin, matière colorante des vins rouges). Une clarification artificielle bien faite et précédée d'un traitement de la casse, si c'est nécessaire, éliminera l'excès de ces matières, susceptibles de se déposer dans la suite et donnera un vin dont la limpidité ne bougera pas au cours des années.

3° Il y a des vins pour lesquels la clarification naturelle est insuffisante. Ils sont naturellement troubles. Dans ce cas la clarification artificielle s'impose de toute évidence. C'est le cas des vins blancs ou rouges ayant un excès de tanin (voir notre précédent article), ou des vins provenant de vendanges atteintes de pourriture et en particulier de pourriture noble.

Les moyens utilisés pour la clarification des vins sont de deux sortes : la filtration et le collage.

La filtration

Nous n'en dirons qu'un mot dans cet article car le sujet est trop vaste, et puis il n'intéresse en fin compte qu'assez peu les viticulteurs de la région nantaise.

La filtration est plutôt le mode de clarification industrielle. Elle convient aux grandes exploitations et aux vins ordinaires. Le collage est par excellence le mode de clarification des exploitations familiales et des vins de crus.

La filtration consiste à faire passer le vin contenant des substances en suspension à travers une masse poreuse à mailles suffisamment fines. Le débit du filtre est d'autant plus faible que la filtration est plus parfaite, c'est-à-dire que les pores de la paroi filtrante sont plus faibles. Pour augmenter le débit, on peut filtrer sous pression.

Les types de filtres utilisés sont extrêmement variés quant à la nature de la paroi filtrante : filtres à tissu de coton, à feuille de papier, à cellulose, à amiante, à bougies de porcelaines, etc.

Le filtre à tissu de coton nécessite avant de fonctionner un encollage, c'est-à-dire une substance spéciale à base d'amiante, de charbon, et de terre d'infusoire. La filtration d'un vin sur colle permet d'éviter l'encollage du filtre.

L'avantage de la filtration sur le collage est sa rapidité. En quelques heures on obtient un vin clair, tandis qu'un bon collage dure au moins 10 à 15 jours.

La filtration a par contre l'inconvénient de laisser au vin des substances en dissolution, tanin, matières colorantes des vins rouges, sels de fer, susceptibles de s'oxyder et de produire dans la suite des troubles ou de laisser des dépôts importants en bouteille. La filtration sur colle permet d'éviter dans le cas des vins blancs de nos régions, cet inconvénient en réunissant les avantages du collage avec la rapidité de la filtration.

Mais la filtration a le gros inconvénient, pour les vins de cru, d'« aplâtré » le vin, de tuer la finesse et du bouquet. Pour faire un bon vin le mieux est d'aller lentement et de se résoudre au collage.

Le collage

Le collage n'est pas une invention moderne. Les vieilles méthodes sont souvent les meilleures, cela ne veut pas dire qu'elles ne sont pas susceptibles de perfectionnement.

Le collage consiste à produire dans le vin un précipité, un « floccu-

lat » qui entraîne dans sa masse les particules solides en suspension dans le vin. Mais un bon collage ordinairement fait plus ; il élimine souvent un excès des matières en dissolution comme le tanin et certaines matières albuminoïdes en produisant leur précipitation. Il contribue donc à la stabilisation chimique du vin qui se conservera beaucoup mieux et avec une limpidité et un brillant parfaits, si le collage a été bien fait et avec une bonne colle.

Des quantités innombrables de matières peuvent être employées à coller le vin. On conseille souvent le collage au lait à la dose de un litre par hecto. Nous avons vu que certains mauvais goûts pouvaient être enlevés par le lait (goûts de pétrole). Dans ce cas le collage est à conseiller mais il donne rarement une limpidité parfaite. Au collage au lait on peut rattacher le collage à la caséine, substance extraite du lait. La caséine aurait l'avantage d'éliminer une grande partie des sels de fer. Ceci est très intéressant dans le cas des vins qui cassent (casse blanche, phosphato-phénique) mais la limpidité obtenue laisse à désirer.

On conseille souvent aussi les blancs d'œufs frais à la dose de deux ou trois blancs par hecto, suivant leur grosseur. On met les blancs dans un demi-litre d'eau tiède, avec un peu de sel, et on les bat énergiquement. A cette méthode on peut rattacher la méthode à l'albumine d'œuf desséchée (8 à 10 gr. par hecto, que l'on fait dissoudre pendant quelques heures au préalable dans l'eau tiède).

Le sang frais défilé peut être employé à la dose de un décilitre par hecto, le sang desséché que l'on dissout dans l'eau tiède à la dose de 20 gr. par hecto. On pourrait allonger la liste. Citons encore la colle de poisson dont la préparation est longue. La dose moyenne est de 2 gr. 5 de colle sèche par hecto, mais il faut dissoudre dans un demi-litre d'eau contenant de l'acide citrique. Le gonflement de la colle sèche est souvent lent.

Toutes ces colles peuvent donner d'excellents résultats dans certains cas, mais elles sont d'un maniement difficile, et puis on connaît mal leur mode d'action. Les doses conseillées sont des doses standard, alors que dans la plupart des cas il faut considérer chaque vin, chaque barrique même comme un cas particulier et faire varier la dose. Les colles à la gélatine, de beaucoup les plus employées, et répandues dans le commerce sous forme de solution exactement filtrée, sont beaucoup plus commodes et donnent les meilleurs résultats.

Une bonne colle ne doit laisser dans le vin aucun corps étranger et aussi aucun résidu de colle. C'est le cas pour la gélatine lorsque la dose a été bien déterminée. Cette condition permet en même temps d'éviter la formation de « voltigeurs » qui apparaîtraient dans la suite en bouteille par la coagulation lente de la colle restante. Une bonne colle doit agir relativement rapidement, c'est-à-dire que le collage doit durer au maximum de 10 à 15 jours pour un vin normal. Enfin une bonne colle doit laisser au vin son « bouquet », ne lui apporter aucun goût étranger et assurer, quand elle est employée judicieusement, une limpidité parfaite. La colle à la gélatine remplit au mieux ces trois conditions.

La gélatine peut être préparée par le viticulteur lui-même. Elle se trouve dans le commerce en plaques blanches, brunes, ou en lames minces. Une bonne gélatine se gonfle dans l'eau froide et abandonne ses impuretés au liquide. On conseille de la laisser 12 heures dans l'eau froide sulfatée. Puis on l'égouttera et on la refondra par de l'eau tiède vers 30 ou 40° et elle devra s'y dissoudre entièrement. L'addition d'un peu d'acide citrique favorisera cette dissolution. Il faut 9 à 10 gr. de gélatine en moyenne pour un hecto.

On trouve dans le commerce des colles liquides concentrées qui donnent toute satisfaction et évitent au viticulteur des manipulations fastidieuses et délicates.

Préparation du vin pour le collage

Avant de coller un vin, différentes opérations préliminaires s'imposent.

1° S'assurer que le vin ne casse pas (voir notre article précédent sur les maladies des vins). Si le vin casse, le traiter avant le collage, sinon le vin une fois collé se troublerait.

2° Dans le cas d'un collage à la gélatine, s'assurer si le collage doit être fait avec ou sans tannage préalable. Pour cela mettre du vin dans un verre et y laisser tomber une ou deux gouttes de colle. Si le vin se trouble rapidement et abondamment, on dit qu'il « fera la colle » et il n'est point besoin de le tanner. Sinon, le tanner à la dose de 10 ou 15 grammes par hecto. (Le tanin à employer est le tanin dit « à l'alcool »).

Si le vin prend la colle, il faudra déterminer la dose de colle à ajouter (sans aucun tannage préalable). La dose moyenne pour le vin de nos régions est de 10 gr. de gélatine par hecto. C'est la dose employée dans le cas du tannage préalable ou la quantité de colle liquide correspon-

dante). Mais il arrive fréquemment, surtout dans les années de pourriture, que cette dose doit être dépassée, doublée et même triplée quelquefois. (Voir accidents d'ordre chimique : excès de tanin.) Pour se rendre compte de cette dose on pourra mettre dans plusieurs verres 10 centilitres de vin et ajouter dans chacun d'eux un nombre de gouttes croissant de colle liquide dont la concentration est connue. On appréciera la meilleure clarification au bout de quelques heures et on en déduira la dose à ajouter. Dans ce cas il faudrait vérifier sur l'essai qui a donné le meilleur résultat qu'il n'y a pas surcollage, en filtrant le vin pour le séparer du « flocculat » de colle et en y ajoutant une pincée de colle. Si le vin ne se trouble pas la dose est bonne, sinon il y a « surcollage » et il faut essayer une dose inférieure jusqu'à ce qu'on ne trouve plus de surcollage.

Nous avons déjà dit que les vins de presse demandent à être collés à des doses 10, 20 et 50 fois la moyenne (100, 200 et 500 grammes par hecto). Dans tous ces cas qui s'éloignent de la dose moyenne et en cas d'insuccès, il sera souvent avantageux, si l'on veut faire du bon travail, de s'adresser à un laboratoire.

Une fois la dose déterminée, le vin préparé, on peut procéder à l'opération du collage. On conseille d'opérer 24 heures au moins après le tannage s'il y a besoin de tanin. (Le tanin est dissout soigneusement en réduisant les grumeaux dans un peu de vin tiède de préférence, puis cette solution au vin à tanner en fouettant énergiquement.) Pour coller on fera un vide de 1/4 environ dans la barrique, on fouettera énergiquement et quand le vin sera bien en mouvement on ajoutera la dose de gélatine. On continuera à fouetter quelques minutes, on fera le plein, puis on laissera le vin au repos complet pendant quinze jours à trois semaines. Deux ou trois jours après le collage on peut vérifier « la prise de la colle » en prélevant du vin à la bonde et en s'assurant qu'il est bien clair. Lorsque la colle est bien tombée on pourra procéder à la mise en bouteille.

Jean BOSC,
Ingénieur agronome.

(Reproduction interdite).

NE LAISSEZ PLUS VOTRE FUMIER SEC et en DÉSORDRE

C'est un gaspillage ruineux et si vous avez, comme c'est indispensable, une fosse à purin, arrosez copieusement votre fumier avec ce purin ou avec de l'eau puisée dans la mare.

La POMPE « NIAGARA », création des Etablissements ERNEST RONOT, est sans contredit la plus qualifiée pour vous donner satisfaction. Son débit est énorme, 12.000 litres environ à l'heure, et elle puise à toute profondeur. Elle ne s'engorge jamais. Son vidage instantané permet son déplacement rapide et lui assure toute garantie contre le gel. Sa durée est illimitée grâce à sa construction très soignée en tôle galvanisée. Cette pompe peut être employée seule ou montée sur brouette.

Pour le vidage des fosses à purin, l'épandage du purin et le transport de l'eau, nous vous recommandons le

Tonneau « IDEAL » Sa capacité varie de 500 à 1.500 litres, il est en tôle d'acier galvanisé après fabrication, léger, robuste, étanche et durable ; il se transporte facilement dans n'importe quel terrain. Il se livre avec ou sans pompe. C'est réellement le TONNEAU « IDEAL ».

Pour renseignements détaillés sur ces appareils et tous autres, demandez aujourd'hui même aux Etablissements Ernest RONOT, SAINT-DIZIER (Haute-Marne) - Tél. 36, le nouveau catalogue illustré N° 59.

Destruction des Taupes

Fusées spéciales, très efficaces pour la destruction des taupes. La boîte, 12 francs. Transmettre les commandes au Syndicat.

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. Corneteau, propriétaire, Bellefontaine, Pault (L.-I.).

185. — 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. Corneteau, propriétaire, Bellefontaine, Pault (L.-I.).

186. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnées autorisées 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.-I.).

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.

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 sélectionnées autorisées 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.-I.).

128. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés de PLANTS GREFFÉS RACINÉS. Greffons sélectionnés : Muscadet, Gros-Plant, Pinot et Colombard ; variétés d'hybrides autorisées 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. Souscription aux plants greffés et racinés pour l'automne 1936 et printemps 1937.

129. — A vendre BEAUX PLANTS DE VIGNES hybrides producteurs directs des meilleures variétés sélectionnées, autorisées par la loi et produisant un très bon vin, recherché pour la consommation familiale. Boutures et plants racinés, plants choix extra : Blancs, Seibel 889, 4986, 6468 ; Baco 22 A, etc. Rouges : Seibel 4643, 5163, 5455 ; Baco n° 1 ; Gaillard n° 2 ; Bertille 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 3339 et Ruprestis du Lot, au choix de l'acheteur : Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Riesling (plants extra précoces). Hybrides nouveaux greffés : Seibel blanc 10173, Seyve Villard 5276 ; Seibel rouges 8745, 10096. Authentificatif garanti. 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, 5400, 6468, Baco 22 A. Rouges : Seibel n° 4643, « Roi des Noirs » 5437, 5455, 5487, 8745, Baco n° 1, Bertille Seyve 2862 « Le Commandant ». Plants greffés sur 3300. 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-Courpière (M.-et-L.), offrent franco toutes grappes : 10 pommiers tig 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 « Grosses hâtives d'Argenteuil », plants sélectionnés ; nombreuses références et lettres de félicitations. Félix Jouy, Pierre-Perce, 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.).



1

Les nuages s'étaient un instant écartés, un vif rayon de soleil d'avril frappait le vitrage du bow-window où Myrto reposait, sa tête délicate retombant sur le dossier du fauteuil, dans l'atmosphère tiède parfumée par les violettes et les muguettes précoces qui croissaient dans les caisses, à l'ombre de palmiers et de grandes fougères.

C'était une miniature de petite serre. Tout au plus, entre ces caisses et ces quelques plantes vertes, demeurait-il la place nécessaire pour le fauteuil où s'était glissée la mince personne de Myrto.

Elle reposait les yeux clos, ses longs cils dorés frôlant sa joue au teint satiné et nacré, ses petites

maines abandonnées sur sa jupe blanche. Ses traits, d'une pureté admirable, évoquaient le souvenir de ces incomparables statues dues au ciseau des sculpteurs de la Grèce. Cependant, ils étaient à peine formés encore, car Myrto n'avait pas dix-huit ans... Et cette extrême jeunesse rendait plus touchants, plus attendrissants le pli douloureux de la petite bouche au dessin parfait, le cerne bleuâtre qui entourait les yeux de la jeune fille, et les larmes qui glissaient lentement de ses paupières closes.

Sur sa nuque retombait, en une coiffure presque enfantine, une lourde chevelure aux larges ondulations naturelles, une chevelure d'un blond chaud, qui avait à certains instants des colorations presque fauves, et

semblait, peu après dorée et lumineuse. Ses bandeaux encadraient harmonieusement le ravissant visage de Myrto doucement éclairé par ce gai rayon de soleil perçant entre deux giboulées.

Myrto demeurait immobile, et cependant elle ne dormait pas. Quand même sa sollicitude filiale ne l'eût pas tenue éveillée, prête à courir à l'appel de sa mère, la douloureuse angoisse qui la serrait au cœur l'aurait empêchée de goûter un véritable repos.

Bientôt, demain peut-être, elle se trouverait orpheline, et seule sur la terre. Aucun parent ne serait là pour l'aider dans ces terribles moments redoutés d'âmes plus mûres, et plus expérimentées, aucun foyer n'existerait qui pût l'accueillir comme une enfant de plus. Elle avait sa mère et celle-ci partie, elle était seule, sans ressources, car la pension viagère dont jouissait Mme Elyanni disparaissait avec elle.

Myrto était fille d'un Grec et d'une Hongroise de noble race. La comtesse Hedwige Giza avait rompu avec toute sa parenté en épousant Christos Elyanni, dont la vieille souche hellénique ne pouvait faire oublier, aux yeux des fiens magnats, que ses parents avaient dérogé en s'occupant de négoce, et que lui-

même n'était qu'un artiste besogneux.

Artiste, il était dans toute l'acception du terme. Epris d'idéal, il vivait dans un rêve perpétuel où flottaient des visions de beauté humaine. La jolie Hongroise, vue un jour à Paris, à une fête de charité où Christos s'était laissé entraîner par un ami, l'avait frappé par sa grâce délicate, un peu éthérée, et la douceur radieuse de ses yeux bleus. Elle, de son côté, avait remarqué cet inconnu dont les longs cheveux noirs encadraient un visage si différent de tous ceux qui l'entouraient — un visage de médaille grecque, où le regard rayonnant d'une continuelle pensée intérieure mettait un charme indéfinissable. Elle se fit présenter l'artiste, obtint de la vieille cousine qui la chaperonnait que Christos fit son portrait, et, un jour, elle offrit elle-même sa main au jeune Grec qui avait jusqu'à soupiré en silence, sans oser se déclarer.

Elle était majeure, sans parenté proche, et pourvue d'une fortune peu considérable, mais indépendante. Elle devint Mme Elyanni... Et ce fut un ménage à la fois heureux et malheureux.

Heureux, car ils étaient unis par un amour profond et ne voyaient

rien au-delà l'un de l'autre... Malheureux, car ils avaient des défauts identiques, des goûts trop semblables. Alors que la nature rêveuse et trop idéaliste de Christos eût demandé, en sa compagnie, le contre-poids d'une raison ferme, d'un jugement mûri et d'habitudes pratiques, il ne devait trouver en Hedwige qu'un charmant oiseau adorant les fleurs, la lumière, les choses claires et chatoyantes, incapable d'une pensée sérieuse et ignorant tout de la conduite d'une maison.

Après avoir vécu deux ans dans la patrie de Christos, ils étaient venus s'établir, à Paris. Le peintre aimait cette ville où il était né, où était morte sa mère une Française. Il espérait surlout arriver à percevoir, atteindre quelque notoriété, réaliser le rêve de gloire qui chantait en son âme.

Mais il n'avait aucunement le goût de la réclame, et ses œuvres, par leur caractère d'idéalisme très haut, ne s'adaptèrent pas aux tendances modernes. La réussite ne vint pas, la fortune d'Hedwige se fonda peu à peu, et le jour où Christos mourut, d'une maladie due au découragement qui s'était lentement infiltré en lui, il ne restait à Mme Elyanni qu'une rente viagère, relativement assez considérable, laissée au peintre,

et après lui à sa veuve, par un vieux cousin qui s'était éteint quelques années auparavant dans l'île de Chio. Myrto avait à cette époque douze ans. C'était une enfant vive et gaie, idolâtrée de ses parents en admiration devant sa beauté et son intelligence. Une piété très ardente et très profonde, la direction d'une vieille institutrice, femme d'élite, l'avaient heureusement préservée des conséquences que pouvait avoir l'éducation donnée par ces deux êtres chers et bons, mais si peu faits pour élever un enfant... Et à la mort de Christos, on vit cette chose touchante et exquise : la petite Myrto, dominant la douleur qui lui causait la perte d'un père très cher et la vue du désespoir de sa mère, se relevant tout à coup presque une femme déjà par le sérieux et le jugement, organisant, avec l'aide d'un vieil ami de son père, une nouvelle existence, soignant avec un tendre dévouement Mme Elyanni dont le chagrin avait abattu la santé toujours frêle.

La mère et la fille s'installèrent à Neuilly, dans un très petit appartement, au quatrième étage d'une maison habitée par de modestes employés. Mme Elyanni, que l'expérience n'avait pas corrigée, fit ajouter à la fenêtre de sa chambre ce

bow-window et voulut qu'il fût continuellement garni de fleurs.

— Je ne passerai pas de manger que de ne pas voir de fleurs autour de moi, avait-elle répondu au tuteur de Myrto qui avançait distamment que les revenus ne permettraient peut-être pas...

— Oh ! Monsieur, il ne faut pas que maman soit privée de fleurs ! avait dit vivement Myrto.

Il fallait aussi que Mme Elyanni eût une nourriture délicate... Et, comme elle abhorrait les nuances foncées, elle exigeait que Myrto fût toujours vêtue de blanc à l'intérieur, coutume peu économique, car la fillette, qui remplissait courageusement, avec une souriante attention, bien des menus devoirs de ménagère, devait remplacer fréquemment ces costumes que sa mère ne souffrait pas de voir tant soit peu défraîchis.

Il en était ainsi de nombreux détails, et malgré les économies que Myrto, devenue une ménagère accomplie réussissait à réaliser sur certains points, le budget s'équilibrait parfois difficilement.

Il avait fallu compter aussi avec les frais de son instruction. Grâce à une extrême facilité, aux admirables dispositions dont elle était douée, Myrto avait pu les réduire au minimum.

(A suivre).

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

MARCHÉ RÉGLEMENTÉ DE PARIS

Paris, le 22 janvier.
BLES. — Cote officielle, 88. Courant, 87,50-88; prochain, 88,75 payé; mars, 91,25-91,50 payés; 3 de février, 91,50-91,50 payés; 3 de mars, 95 payé; 3 d'avril, 97,75-97,50 payés; 3 de mai, 99,50-99,75.

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

Nantes, le 23 janvier.
Farine de froment..... 126
Blé blanc nouveau..... 85/86
Avoines grises et noires..... 72
Avoines bigarrées..... 64
Sarrasin Bretonne..... 62
Son bonne fabrication, région..... 78

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE

DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 17 janvier

VEAUX : 515. — Le kilo sur pied : 1re qualité, 5,25 à 6,25.

Pour la campagne, déduire 0 fr. 80, donc moyenne : 4,10.

BOEUF : 20. — Le demi-kilo net : Devant : 1re qualité, 2 à 2,75; 2e qual., 1,25 à 1,75; 3e qual., 0,50 à 1 fr. — Derrière : 1re qual., 3 à 3,75; 2e qual., 2,25 à 2,75; 3e qual., 1,25 à 1,75.

MOUTONS : 177. — Le demi-kilo : 1re qualité, 6 à 7 fr.; 2e qual., 4 à 5 fr. — AGNEAUX. — Sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 22 janvier.

Artichauts, les 12, 16 fr. — Betteraves, les 12, 5 fr. — Carottes vieilles, le paquet, 0 fr. 50; carottes nouvelles, le paquet, 1 fr. 50. — Céleri rave, les six, 3 fr. 50. — Céleri blanc, les six, 3 fr. — Choux pommés, les 16, 12 fr. — Choux-fleurs, les 11, 9 fr. — Cresson, les 12, 7 fr. — Chicorées, les 12, 4 fr. — Endives, le kilo, 1 fr. — Escaroles, les 12, 2 fr. 50. — Epinards, le kilo, 0 fr. 80. — Laitues, les 20, 4 fr. — Mâche, le kilo, 1 fr. 50. — Navets,

la botte, 1 fr. 25. — Noix, le kilo, 4 fr. — Oseille, le kilo, 0 fr. 75. — Oignons, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes, le kilo, 2 fr. — Pissenlits, le kilo, 2 fr. 50. — Poireaux, la botte, 2 fr. — Radis, les 12, 3 fr. — Salsifis, le paquet, 1 fr. 75. — Scorsonères, le paquet, 1 fr. 25. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 45.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 22 janvier.

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos, marchandise en vrac, sur wagon, gare départ : Hénauld du Loiret, 75 à 76; Parisienne du Loiret, 50 à 52; Juli de Bretagne, 60; Mayette de Bretagne, 55; Hollande de Bretagne, 44 à 45; saucisse rouge de Bretagne : grosses triées, de 50 à 55; toutes venantes, de 45 à 46; du Poirton, 37 à 38; du Loiret, 35 à 40; Early de la Sarthe, 45; de Touraine, 48; Etoile du Nord du Loiret, 22 à 23; Fin de siècle de Bretagne, 36; Beaupais de la Sarthe, 30 à 31; de la Creuse, 34; Flouck de Bretagne, 38 à 37; Wolthmann de Seine-et-Oise, 20 à 22; Esterling Nord, de 42 à 43; Oise, Sarthe, Maine-et-Loire, 40; Loiret, 40 à 42; Maïs du Nord, 37 à 38; Royal Kidney du Nord, 37 à 38; Ronde jaune de Bretagne, 26 à 27; de la Sarthe, 27; du Loiret, 24; de la Creuse et de l'Auvergne, 25; de l'Alsace, 28; Rosa de la Marne et des Ardennes, ainsi que de la Meuse, 55; de la Sarthe, 60; du Loiret, 40; du Morbihan, 62 à 64; des Côtes-du-Nord, 66 à 67; du Maine-et-Loire, 50 à 51.

CAROTTES. — Cours sensiblement plus faibles. On cote aux 100 kilos, en vrac, départ : Auxonne, 30; Poitou, 24 à 25; Loos Plage, 20; Luc, 22 à 23; Meaux, 25.

NAVETS. — Pas de changements. On reste tenu vers 20 francs départ Alsace.

OIGNONS. — On cote aux 100 kilos, lotés départ : Auxonne, 42 à 43; Saint-Brieuc, 40, nominal (cette provenance s'épuise); Roscoff, 38; Poitou, 37; La Fère, 43 à 45; Verberie, 43; Mazé, 43.

RUTABAGAS. — On cote : Finistère, 14; Nord, 15; Luc, 17.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris, le 22 janvier.

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

Paille de blé, 9 à 11 fr.; d'avoine, 8,50 à 10,50; d'orge ou escourgeon, 7,50 à 8 fr.

Foin, 21 à 23; Luzerne, 25 à 26; Trèfle, 15 à 16.

Cours des Vins

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

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé..... 210
Pressée..... 195
Foin pressé..... 210

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac).

Le demi-kilo :

Boeuf. — 1re catégorie, 5 à 11 fr.; 2e catégorie, 2 à 2,50; 3e catégorie, 1 à 2 fr.

Veau. — 1re catégorie, 5 à 9 fr.; 2e catégorie, 4,50 à 4,75; 3e catégorie, 3,50 à 4 fr.

Mouton. — 1re catégorie, 9 à 10 fr.; 2e catégorie, 7,50 à 8,50; 3e catégorie, 4,50 à 5 fr.

Porc. — 2 fr. 75 à 6 fr. 50.

Beurre. — 3 à 8 fr. 50.

Œufs. — La douzaine, 6,50 à 7 fr.

Lapins. — 5 fr.

Poulets. — 5 fr. 50 à 6 fr.

ANCIENS

Poulets, le demi-kilo, 3 à 3,25; canards, 2,50 à 3 fr.; oies, 2,25 à 2,50; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, le demi-kilo, 1,50 à 1,75; œufs, la douzaine, 5 à 6 fr.; beurre, le demi-kilo, 6 à 6,50.

VEAUX : 4,50 à 5 fr.; porcs, 3,18 à 4,20; porcs, de lait, 90 à 100 fr.

CANES, 20 janvier.

Blé, 76 à 78 fr. les 100 kilos; orge, 50-55 fr.; avoine, 58-62 fr.; paille, 200 à 225 fr. les 1.000 kilos; foin, 260 à 300 fr. Poulets, 20-24 fr. la couple; pigeons, 18-24 fr.; canards, 18-24 fr.; poulets, 7 à 8 fr.; lapins, 7 à 9 fr. la pièce; lapins de garenne, 4,50 à 5 fr.; oies grasses, 2,50 à 6 fr. le kilo; oies courantes, 30-38 fr. la couple; œufs, la douzaine, 5 fr.; beurre, la livre, 7 à 7,50. Porcs gras, 4 à 4,20 le kilo; porcs maigres, 4 à 4,40; porcelions, 70 à 105 fr. pièce.

CHATEAUBRIANT, 22 janvier.

Blé, 72 à 75 fr.; avoine, 70 à 72 fr.; orge, 60 à 65 fr.; sarrasin, 65 à 70 fr. Beurre ordinaire, le kilo, 13,50 à 14 fr.; beurre fin, 14,50 à 15 fr.; œufs, la douzaine, 4,25 à 4,50.

Poulets, 8 à 10 fr. la pièce; poules, 10 à 12 fr.; canards, 12 à 16 fr.; lapins, 8 à 10 fr.

Beufs de travail, 2,40 à 2,60 fr. la paire; bœufs gras, 2 à 2,25 le kilo; vaches laitières, amouillantes, 900 à 1.100 pièce; vaches grasses, 1,20 à 1,50 le kilo; génisses, 800 à 900 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Blé, rouge 75 fr., blanc 70 fr.; avoine, 58 fr.; blé noir, 60 fr.; seigle, 52 fr. Foin, les 500 kilos, 100 fr.; paille, 110 fr.

Poulets, la couple, gros 28 à 36 fr., moyens 24 à 27 fr., petits 17 à 23 fr.; canards, la pièce, 11 à 12 fr.; oies, 22 à 26 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 13 à 19 fr.; œufs, la douzaine, 6 à 6,50; beurre, le demi-kilo, 6,50 à 7,50.

Cidre nouveau, la barrique, 170 fr. (droits en sus).

Bœufs gras, le kilo sur pied, 2 à 2,35; bœufs de travail, la paire, 2,600 à 3,000 fr.; vaches grasses, le kilo, 1,50

PIÈCE : veaux de lait, 4 à 4,25 le kilo; veaux gras, 4,50; moutons, 4 à 4,25; porcs maigres, 120 à 200 fr.; porcs gras, 4 à 4,10 le kilo.

BLAIN, 21 janvier.

Blé, 79 à 80 fr. à la culture; farines, 123 à 126 fr.; sons, 60 à 62 fr.; seigle, 63 à 68 fr.; sarrasin, 68 à 72 fr.; avoine, 68 à 72 fr.; orge, 60 à 65 fr. — Paille, 105 à 110 fr. les 500 kilos; foin, 105 à 110 fr. — Poules et poulets, 16 à 22 fr. la couple (4 à 4,25 la livre vif); canards, 12 à 20 fr. pièce; lapins, 7 à 20 fr. (3,25 à 3,50 le kilo vif); oies, 32 à 34 fr.; pigeons, 9 à 7 fr. la paire.

Beurre de laiterie, 9 à 9,50 le demi-kilo; beurre ordinaire, 8 à 8,50; œufs, 6 à 6,50 la douzaine; lait, 1,10 le litre.

Cidre, 125 à 140 fr. la barrique (droits de circulation en sus); au détail, 95 à 110 fr. le litre. — Pommes de terre, 13 à 40 fr. les 100 kilos. — Bétail sur pied : bœufs, 1,80 à 2,20 le kilo; taureaux, 1,80 à 2,10; vaches, 1,40 à 1,80; génisses grasses, 2,10 à 2,50; veaux, 4 à 4,50; moutons et agneaux, 4,25 à 5 fr.; porcs gras, 3,60 à 3,80; courants, 1,70 à 2,20 fr.; porcelets de six semaines à trois mois, 90 à 160 fr.

NOZAY, 20 janvier.

Blé, 78 à 80 fr.; avoine, 56 à 57 fr.; seigle, 59 à 60 fr.; orge de mouture, 59 à 60 fr.; sarrasin, 62 à 63 fr.; son, 59 à 60 fr.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 100 à 110 fr.; foin, 80 à 90 fr.

Cidre ordinaire, 125 à 135 fr. la barrique, droits de circulation en sus.

Poulets jeunes et gros, la couple, 20 à 30 fr.; le kilo vivant : pigeons, 6 à 6,50; lapins, 7 à 11 fr. (3 à 3,25 le kilo vivant).

Beurre en détail, le kilo : beurre au détail, 12 à 13 fr.; œufs, la douzaine, 4,50.

Poulets, le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité moyenne : génisses, 2,15 à 2,40; bœufs, 1,90 à 2,15; taureaux, 1,80 à 2 fr.; vaches, 1 à 1,50; veaux, 4,25 à 4,50; moutons jeunes, 4,50 à 4,75; porcs gras, 4,30.

Porclets laitons de six à huit semaines, 90 à 110 fr.; porcelets de deux à trois mois, 170 à 210 fr.; belles jeunes truies adultes, 180 à 230 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Blé, rouge 75 fr., blanc 70 fr.; avoine, 58 fr.; blé noir, 60 fr.; seigle, 52 fr. Foin, les 500 kilos, 100 fr.; paille, 110 fr.

Poulets, la couple, gros 28 à 36 fr., moyens 24 à 27 fr., petits 17 à 23 fr.; canards, la pièce, 11 à 12 fr.; oies, 22 à 26 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 13 à 19 fr.; œufs, la douzaine, 6 à 6,50; beurre, le demi-kilo, 6,50 à 7,50.

Cidre nouveau, la barrique, 170 fr. (droits en sus).

Bœufs gras, le kilo sur pied, 2 à 2,35; bœufs de travail, la paire, 2,600 à 3,000 fr.; vaches grasses, le kilo, 1,50

PIÈCE : veaux de lait, 4 à 4,25 le kilo; veaux gras, 4,50; moutons, 4 à 4,25; porcs maigres, 120 à 200 fr.; porcs gras, 4 à 4,10 le kilo.

BLAIN, 21 janvier.

Blé, 79 à 80 fr. à la culture; farines, 123 à 126 fr.; sons, 60 à 62 fr.; seigle, 63 à 68 fr.; sarrasin, 68 à 72 fr.; avoine, 68 à 72 fr.; orge, 60 à 65 fr. — Paille, 105 à 110 fr. les 500 kilos; foin, 105 à 110 fr. — Poules et poulets, 16 à 22 fr. la couple (4 à 4,25 la livre vif); canards, 12 à 20 fr. pièce; lapins, 7 à 20 fr. (3,25 à 3,50 le kilo vif); oies, 32 à 34 fr.; pigeons, 9 à 7 fr. la paire.

Beurre de laiterie, 9 à 9,50 le demi-kilo; beurre ordinaire, 8 à 8,50; œufs, 6 à 6,50 la douzaine; lait, 1,10 le litre.

Cidre, 125 à 140 fr. la barrique (droits de circulation en sus); au détail, 95 à 110 fr. le litre. — Pommes de terre, 13 à 40 fr. les 100 kilos. — Bétail sur pied : bœufs, 1,80 à 2,20 le kilo; taureaux, 1,80 à 2,10; vaches, 1,40 à 1,80; génisses grasses, 2,10 à 2,50; veaux, 4 à 4,50; moutons et agneaux, 4,25 à 5 fr.; porcs gras, 3,60 à 3,80; courants, 1,70 à 2,20 fr.; porcelets de six semaines à trois mois, 90 à 160 fr.

NOZAY, 20 janvier.

Blé, 78 à 80 fr.; avoine, 56 à 57 fr.; seigle, 59 à 60 fr.; orge de mouture, 59 à 60 fr.; sarrasin, 62 à 63 fr.; son, 59 à 60 fr.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 100 à 110 fr.; foin, 80 à 90 fr.

Cidre ordinaire, 125 à 135 fr. la barrique, droits de circulation en sus.

Poulets jeunes et gros, la couple, 20 à 30 fr.; le kilo vivant : pigeons, 6 à 6,50; lapins, 7 à 11 fr. (3 à 3,25 le kilo vivant).

Beurre en détail, le kilo : beurre au détail, 12 à 13 fr.; œufs, la douzaine, 4,50.

Poulets, le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité moyenne : génisses, 2,15 à 2,40; bœufs, 1,90 à 2,15; taureaux, 1,80 à 2 fr.; vaches, 1 à 1,50; veaux, 4,25 à 4,50; moutons jeunes, 4,50 à 4,75; porcs gras, 4,30.

Porclets laitons de six à huit semaines, 90 à 110 fr.; porcelets de deux à trois mois, 170 à 210 fr.; belles jeunes truies adultes, 180 à 230 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Blé, rouge 75 fr., blanc 70 fr.; avoine, 58 fr.; blé noir, 60 fr.; seigle, 52 fr. Foin, les 500 kilos, 100 fr.; paille, 110 fr.

Poulets, la couple, gros 28 à 36 fr., moyens 24 à 27 fr., petits 17 à 23 fr.; canards, la pièce, 11 à 12 fr.; oies, 22 à 26 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 13 à 19 fr.; œufs, la douzaine, 6 à 6,50; beurre, le demi-kilo, 6,50 à 7,50.

Cidre nouveau, la barrique, 170 fr. (droits en sus).

Bœufs gras, le kilo sur pied, 2 à 2,35; bœufs de travail, la paire, 2,600 à 3,000 fr.; vaches grasses, le kilo, 1,50

PIÈCE : veaux de lait, 4 à 4,25 le kilo; veaux gras, 4,50; moutons, 4 à 4,25; porcs maigres, 120 à 200 fr.; porcs gras, 4 à 4,10 le kilo.

BLAIN, 21 janvier.

Blé, 79 à 80 fr. à la culture; farines, 123 à 126 fr.; sons, 60 à 62 fr.; seigle, 63 à 68 fr.; sarrasin, 68 à 72 fr.; avoine, 68 à 72 fr.; orge, 60 à 65 fr. — Paille, 105 à 110 fr. les 500 kilos; foin, 105 à 110 fr. — Poules et poulets, 16 à 22 fr. la couple (4 à 4,25 la livre vif); canards, 12 à 20 fr. pièce; lapins, 7 à 20 fr. (3,25 à 3,50 le kilo vif); o