

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 1
6.015 pour le Syndicat Central.
295.10 pour la Coopérative.
235.34 pour la Société Mutuelle.
147.15 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense.

Le nouveau Ministre de l'Agriculture



M. PAUL THELLIER, qui vient de succéder à M. Cathala, rue de Varenne. Nous ignorons tout de sa carrière et de sa personnalité... C'est le 23^e Ministre de l'Agriculture depuis 1920, le 100^e depuis 1871.



CONGRÈS DE L'AGRICULTURE : Le XVIII^e Congrès se tiendra à Dijon du 15 au 18 mai. Les Associations agricoles sont invitées à envoyer leurs propositions pour le programme, au Secrétariat, 33, rue d'Amsterdam, Paris-8^e.

CONSTRUCTIONS SCOLAIRES : Il y a à l'étude 4.500 projets de constructions scolaires, représentant une dépense de 2 milliards 250 millions. Une telle dépense s'impose-t-elle, puisque, d'après les dernières statistiques du « Journal Officiel », nous avons 139 écoles de 4 élèves, 100 de 3 élèves, 50 de 2 élèves et 26 d'un seul élève.

EN ALLEMAGNE : La « semaine verte » consacrée à l'élevage, l'agriculture, l'industrie rurale et la chasse vient de s'ouvrir à Berlin, sous la présidence de M. Walter Darré, ministre de l'Agriculture du Reich, qui s'est félicité du succès de la bataille pour la production et du succès de l'économie dirigée, substituée au libéralisme économique.

EN PALESTINE : Les cours des miels restent très élevés et cette production est très lucrative. Tout le miel récolté dans ce pays est centralisé et stocké à la Coopérative Agricole. On évite ainsi la spéculation sur le marché.

Les plus vieux arbres

Un professeur de Faculté, M. Paul Bequerel, a cherché à dénombrer les plus vieux arbres du monde.

Un des chênes français les plus âgés (1.000 ans environ) se trouve en Normandie, dans le cimetière d'Alouville.

Mais le chêne de Montravail, près de Saintes, aurait 2.000 ans. Le plus vieux « Jupiter », n'a que sept cents ans.

On admire à Villard, en Suisse, un tilleul millénaire qui a douze mètres de circonférence. Les oliviers du Jardin des Oliviers atteindraient leur second millénaire.

Millénaire aussi, le châtaignier de Sancerre, dans le Cher.

Les sept derniers grands cèdres du Liban ont dû voir les temps bibliques.

Les sequoias d'Amérique atteignent 1.500 ans.

L'if de la Motte-Feuilly, dans l'Indre, a 1.200 ans environ. L'if de Fortingall, en Angleterre, aurait plus de 3.000 ans.

Mais le record serait détenu par le dragonnier des Canaries, qui aurait plus de 8.000 ans, et aurait peut-être été contemporain de l'engloutissement de l'Atlantide.

RÉFLEXIONS

Nous nous sommes fait une règle d'écarter de nos modestes écrits ce qui concerne la politique pure. Nous croyons cependant ne froisser personne en disant que les extravagantes compétitions ministérielles changeant les hommes tous les trimestres, sont néfastes pour la défense agricole.

Quand tout va bien, de tels accidents peuvent se tolérer. Mais ce n'est pas le cas en ce moment et la terre est en pleine crise. A peine entrevoyait-on une éclaircie, une très fragile convalescence commençait, et voilà que l'on nous gratifie d'un centième ministre de l'Agriculture. Aujourd'hui qu'avec son équipe, il est consacré devant les Chambres, on peut en parler.

Nous avions M. Cathala depuis 6 mois. Bien qu'il ne fut pas d'origine rurale, nous avions eu à nous louer de son action, et l'habitude était prise, — grand avantage.

Sans raison de service, on nous le dégomme. Il a fait docilement ses valises, un autre l'a remplacé. Histoire de tous les jours.

Nous ne connaissons nullement notre nouveau ministre, M. Thellier. On dit que c'est un homme actif et dévoué. Très possible. Cependant un tel changement dans un ministère professionnel, en pleine réorganisation agricole ne s'imposait pas. Le simple bon sens, celui des travailleurs des champs avant tout autre, est là pour soutenir cette vérité élémentaire.

Sous le ministère de M. Cathala, nous avons vu se réaliser en somme d'assez bonnes choses ; loi

réglant le désencombrement automatique du blé, loi sur l'abatage des bêtes tuberculeuses, loi organisant le marché des vins, cidres et alcools, permanence des Chambres d'Agriculture, etc...

Réalisations incomplètes d'un programme général, mais tout de même marche dans le bon sens, le chemin logique demandé par nous.

Vraiment le nouvel hôte de la rue de Varenne va avoir à s'enfourner dans la tête avant d'arriver à être au courant. Plaignons-le. Pas trop tout de même ; s'il est là c'est parce qu'il le veut bien ; alors que nous nous soufrons atrocement du malaise rural, sans l'avoir voulu et sans pouvoir nous en évader.

Puisque nous sommes un ministère professionnel, que l'on a admis le principe de nous consulter quelquefois, pourquoi ne le ferait-on pas pour un choix si important. Peut-être aurions-nous un mot à dire au-dessus des partis.

Il semble qu'un tel poste gagnerait à être occupé par un homme indépendant ayant l'agrément des agriculteurs. Soutenu, instruit, sans cesse conseillé par eux, même s'il n'était pas sorti de la profession, ce qui après tout n'est pas indispensable, cet homme de bonne volonté aurait plus de facilités pour remplir une belle et bonne œuvre.

DE CAMIRAN,

Président du Syndicat Central des Agriculteurs.

LES CHAMBRES D'AGRICULTURE

L'ŒUVRE D'HIER LA TACHE DE DEMAIN

L'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, établissement public, institué par décret-loi du 30 octobre 1935 et qui est, auprès des Pouvoirs publics, l'organe consultatif et représentatif des intérêts généraux et spéciaux de l'agriculture, vient de tenir d'importantes réunions à Paris.

Les journées des 20 et 21 janvier ont été consacrées aux travaux des Commissions.

Le 22 janvier s'est tenue la 2^e session extraordinaire.

A l'ouverture de cette session, M. Joseph Faure, président de l'Assemblée, a prononcé un important discours dont nous publions ci-après les principaux passages.

...Le propre du caractère paysan, disait récemment André Chamson, c'est de « se souvenir ». Vous gardez en mémoire, Messieurs, cette belle session inaugurale de l'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, en novembre 1935, au cours de laquelle M. le Président du Conseil, ministre des Affaires étrangères, M. le Ministre de l'Agriculture nous réservaient, dans les somptueux salons du Ministère des Affaires étrangères, cet accueil courtois et plein d'espérances que nous avions peut-être connu en d'autres temps, mais auquel nous n'étions plus habitués.

Il nous a semblé que de ce jour des perspectives nouvelles s'ouvraient devant nous...

Avant-hier et hier encore, dans ces journées des 20 et 21 janvier 1936, vous consacriez, Messieurs, toutes vos capacités, tous vos efforts, à cette rénovation de l'Agriculture française que nous appelons de nos vœux les plus ardents.

...C'est à ce personnel que nous devons ces circulaires, ces rapports si fréquemment distribués, et surtout ce Bulletin de Documentation, « Les Travaux des Chambres d'Agriculture », que l'on commence à nous

envier. D'autres auraient peut-être tendance à s'endormir sur ces éloges, mais M. Prault me confiait récemment son désir de faire mieux encore dans cette voie... Et ne vient-il pas d'y ajouter, pour les membres de nos Commissions générales, ce Bulletin des Commissions, qui suivra et complètera son aîné.

Grâce à ces publications, se resserrent et s'affirment chaque jour plus complets les liens qui unissent l'Assemblée et ses services à nos Chambres d'Agriculture.

Voulez-vous que nous nous retrouvions dans le labyrinthe des lois, décrets, avis, circulaires sur le blé, l'élevage, les produits laitiers, la viticulture ?

Des dossiers riches des travaux de tous les membres de nos Chambres sont là, ouverts, qui renferment toutes les critiques, et disons-le aussi les approbations, malheureusement rares, que méritent les textes dans lesquels on tente d'enfermer les germes de nos semences, les bourgeons de nos vignes, les fleurs de nos vergers, les épis de nos champs.

Il y a nos colonies ; il y a le monde.

Et vous vous penchez, Messieurs, au cours de vos sessions ordinaires, ou extraordinaires, sur ces questions où se mêlent les races, les mœurs, les continents, les climats. Ou d'autres emploient peut-être votre bon sens, votre clairvoyance, parfois un peu de rudesse, toujours de la franchise. Vous réagissez avec raison quand l'Agriculture fait les frais d'un accord commercial, quand vos productions succombent sous le tonnage des importations étrangères. Les grandes manifestations commerciales retiennent votre attention et tout à l'heure vous écoutez en personnes averties le rapport de M. le président Decault sur l'Exposition de 1937.

Lire la suite en 2^e page

Un Brin de Causette...



Quand la chaussure marche, tout marche — même les ripatons qui sont d'ans. C'est des vérités de M. Lapallisse. Pourtant c'est point vraie an'hui, rapport que si

les pieds marchent toujours autant de d'ssus les rues... la chaussure marche quasiment pu ! C'est la crise ; la crise noire des godasses, c'est l'industrie française, qui faisait vivre plus de 300.000 artisans, fabricants, ouvriers et employés de chez nous.

Y en a qu'allant dire : ren d'étonnant qu'on use moins de souliers, puisque le monde sont trop fainéants pour marcher, qui prennent les trams, les autocars ou ben les métros.

C'est p'tête ben une raison, comme y en a une autre : le remplacement des s'melles de cuir, par des crêpes ou des cayoutchoucs, qu'avant l'air de faire pus d'usage.

Mais si que les fabricants et les artisans se plaignent, si qu'a des milliers d'ouvriers de les chaussures en chômage, c'est rapport à la concurrence étrangère, qu'inonde not' malheureux pays de millions de godasses de tout formes et de tout pointures, à des prix de famine. Comment pouvez-vous lutter dans la circonstance.

Les gazettes ont annoncé que le Comité intersyndical de la défense de la Chaussure et du Cuir venant de tenir un grand meeting corporatif, à Paris. C'est manifestation avait pour objet de rouspéter contre l'envahissement du marché français, par la fameuse super-firme tchécoslovaque « Bat'a » dont l'action tend à monopoliser le commerce et l'industrie de les chaussures françaises. C'est la firme étrangère aurait l'intention de construire à Vernon, dans l'Eure, des magasins et frigos pour les piaux brutes, des tanneries de cuir, une fabrique de s'melles en cayoutchouc, une usine à chaussures pouvant produire 50 à 60.000 paires par jour, soit la moitié de la consommation française.

Déjà, une usine Bat'a, près de Metz, avait fait un tort considérable à nos industriels et à nos commerces, sans que les consommateurs en soient satisfaits.

Rapport à la qualité, on en a toujours pour son argent. Si que ces projets d'accaparement aboutissent chez nous, ce sera la mort de nos fabriques françaises et des bonnes réputations qu'elles avaient. Ça sera la misère chez des centaines de mille de familles laborieuses qui, sans argent, pourront pu consommer nos produits de la terre. En v'là une cause de sous-consommation !

Et si que nos cuirs français ne trouvent pu préneurs, c'est nous qui nous passeront la ceinture — y nous restera la piau !

maître jeannot

La paysannerie se trouve devant le cruel dilemme « s'unir ou mourir », « s'organiser ou disparaître ». Avec un système de gouvernement qui ne cède qu'aux pressions de force ou d'argent, il n'y a pas d'autres solutions que de s'unir pour se défendre, s'unir pour vivre.

CHEZ NOS AMIS ANGEVINS

LA 31^e FOIRE AUX VINS D'ANJOU

La 31^e Foire aux Vins d'Anjou a été inaugurée officiellement, dimanche dernier, dans un vaste hall, édifié place de la Rochefoucauld, à Angers, non loin des rives de la Maine. Si les viticulteurs angevins se sont rapprochés cette année de la rivière, c'est peut-être qu'ils désiraient mettre de l'eau dans leur vin... et ils ont été pleinement exaucés avec les récentes inondations, qui retardèrent de deux semaines l'ouverture de la Foire.

gamay, ils ont de plus en plus la faveur des consommateurs et sont très recherchés par le commerce.

Au point de vue quantité, la récolte en Anjou a été inférieure de 50 % comparativement à celle de 1934, qui était exceptionnelle. En chiffres ronds, il y a eu un million d'hectolitres, ce qui représente une bonne année moyenne. Dans le Layon, la moyenne a été de 25 hectares à l'hectare, pour le chenin blanc, en coteaux, alors

noires et rouges ordinaires ils s'échelonnent de 180 à 250 francs la barrique, au cellier du vendeur.

Ajoutons que les vins des Hospices de Saumur (vins fins de Champagne) se vendent toujours, aux enchères, un bon prix et qu'ils dépasseront cette année 1.000 francs la barrique.

Malheureusement, en Anjou, comme en Loire-Inférieure, l'échelonnement des ventes des 4/10^e intervient et empêche le viticulteur de vendre ses vins de bouteille comme il le désirerait. A la C. G. V. C. O. nos administrateurs ont tenté des démarches pour obtenir certaines amodiations à la rigidité du régime de l'échelonnement.

Pour la défense de nos vins du Bassin de la Loire, notre Confédération a certes besoin de ressources suffisantes et ces ressources ne peuvent être constituées que par la contribution volontaire du sou à l'hectolitre. Les vignerons de l'Anjou ont-ils bien compris cette nécessité ? Si tous versaient normalement leur petit sou, la caisse de défense viticole recevrait plus de 50.000 francs... alors que cette somme est bien loin d'être atteinte. Une active campagne devra être entreprise dans ce sens, chez eux comme chez nous, tant il est vrai que nous ne devons compter que sur nous-mêmes, pour améliorer notre sort et sauvegarder les intérêts de nos familles et de notre profession.

Chaque année, la Fête des Vins de France a lieu en un centre différent. En 1935 elle se tint en Champagne. En 1936 elle aura lieu en Alsace et en 1937 elle se tiendra à Angers. De grandes fêtes et réjouissances sont déjà prévues. Une reine du Vin d'Anjou et des demoiselles d'honneur, jolies filles de vignerons, présideront gracieusement ces agapes viticoles, qui attireront une foule immense de tous les coins de France. Aucune propagande ne doit être négligée pour la renommée de nos meilleurs crus du Val de la Loire.

R. FAJRE.



Une vue de la Foire aux Vins, place de la Rochefoucauld, avant l'affluence des visiteurs.

Après les discours d'usage des représentants de la Fédération des Syndicats Viticoles de l'Anjou et des parlementaires de Maine-et-Loire, nous avons eu le plaisir de déguster quelques excellents crus, tout en nous livrant à une petite enquête pour nos lecteurs, au sujet des vins de la dernière récolte.

Chaque vin de France a ses charmes, ses particularités, ses caractéristiques, sa place toute marquée pour accompagner les meilleurs mets. Si le Muscadet est essentiellement un vin sec, comme le Chablis, le vin d'Anjou de chenin blanc doit, comme le Sauternes, avoir de la douceur à des degrés divers, en relation avec son titre alcoolique, suivant la richesse des moûts dont il provient. C'est ainsi que dans les grandes années (1921, 1933 et certains 1934) les types supérieurs correspondent à des vins de 12 à 14 degrés d'alcool acquis, avec 2 à 5 degrés de sirop. A titre de curiosité, ajoutons qu'en 1934, on a trouvé des moûts de 30 degrés mustimétriques... mais il s'agissait là de phénomènes extraordinaires, qui ne sont jamais désirables.

En Anjou, les vendanges 1935 ont commencé prématurément, par suite des pluies de fin septembre et début d'octobre, alors que la maturité n'était pas atteinte partout. La pourriture est apparue de bonne heure, incitant les viticulteurs à vendanger plus tôt que de coutume, sauf toutefois sur les coteaux, où les vignerons ont pu attendre une bonne surmaturation. Ceci explique la diversité très grande des vins de 1935 en Anjou.

1935 n'est pas une année de grands vins comme en 1933, ou même 1934, mais on rencontre néanmoins, dans les coteaux et beaucoup de celliers, des barriques de têtes très intéressantes, provenant de moûts qui pesaient jusqu'à 17 degrés en puissance. Ces vins de tête ont comme caractéristiques du fruité et une certaine fraîcheur.

A côté des grands vins blancs de chenin, il y a cette année des grands rosés de cabernets, qui sont bien réussis. Quant aux rosés ordinaires, obtenus avec le gros-lot pur, ou coupé avec du

Après l'inauguration de la Foire, ont lieu un banquet dans les salons du Welcome. Diverses personnalités de la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest, avaient répondu à l'aimable invitation des vignerons de l'Anjou. M. Paul Garnier y fit un remarquable exposé de la situation viticole.



CULTIVATEURS,
Votez et faites voter le
DIMANCHE 9 FÉVRIER
PROCHAIN
TOUS les Electeurs et Electrices
aux Chambres d'Agriculture
Voir les proclamations et listes des candidats en 3^e page

L'œuvre d'hier, la tâche de demain

Suite de notre 1^{re} page

Je voudrais arrêter cette énumération mais il reste les questions techniques, les améliorations rurales, la défense contre les maladies animales ou végétales, les engrais, l'équipement national, les transports. Quels dossiers riches de faits, d'exemples, de suggestions n'avez-vous pas constitués sur la coordination des transports dont vous serez également entretenus à cette session, sur l'électricité, même sur cette invention d'hier : la radiophonie que vous voulez utiliser pour adoucir la vie de nos populations rurales et les documenter.

Nos producteurs attendent que la part qui leur est due dans le prix de vente à la consommation, s'élève à un taux normal.

Avant guerre, Messieurs, pour ne citer qu'un exemple, entre le prix du kilo de pain et celui du kilo de blé à la production, il y avait un écart de 9 centimes; l'écart actuel est maintenant d'environ un franc. Est-ce pour cette raison que, dans une ville comme Paris, le nombre des boulangeries s'est accru de près de 600 en cinq ans, au point que le Gouvernement s'en est ému, et qu'un projet de loi vient d'être déposé devant les Chambres, projet dont l'exposé contient notamment cette phrase, vraie hier pour la viande, vraie aujourd'hui pour le pain, vraie demain pour d'autres denrées agricoles : « C'est un fait d'expérience que, dans un commerce où la quantité de marchandises à vendre reste sensiblement la même, la création de nouveaux établissements est un élément de renchérissement. »

Des bruits se colportent ; on va raconter que « revaloriser les produits agricoles à la ferme serait organiser la vie chère ».

Que disent donc les chiffres ? La moyenne de consommation du pain en France, par tête et par an est de 200 kilos, une hausse du prix du pain de 0,20 centimes au kilo, cela fait une dépense supplémentaire annuelle de 40 francs. Un Français consomme en moyenne 36 kilos de viande par an ; relevez les prix de 2 francs par kilo, c'est 72 francs

seulement d'augmentation de dépenses pour l'année.

« Un vêtement complet, dit M. M. Alexandre Duval, contient 2 kilos de laine peignée ou 4 kilos de laine brute, soit 20 francs environ de laine ; une paire de chaussures, 10 francs de cuir... »

Qu'on ne nous enferme donc pas dans ce dilemme : ou déflation des prix à la production, ou vie chère. On peut revaloriser les prix de nos denrées agricoles sans augmenter les prix à la consommation. Il faut pour cela une politique fiscale nouvelle, une diminution des droits de consommation et des frais accessoires, qui ne devraient être qu'une faible partie des prix, alors que dans le système économique actuel, ils en constituent au contraire la partie intégrante : la part de l'Etat n'atteint-elle pas 21 % sur le vin, 29 % sur le chocolat, 26 % sur les fruits secs, 60 % sur le vinaigre d'alcool, 75 % sur le sel, si largement utilisé dans nos campagnes.

Une politique se traduit toujours d'ailleurs par des résultats chiffrés. M. Duge de Bernonville, sous-directeur de la Statistique générale de la France, nous donne ces chiffres : la baisse des revenus agricoles des exploitants atteint 62 % ; en face, celle des revenus industriels est de 49 %, celle des revenus commerciaux de 32 %.

N'est-ce pas la preuve que l'Agriculture, à plus que toute autre branche, souffre de la crise et qu'il n'est pas pour elle, de « secteurs protégés ». Et n'avez-vous jamais réfléchi au fait que, sur un budget de dépenses de plus de 47 milliards de francs (budgets annexes compris), la part du budget du Ministère de l'Agriculture n'est que de 340 millions environ, soit 7 pour 1.000.

Messieurs, en France, quand l'Etat dépense en tout 1.000 francs, il en donne généralement 7 au budget du Ministère de l'Agriculture.

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

LA SITUATION
DU MARCHÉ
DES BEURRES

Dans sa réunion du 7 décembre au ministère de l'Agriculture, le Comité interprofessionnel des beurres a constaté qu'il avait été importé et utilisé sur la première tranche du stock de sécurité trois mille quintaux. Deux mille quintaux restant disponibles, par conséquent, sur cette première tranche.

Sur la proposition du Ministère et toujours dans le but de régulariser les cours dans le cas d'une hausse brutale qui paraît d'ailleurs assez improbable dans la situation actuelle du marché et de la consommation, le Comité a approuvé les mesures suivantes :

Reconstitution d'un stock de sécurité de six mille quintaux qui ne devra, en cas de besoin, être importé que par tranches successives et distinctes de 1.500 qx.

Pour faire droit à des réclamations légitimes qui se sont produites au sujet de la répartition du premier stock, l'attribution des licences a été sensiblement élargie, sans que toutefois les conditions de contrôle des quantités importées et de prix pratiqués soient modifiées. L'introduction et l'écoulement des beurres importés au titre du stock de sécurité restent subordonnés aux décisions de l'association syndicale habilitée à cet effet et où les producteurs sont représentés et écoutés.

C'est à cette association qu'il appartient de s'opposer à la reconstitution indéfinie du stock de sécurité, chaque fois qu'il sera épuisé, ce qui reviendrait à l'importation non contrôlée d'un contingent pratiquement illimité, camouflé sous le nom de stock de sécurité. C'est justement ce que nous refusons d'admettre tant que les ressources officielles et des stocks en frigo considérables (39.000 quintaux au 7 décembre) n'auront pas été absorbés par le marché. Il ne doit être permis d'importer librement qu'en cas de pénurie démontrée. Or, elle ne l'est pas.

Par ailleurs ce qui précède nous amène à une constatation fort importante à notre sens et dont les producteurs devraient faire leur profit : s'ils sont réellement anxieux et capables de s'unir et de s'organiser. N'est-ce pas une étrange anomalie de voir un stock de sécurité destiné à régulariser les prix constitués en beurres étrangers qu'il faut importer en cas de besoin en exportant des capitaux français. Et ne pense-t-on pas que nos coopératives pourraient s'entendre pour constituer elles-mêmes à la période des excédents de production, un stock en frigo de beurres sévèrement contrôlés et sélectionnés qui, le moment venu, leur permettrait de rester maîtresses du prix et du marché et de compenser pour leurs sociétaires les écarts de prix saisonniers. Cette solution n'est d'ailleurs

Fumure de Printemps
du Blé

À la suite des pluies abondantes et continues de la fin de l'automne et du début de l'hiver, les blés, fortement affaiblis, auront un besoin urgent d'engrais dès que le temps permettra de pénétrer sans dommage sur les emblavures.

Evidemment les blés auront surtout besoin d'azote, mais ce serait une grave erreur, étant donné que la fumure d'automne a été très négligée de ne pas apporter en même temps l'acide phosphorique et la potasse qui sont absolument nécessaires au bon développement de la céréale.

Si l'acide phosphorique a été apporté avant les semailles il suffira d'apporter en même temps ou en mélange avec l'engrais azoté, 100 à 150 kilos de chlorure de potassium à l'hectare. Dans les terres légères et bien pourvues en chaux on pourra, au lieu de chlorure, employer 300 à 400 kilos de sylvinite.

Il convient d'apporter l'azote et la potasse le plus tôt possible, dès que les terres se seront un peu ressuyées, en tout cas avant la fin du mois de février (début mars au plus tard). La potasse, dont l'effet est bien moins visible à l'œil que l'azote, a cependant une action prépondérante sur le rendement et la qualité de la récolte. Elle est en effet indispensable pour donner de la solidité aux tiges de blé, éviter la verse et l'échaudage, donner un poids spécifique élevé.

Si l'acide phosphorique a été négligé à l'automne, comme la potasse, il est nécessaire d'en apporter le plus tôt possible sur les emblavures. Dans ces conditions, le cultivateur aura sans doute avantage à faire usage d'un engrais complet, bien composé, apportant à la fois, en proportion voulue : azote, acide phosphorique et potasse.

L'engrais PEC 8/13/19 convient particulièrement bien dans ce cas. Employé à la dose de 200 à 300 kilos à l'hectare il a toujours donné d'excellents résultats. Remarquablement équilibré, puisqu'il contient par sac 4 kilos d'azote nitrique, 4 kilos d'azote ammoniacal, 13 kilos d'acide phosphorique et 19 kilos de potasse, on peut, sans inconvénient, en employer jusqu'à 500 kilos à l'hectare. C'est ainsi que M. Lavallée a obtenu à la Ferme Expérimentale d'Avrillé (M.-et-L.) un excédent de rendement de 11,3 quintaux en employant le 8/13/19 à la dose de 500 kilos à l'hectare.

J. VALENTIN,
Ingénieur agronome.

exemple ni de difficultés ni d'inconvénients. Nous pensons cependant qu'elle doit être tentée.

CHAUDRUC DE CRAZANNES,
Président de la F. N. C. L.

Culture de l'Osier de Vannerie

Les meilleures races de Salix ou Saules pour les osiers sont :

Salix multinervis (du Japon) : donne des brins de 2 m. à 2 m. 50, flexibles et tenaces.

Salix Buergeriana : donne des brins de 3 m. à 3 m. 50 en une saison ; on en fait des paniers à fleurs, des liens pour les pépinières.

Salix Vincinialis : Osier blanc, donne de beaux brins allongés, droits, flexibles (France-Angleterre), le meilleur, bon pour la grosse et moyenne vannerie.

Salix Anny-Gadalina : Europe arctique (France-Angleterre), rameaux flexibles, verdâtres. Très cultivé dans les Ardennes, résiste à l'excès d'humidité du sol. En Hollande, sert à fixer dunes et dunes, sols argileux-sableux, calcaires et humides ; grosse et moyenne vannerie.

Salix Fragilis : Europe ; branches jaunes, brun luisant, terrains humides, marécageux ; utiliser les jets d'un an ; son bois fait de la bonne pâte à papier.

Salix Cinerea : Saule gris (Europe), terrains marécageux, humides, tourbeux.

Salix Caprea : Marsault. La plus rustique des espèces, vient en sols secs, arides, ou même marécageux aussi.

Salix Pentandra : Europe. Ecorce brun foncé ou verte ; tous sols, secs, frais ou submergés ; grosse et moyenne vannerie.

Salix Daphnoides : Bords de la Mer Caspienne. Il y en a deux variétés, l'une pour la vannerie fine, l'autre plus forte pour les carcasses et charpentes de paniers ; viennent bien toutes deux dans les sables arides, vient peu dans les terres grasses mais bien dans les sols sableux, même peu humides. Très bon pour la grosse vannerie.

Salix Vitellina : Pousse plus vite et est plus vigoureuse que le saule rouge ; sols humides et frais, demande un peu plus d'eau que le saule rouge.

Salix rubra : Saule rouge (Europe) ; vient du croisement des variétés Purpurea et Vincinialis ; aime la fraîcheur, mais croît en sols secs, doit être planté serré. N'est en rapport qu'à la cinquième année. Vannerie fine et grosse. Fait de bonnes lanières de cercles en tonnellerie et agricoles.

Salix Purpurea : A des racines traçantes, même en sol submergé ; utile pour le bord des rivières, les flancs de talus, car ce type de racines retient les terres, les talus.

Le saule est un arbre très utile et utilisé dans les pays septentrionaux.

Culture

Ni coûteuse ni difficile. En bonnes terres, les résultats sont meilleurs. La profondeur du sol sera de 0 m. 50 à 0 m. 60 au moins. Après trois ans de culture on pourra fumer le sol. Les osiers ont besoin de peu d'azote. On donnera 600 kilos de kaïnite à l'hectare, après le binage du printemps ou 100 kilos de nitrate de soude en deux fois, en avril, mai-juin. Pour préparer le sol, on opérera un labour croisé à la défonceuse à 0 m. 40. En croisant les deux labours, la terre en sera mieux divisée. On fera passer la herse aussi en croisant.

Dans les pays très humides, on peut diviser les osières en planches bordées de fossés écartés entre eux de trois mètres dans les terres fortes, de cinq à six mètres dans les sols légers. Les fossés auront 0 m. 50 à 0 m. 60 de large et de profondeur.

Multiplication de l'osier. — De semis, pour avoir de nombreux plants,

les graines étant laineuses et très légères, on les frotte entre elles avec du sable, et ceci entre les mains. Elles se répartissent alors plus régulièrement. On les recouvre très légèrement. On sème en février-mars, en sol léger, on met dessus deux centimètres de terreau. On sème en rayons distants de 0 m. 15. Une fois les plants venus, on peut plus tard les repiquer à distance de 7-8 cm. en pépinière les uns des autres sur le rang, et à 0 m. 20-0 m. 25 entre les rangs, puis on les plantera l'année suivante à la distance indiquée plus loin pour les boutures, en plein champ.

Les boutures, elles, auront 0 m. 25 à 0 m. 30 de longueur. Les espèces rares et nouvelles selon la méthode de l'osieriste L. Vallet, de Laffrette (Seine-et-Oise) sont multipliées par la greffe en fente sur peuplier de Hollande.

Plantations. — Un bon moment pour planter est en automne, entre le 15 octobre et le 15 novembre. Ces boutures précoces résistent mieux aux périodes de sécheresse l'année suivante, si l'été est chaud. Pour la bouture, on la coupe au-dessous d'un œil. On choisit de beaux jets lisses pour la multiplication. Le brin d'un an est à préférer pour y prendre des boutures.

On coupe les boutures à l'automne. On peut les enjamber en attendant de les planter. Les boutures fraîchement coupées sont plus puresseuses à émettre des racines. En sols tourbeux, on peut adopter des boutures de 0 m. 40 à 0 m. 50, car elles auraient plus à souffrir en hiver si elles étaient plus courtes ; de même pour les terrains en pente exposés au déchaussement : boutures longues. En Allemagne, on admet que les plantations espacées sont d'un mauvais rapport, les plants serrés donnent des brins fins.

Tableau des distances de plants à l'hectare :

1 plant par mètre.	10.000 à l'hect.
3 — — —	30.000 —
4 — — —	40.000 —
5 — — —	60.000 —
8 — — —	80.000 —
10 — — —	100.000 —
12 — — —	120.000 —

On ne peut guère dépasser ce dernier chiffre. Rappelons que plus on plantera serré, plus les brins seront fins et longs. Lorsqu'on destine le produit à la fabrication de pâte à papier, on a de plus des rendements supérieurs et de meilleure qualité. Pour la vannerie, il faut des brins bien droits et sans ramifications, ce qui déprécie la marchandise.

Pour la vannerie fine, on plante jusqu'à 250.000 pieds à l'hectare.

Dans les Flandres belges, on plante du 200.000 pieds à l'hectare.

La moyenne adoptée par les osieristes belges est de 45 à 60.000 à l'hectare, selon les cas.

Les plantations espacées sont plus faciles à entretenir, car on peut les labourer, et il faut se rappeler que les herbes parasites, les volubiles surtout, sont les ennemis de l'osier, les liserons tenant bien les tiges entre elles de façon inextricable. Avec 200.000 plants à l'hectare, on donne une façon culturale au printemps avant le départ de la végétation, puis cela pousse si dense que les herbes sont étouffées. On plante à la barre.

Entretien des osières

Avec des rangs espacés, on opère des façons culturales à la charrue entre les rangs ; avec des plantations plus serrées, il faut biner à la main. Il faut bien nettoyer son sol durant les trois premières an-

nées pour que le plant puisse devenir fort et mieux se défendre à l'avenir. Plus tard, la chute abondante des feuilles à l'automne finit par étouffer l'herbe. Ces feuilles se décomposent, forment un bon terreau qui fume réellement le sol de l'oseraie et l'enrichit très efficacement en humus, enfouies par un binage dans la terre, on peut dire que pour cette culture arboricole, comme pour les forêts, la plante produit elle-même son engrais humique qui se trouve déposé par elle à ses pieds. Le plus terrible ennemi des osières, c'est le grand liseron (convolvulus sepium), dit dans certains pays manchettes de la vierge, comme non populaire. Leurs racines pénètrent parfois à un mètre dans le sol et sont difficiles à détruire. Il faut à chaque façon culturale enlever les débris tronqués et les brûler, sans quoi on multiplie la plante. De plus, enlever et dévorer les tiges avant maturité des graines, sans quoi un fort semis naturel en augmente le nombre considérablement. On remplacera aussi les pieds qui viennent à disparaître, une fois la saison venue.

Engrais

A la taille des têtards, on se rend facilement compte, une fois les boutures d'osier faites, que l'on exporte une grosse quantité de produits, il faut donc nourrir la plante.

L'osier aime les fumures potassiques.

On peut user aussi en sols humides et tourbeux de scories de déphosphoration. Ce nitrate de soude donne un coup de fouet utile à une plantation chétive, à brins grêles, de même la kaïnite, 100 kilos de nitrate de soude ou 300 kilos de kaïnite seront répandus en deux fois au printemps et en été. Le nitrate donne des tiges assez moelleuses.

La kaïnite est à préconiser en sols sableux. Les scories de déphosphoration, à réserver pour les sols sablonneux et bourbeux.

Taille et récolte

Il faut tailler la jeune oseraie en hiver, dès la première récolte, si possible, ras la « tête », mais au-dessus d'un œil. Il faut couper proprement assez ras sans laisser de chicots irréguliers. Ne pas attendre le départ de la sève pour couper, c'est-à-dire très tard, nuit aux sujets. On coupe de la chute des feuilles à mars. Une bonne serpette bien effilée est encore le meilleur outil pour la récolte. Un suiveur lie les boutures avec des brins, derrière le coupeur, on trie les brins par catégories, ce qui en facilite la vente.

L'osier brut donne à l'industrie un papier de grande qualité, on peut donc toujours utiliser la vente d'une récolte dans ce but, en cas de mévente pour la vannerie. Contre la maladie de la rouille, qui attaque parfois les osières, on peut répandre à la surface du sol 200 kilos de sulfate de fer à l'hectare.

On fait au liège de la récolte, le plus souvent des boîtes de 20 à 30 kilos. En France, la récolte moyenne est de 500 boîtes à l'hectare.

Un hectare d'oseraie bien tenu peut donner de 60 à 80.000 kilos d'osier.

La durée des osières peut varier, elles peuvent se tenir en bonne production vingt ans, étant bien soignées ; en sols glaiseux, frais, les osières durent bien plus qu'en sols sableux. En sols tourbeux, on ne compte guère plus de cinq ans.

G. DURIVAUT,
Ingénieur horticulteur.

L'ENGRAIS DU TEMPS DE CRISE

SUITE

Au cours d'un premier article, nous avons souligné la faveur très grande qui est attachée par des pays étrangers, comme l'Allemagne et l'Italie, à l'emploi de la Cyanamide calcique.

Voyons aujourd'hui les raisons précises de l'intérêt qu'a suscité cet engrais.

Ne revenons pas sur le fait que du seul point de vue « engrais », la Cyanamide est un produit intéressant, puisqu'elle contient de 18 à 24 pour cent d'azote « ammoniacal » (nous aurons d'ailleurs l'occasion de revenir sur la nature exacte et les propriétés particulières de cet azote). Mais ce sont les propriétés recalcifiantes et antiparasitaires qui sont moins connues et qui appellent quelques commentaires.

L'apport de chaux qu'entraîne son épandage est loin d'être négligeable : 70 %, telle est en moyenne la teneur en chaux de la Cyanamide. Sur ces 70 %, il faut compter 55 % à l'état de chaux combinée et 15 % à l'état de chaux vive, donc particulièrement active.

Cette chaux ne joue pas un simple rôle alcalinisant. Sans doute a-t-elle pour premier effet de combattre l'acidité naturelle des terres fumées (car la décomposition des engrais dans le sol s'accompagne toujours d'un prélèvement de la chaux qu'ils y trouvent). Un sol trop acide ne rend pas en proportion des éléments fertilisants dont on l'enrichit, quand le taux d'acidité devient excessif, les plantes dépérissent et on dit que la terre « s'empoisonne ». La chaux est

le meilleur et, au reste, le seul contrepoison.

Mais si l'on prend soin d'utiliser cette chaux sous une forme assimilable, on constate une accélération notable des phénomènes de nitrification et d'assimilation des principes vitaux nécessaires aux plantes. De même que l'humus, la chaux agit activement sur les propriétés physiques, chimiques et biologiques des sols, tous phénomènes dont le jeu et les actions réciproques contribuent à assurer le bon état des cultures.

L'emploi régulier de la Cyanamide permet sinon de supprimer, tout au moins d'espacer considérablement les chaulages. Ces petits chaulages rapprochés ont d'ailleurs une efficacité réelle et très supérieure à celle des chaulages massifs et espacés. C'est en tous cas l'opinion que l'on rencontre couramment auprès des agriculteurs allemands.

Mais il ne suffit pas d'apporter aux plantes cultivées les substances nutritives qui leur sont nécessaires, encore faut-il les protéger contre l'envahissement des mauvaises herbes et des dégâts des parasites de toutes sortes. C'est ici qu'intervient précisément l'action antiparasitaire de la Cyanamide.

Une de ses utilisations intéressantes est, en effet, son emploi en couverture sur céréales sous forme de Poudre huilée. A la dose de 150 kilos à l'hectare, elle débarrasse le sol des sèves, ravenelles et coquelicots qui l'appauvrissent. Elle ne présente pas l'inconvénient de la

plupart des désherbants qui agissent brutalement, parfois indistinctement sur les bonnes et mauvaises herbes ou qui décalent le sol (cas de l'acide sulfurique).

Quel que soit son mode d'emploi, en fond ou en couverture, les micro-organismes subissent également son action : la hernie du chou, les pourridés peuvent être efficacement traités par des épandages de Cyanamide. Ajoutons enfin que les insectes du sol et certains parasites animaux, sinon détruits radicalement, du moins chassés des champs traités.

On a utilisé avec succès la Cyanamide contre les courtilières, les vers blancs et gris, les némarodes, les embryons de strangles et de douves. Signalons à cet égard qu'elle peut rendre de grands services en assainissant, tout en les fertilisant, les prairies souvent envahies par ces dangereux parasites.

Ainsi plutôt que de considérer la Cyanamide seulement comme un remède contre l'acidité excessive des sols ou contre les parasites végétaux ou animaux des cultures, il y a lieu de lui donner une place spéciale dans la gamme des engrais, puisqu'elle enrichit le sol tout en contribuant à le maintenir sain et propre. Un produit qui cumule les rôles d'un engrais, d'un amendement recalcifiant et d'un « assainissant » mérite de retenir l'attention des agriculteurs, surtout dans les temps difficiles qu'ils traversent actuellement.

Bernard GAVOTY,
Ingénieur agronome.

Défauts des Cidres

Le cidre ne présente pas toujours les qualités qu'on lui désire au point de vue du goût. Il peut arriver que, pour une raison quelconque, il soit défectueux. On doit alors chercher à corriger dans la mesure du possible le défaut qu'on lui trouve, et nous allons passer en revue les principaux cas qui peuvent se présenter.

1^o Goût de fût. — Le goût de fût est un mauvais goût qui se contracte par suite d'une altération spéciale du bois. Il ne faut pas le confondre avec le goût de bois communiqué au cidre par des fûts neuves mal préparés.

Le goût de fût est caractéristique. Dès qu'on s'aperçoit que le cidre en est saisi, la première chose à faire est de le soustraire dans une bonne fûtaillerie, bien mûche, franche de goût, et dans laquelle on aura fait séjourner quelques heures un peu de bon cidre. Mais ce goût ne disparaîtra que s'il est faible ; trop prononcé, il sera difficile de s'en débarrasser.

2^o Goût de mois. — C'est le goût que prend le cidre entonné dans une fûtaillerie moisie. Dans ce cas, on doit d'abord soustraire comme précédemment dans un fût bien préparé, franc de goût. Puis on colle (trois blancs d'œufs par hectolitre ou 25 gr. de gélatine blanche), et lorsque le cidre est bien éclairci, on le tire dans un tonneau propre, de bon goût. On verse alors 500 grammes de bonne huile d'olive neuve, et l'on agite ce mélange une ou deux minutes chaque fois, pendant quatre ou cinq jours environ. Cette quantité, qui est la dose pour un fût ordinaire de ménage, soit 25 litres, suffira pour assainir le cidre et l'effranchir. En effet, le goût de mois provient d'une huile essentielle produite par des moisissures. Cette huile étant soluble dans l'huile d'olive, se mélange par agitation et est entraînée avec elle. L'huile surnage ensuite le cidre.

3^o Goût de soufre, goût de mèche. — Le cidre entonné dans des fûtailleries fortement mûchées et non aérées, prend quelquefois le goût de soufre ou de mèche. Son odeur rappelle celle des œufs pourris. Le même cas se produit quand la mèche, qui a servi au mûchage, est tombée en brûlant.

Quelle qu'en soit l'origine, ce goût est fort désagréable. Il faut s'en débarrasser. Certains praticiens conseillent l'agitation du cidre, mais c'est un procédé anodin et quelquefois plus dangereux que le mal. Si le mauvais goût est trop prononcé, on peut avoir recours au procédé suivant, donné comme infailible :

On introduit, dans le tonneau, environ 150 grammes de charbon de bois en morceaux, maintenus par des ficelles légères, afin d'en rendre l'extraction facile. On laisse ce charbon 48 heures dans le cidre, et si, ce temps écoulé, le goût n'a pas disparu, on recommence l'opération, toujours avec du charbon nouveau. Le charbon étant très poreux, fixera le gaz auquel est dû le mauvais goût. Mais le charbon a l'inconvénient de décolorer le cidre. Aussi, il est bon tout d'abord d'opérer avec modération. Si l'on ne craint pas cette décoloration, on peut porter au double ou au triple la dose de charbon.

4^o Goût de lie. — Ce goût provient de ce que le cidre a été laissé trop longtemps sur ses lies. Il contracte alors une aigreur et un goût particulier. Le meilleur remède est de soustraire le cidre et de le coller énergiquement.

5^o Le trouble. — Le cidre trouble est malheureusement trop fréquent dans nos régions cidricoles, il fait un tort considérable à la réputation du cidre.

Les causes fondamentales du trouble sont surtout la pénurie de matières sucrées et une température insuffisante au moment de la fermentation tumultueuse ou première fermentation, d'où manque d'activité de la levure productrice d'alcool.

La première opération pour remédier à cet accident consiste à coller le cidre avec 10 grammes de tannin à l'alcool (voir pharmacien), à soustraire quatre ou cinq jours après dans un fût fortement mûché.

On prend ensuite quelques litres de bon cidre dans lequel on dissout, en le faisant tiédir, au moins 500 grammes de sucre blanc ordinaire ; on peut facilement aller jusqu'à 1 kilo 500 ou 2 kilos. On verse dans le tonneau et on agite vigoureusement avec un bâton fendu introduit par la bonde.

Il est de bonne pratique d'ajouter en même temps que le sucre : 10 grammes de phosphate d'ammoniaque ou à défaut, 10 grammes de superphosphate (engrais), puis 20 grammes de levures sélectionnées ou à défaut 20 grammes de levure

de boulanger. Il est bien évident que si l'on utilise du bon cidre encore doux, pour faire fondre le sucre, l'adjonction des éléments ci-dessus n'est pas nécessaire.

Afin d'avoir une fermentation plus rapide, il sera bon de tirer 3 à 4 pour cent du contenu du fût, de chauffer le cidre à 60 degrés (pas plus), puis de le reverser par la bonde.

Si cette nouvelle fermentation terminée, on collera une seconde fois avec 10 grammes de tannin à l'alcool ; ainsi on hâtera la précipitation des matières en suspension et la clarification du cidre n'en sera que plus rapide et plus complète.

Toutes les doses indiquées sont pour un hectolitre de cidre.

Il est peut-être bon de rappeler ici à nos Lecteurs que pour augmenter d'un degré d'alcool un hectolitre de cidre, il faut 1 kilo 800 grammes de sucre.

6^o L'apreté. — Ce défaut est dû à la présence d'une forte proportion de matières astringentes et de tannin, provoquée par un mauvais assortiment des variétés de pommes. Il ne faut pas confondre l'apreté du cidre avec l'acidité due à la formation de l'acide du vinaigre ; ce dernier cas est une altération dont nous avons souvent entretenu nos Lecteurs.

Quand l'apreté existe dans le cidre, le seul moyen à conseiller pour la diminuer est l'addition de sucre, complétée par un fort collage à la gélatine blanche du commerce.

7^o Cidres plats, usés. — Les cidres qui se défont par trop pendant la décoloration ou pendant la fermentation, perdent ainsi une forte proportion de matières pectiques, de tannin et d'acide malique, ils deviennent plats, usés.

Il est alors utile de renourrir ces cidres. A cet effet, on se sert quelquefois de moût, mais il en faut une quantité relativement importante, un quart au moins, et provoquer une fermentation tumultueuse rapide, soit par une température assez élevée, soit par l'emploi de levures sélectionnées.

Si l'on introduit du cidre nouveau dans le vieux, la proportion de un à deux dixièmes est suffisante.

Dans les deux cas, il convient d'attendre trois semaines ou un mois avant de commencer la consommation, afin qu'il y ait dégustation les saveurs des deux cidres se fondent et ne produisent pas la sensation désagréable de deux goûts distincts.

P. MONTHULÉ,

(Le Progrès Agricole.)

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

La Vie Syndicale

Missillac

Dimanche 9 février, à 9 heures du matin, grande réunion syndicale et conférence agricole par MM. de Camiran et Faivre.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 27 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.....	2.990	2.280	5 90	5 00	3 90	6 60	3 55	2 75	1 95	4 10
Vaches.....	1.988	1.850	5 70	4 60	3 60	7 20	3 42	2 53	1 80	4 60
Taureaux.....	480	465	4 40	4 10	3 60	4 80	2 65	2 25	1 80	2 97
Veaux.....	1.788	1.675	9 80	8 40	7 10	10 90	5 88	4 60	3 90	6 60
Moutons.....	11.017	10.900	13 60	10 10	8 20	15 60	6 90	4 75	3 60	7 80
Porcs.....	1.507	1.507	6 42	6 14	4 42	6 86	4 50	4 30	3 10	4 80

Du Jeudi 30 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.....	1.251	1.160	5 90	5 00	3 90	6 60	3 65	2 75	1 95	4 10
Vaches.....	834	795	5 70	4 60	3 60	7 20	3 42	2 53	1 80	4 60
Taureaux.....	310	300	4 40	4 10	3 60	4 80	2 65	2 25	1 80	2 97
Veaux.....	1.517	1.425	9 90	8 20	7 20	11 00	5 95	4 67	3 95	6 60
Moutons.....	6.069	5.900	13 60	10 10	8 20	15 40	6 80	4 75	3 60	7 70
Porcs.....	1.544	1.544	6 72	6 42	4 58	7 00	4 70	4 50	3 20	4 90

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.403. — Maine-et-Loire, 330; Sarthe, 108; Mayenne, 230; Loire-Inférieure, 200; Indre-et-Loire, 50; Deux-Sèvres, 25; Vienne, 300; Vendée, 380. VEAUX : 1.783. — Maine-et-Loire, 120; Sarthe, 260; Mayenne, 25; Loire-Inférieure, 15; Indre-et-Loire, 40; Deux-Sèvres, 20.

MOUTONS : 11.017. — Sarthe, 90; Deux-Sèvres, 27; Vienne, 560; étrangers, 600.

PORCES : 1.507. — Maine-et-Loire, 220; Sarthe, 120; Loire-Inférieure, 120; Indre-et-Loire, 20; Deux-Sèvres, 60; Vendée, 19.

Est-il intéressant d'élever et d'engraisser des Bœufs

Le Centre National d'Expérimentation agricole de Grignon, avec l'appui de l'Office régional agricole du Nord, vient de publier son compte rendu annuel si intéressant, sur l'expérimentation, les productions, les prix de revient au sujet desquels des notes minutieuses ont été prises.

Nous en extrayons pour nos lecteurs un tableau résumé relatif à l'engraissement des bœufs. C'est avec mélancoie que les éleveurs pourront en prendre connaissance, ce qui leur rappellera, sans doute, qu'ils ne sont pas mieux partagés. Encore convient-il d'ajouter que les frais généraux ne sont pas pris en considération. Le tableau est suffisamment triste sans cela, il n'est pas besoin d'insister.

ANIMAUX	D'engraisement	D'élevage	D'engraisement	D'élevage
	10 bœufs	10 bœufs	10 bœufs	10 bœufs
Valeur d'achat.	19.286 85	18.981 85		
Frais divers :				
Alimentation ..	7.224 40	18.453 3		
Homme de cour.	1.231 20	1.539		
Cheval de cour.	432	540		
Intérêts	385	956 25		
Totaux.....	9.272 60	21.488 25		
Prix de vente.	23.500	29.750		
Perte totale depuis l'acquisition	7.184	15.730		
Perte par animal	718 40	1.048 65		

Nous faisons grâce au lecteur des différences entre les deux expériences : dates d'achat et de vente, poids différents des animaux, durée variable de l'expérience, (en rapport avec les appréciations pratiques courantes), mortalité (un animal dans la deuxième expérience), etc...

Il est bon que l'on sache que, lorsque l'on compte correctement, l'exploitation des animaux domestiques, même par les méthodes les plus courantes et les plus simples, n'est pas toujours économique, loin de là. Cela justifie des mesures d'assistance, de protection vis-à-vis des exploitants ruraux que l'on accuse souvent de se plaindre sans cesse, mais qui ont les raisons majeures pour le faire.

En l'espèce, ne rien faire eût paru conduire à économiser près de 22.000 francs. Cette constatation apparente est cependant inexacte, en raison de la nécessité de tirer parti des produits de l'exploitation. L'agriculteur, à ce sujet, ne peut prétendre qu'à les valoriser au moindre des pertes. C'est un idéal dont ne se contentent pas les gens des villes et qui ne saurait être accepté indéfiniment.

Pour détruire les TAUPES, un seul produit : "LA TAUPINASE DELBA"

Comment on pèse un Porc avec une ficelle

Voici un moyen de connaître le poids à peu près exact d'un animal quand on ne dispose pas de bascule.

Pour un porc, mesurez avec une ficelle le tour de poitrine. Vous trouvez, je suppose, 1 m. 20. Prenez ensuite la longueur du porc, de la pointe à l'épaula à la pointe de la fesse. Elle est, par exemple, de 1 m. 25.

Il ne vous reste qu'à multiplier par lui-même le tour de poitrine, multiplier le produit par la longueur, multiplier encore par 87,5, qui est un coefficient, le même pour tous les porcs, quels qu'ils soient. Dans le cas présent, on obtient : 1,20x1,20x1,25x87,5=157 kilogr. 500.

A propos du Prix des Ferrures

LE POINT DE VUE D'UN MARÉCHAL-FERRANT

Nous reproduisons ci-dessous, sans commentaires, la lettre que nous venons de recevoir d'un maréchal-ferrant des environs de Nantes, en réponse à notre précédent article sur le prix des fers à chevaux et à bœufs. Nos lecteurs apprécieront les arguments qui y sont présentés et en tireront les mêmes conclusions que nous, notamment au sujet de la baisse du prix de la vie — baisse qui s'est effectuée sur le dos des agriculteurs, sans contre-partie appréciable.

Exercant la profession de maréchal-ferrant depuis 47 années et m'intéressant à tout ce qui touche l'agriculture, je viens vous répondre au sujet de votre article sur le prix des ferrures qui a paru sur votre Bulletin du samedi 25 janvier 1936, sur lequel vous dites que les agriculteurs se plaignent du prix des ferrures à cheval.

Les prix pratiqués dans ma région et dans bon nombre d'autres sont à partir de 24 fr., 26 fr. et 28 fr. les quatre pieds, suivant dimensions et genre de ferrure. Les marchandises dont nous nous servons, clous, charbon, fer et outillage, sont au coefficient 9 et même 10 d'avant guerre. Ainsi le charbon, que nous payions avant guerre 28 et 30 fr. la tonne, vaut aujourd'hui 270-280 fr. en 1^{re} qualité, mais vaut facilement deux fois moins comme qualité par rapport à celui d'avant guerre. Il en est ainsi pour le fer et les clous, mais dont la qualité est très bonne, surtout pour le clou qui est fabriqué en fer Suède, qui est lui-même très cher.

En plus de cela, nous avons des frais généraux que nous n'avions pas autrefois : assurances (1^{er} pour le personnel, 2^o pour les animaux pendant le ferrage, 3^o pour les tiers, etc.). Et les impôts et patentes qui, vous le savez comme moi, grèvent davantage l'artisanat que le cultivateur.

Il est un fait certain, c'est que si nous pouvions avoir nos matières premières directement de l'usine, il s'ensuivrait certainement une baisse du prix des ferrures.

Et c'est ce à quoi travaille notre Syndicat de Maréchalier, qui n'a jusqu'ici pu faire mieux.

Mais tant qu'à ouvrir les portes à l'importation étrangère, en ma qualité de maréchal, je vous dirai que les fers étrangers ne sont pas payables, d'ailleurs le maréchal qui connaît son métier forge lui-même ses fers et n'emploie pas des fers de fabrication, tant pour lui, et encore mieux pour son client et l'aplomb de son cheval.

Je me permets de vous dire que pour le fer à bœuf, le prix pratiqué est de 3 fr. dans la région, et avant guerre 0 fr. 60, ce qui donne le coefficient 5 et non 8, et même plus, comme le dit votre Bulletin.

Le métier de maréchal est un métier très dur et dangereux, aussi très peu de jeunes gens apprennent ce métier. Il y a beaucoup d'autres métiers plus rémunérateurs, entre autres dans ma commune ; pour vous citer un cas, le charpentier achète au cultivateur le lard 3 fr. la livre et le revend 7 fr. sans payer de frais généraux. Avant de faire baisser le prix des ferrures, il serait bon de faire baisser le prix de la vie.

Je vous autorise à publier ma lettre dans votre journal. Recevez, etc...

Un maréchal des environs de Nantes.

Gants en Caoutchouc

En véritable Para gris, pour l'épanouissement de l'acide.

Grande taille, 29 cm., la paire. 14 75

Moyen taille, 28 cm., la paire. 12 75

En vente à nos Bureaux du Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

Petite taille sur demande.

ÉLECTION à la Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure

DU 9 FEVRIER 1936

LISTES d'Union Agricole et de Défense Paysanne Ancien Arrondissement d'Ancenis

Chers Amis,

En 1930 vous nous aviez envoyés tous les quatre, pour la deuxième fois et pour une durée de six ans, vous représenter à la Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure.

Notre mandat est terminé. Nous venons de nous demander de nous renouveler votre confiance, le dimanche 9 février prochain.

Nous traversons des années pénibles, et cependant la crise agricole n'aurait-elle pas été plus dure encore si l'activité des Chambres d'Agriculture ne s'était pas exercée ?

Nous avons conscience d'avoir rempli de notre mieux le mandat que vous nous avez confié :

Dans le Cadre départemental, nous avons été vos défenseurs dans les Comités et Commissions où nous avons accès.

Dans le Cadre national, la Chambre d'Agriculture a agi de façon continue.

Certains résultats ont déjà été obtenus : notamment revision des évaluations foncières, exonération des droits de succession pour les petites propriétés rurales, apprentissage agricole, réglementation favorable aux agriculteurs des permissions saisonnières des jeunes soldats et des réserves, baisse du prix des engrais, etc...

En nous plaçant sur le seul terrain de l'union professionnelle agricole, nous continuerons à défendre les intérêts de tous, sans distinction de situation ou d'opinion. Nos revendications seront d'autant mieux écoutées que les suffrages exprimés le 9 février prochain seront plus nombreux.

C'est pourquoi nous demandons à tous les électeurs : hommes et femmes, inscrits sur les listes électorales de leur commune, de ne pas se désintéresser de cette élection professionnelle, afin que l'Agriculture retrouve la place qui lui est due et que la terre de France vive.

Les Candidats de l'ancien Arrondissement d'Ancenis ?

A. D'ANTENNAISE, Maire de la Chapelle-Saint-Sauveur, membre sortant.

A. LE GUALES DE MEZABRAN, Maire de Joué-sur-Erdre, membre sortant.

M. MARIN, Maire du Pin, membre sortant.

F. DE LA ROCHEMACE, Maire de Couffé, membre sortant.

Aux Electeurs et Electrices de l'ancien Arrondissement de Paimbœuf et de l'Arrondissement de Saint-Nazaire

Mesdames, Messieurs,

Pour la troisième fois nous nous présentons à vos suffrages. Au cours de notre mandat, nous n'avons cessé de lutter avec la plus grande vigilance pour la défense des intérêts agricoles que vous nous avez confiés.

Depuis 1927, l'œuvre des Chambres d'Agriculture a été considérable, bien que par suite du silence général au milieu duquel elle se développe, silence sans doute propice au labeur mais non à la réclame, elle n'ait pas toujours été appréciée, ni même aperçue par tous ceux qui en sont les bénéficiaires.

La situation si pénible de notre Agriculture ne doit pas faire méconnaître le travail des Chambres d'Agriculture, car cette situation serait assurément pire encore si leur activité ne s'était pas exercée.

Dans le cadre départemental, nous avons été vos défenseurs fidèles près de l'Administration et dans les nombreux Comités et Commissions où nous avons accès.

La présence du président ou des délégués de la Chambre d'Agriculture dans les réunions officielles et dans tous les milieux leur permet de faire entendre partout la voix des cultivateurs et de faire pénétrer peu à peu, dans les esprits les plus réfractaires ou même les plus hostiles, cette idée que les intérêts agricoles ont aujourd'hui leurs représentants officiels et que c'est une puissance avec laquelle il faut désormais compter.

Dans le cadre national, l'œuvre accomplie a été plus importante. Prés des Pouvoirs publics, sur le terrain législatif et administratif, la Chambre d'Agriculture et surtout l'Assemblée des Présidents, représentants de toute l'Agriculture française, agissent de façon continue.

Certains résultats ont été obtenus, notamment pour la revision des évaluations foncières, en matière d'impôts (exonération des droits de succession pour les petites propriétés rurales), encouragement à l'Agriculture, crédits pour les travaux d'utilité rurale, apprentissage agricole, réglementation dans un sens favorable aux intérêts agricoles des permissions saisonnières des jeunes soldats et des périodes de réserve, baisse du prix des engrais, droits de douane et contingents (domaine où la bataille est incessante), etc...

La plupart des grandes lois à caractère agricole ont donné lieu, au cours de leur élaboration, à d'incessantes démarches des représentants des Chambres d'Agriculture.

Si les résultats dans toute notre action n'ont pas été plus tangibles, c'est que dans notre Etat actuel la représentation de la profession n'a pas la place qu'elle doit avoir ; une réforme fondamentale de l'Etat est nécessaire.

Grâce à nos efforts, un premier pas vient d'être fait dans cette voie : l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture a été légalement reconnue par le décret-loi du 30 octobre 1935, qui crée l'Assemblée permanente des Présidents, organe représentatif et consultatif des intérêts de l'Agriculture près des Pouvoirs publics.

Cela ne doit être qu'un commencement, nous continuerons tous nos efforts.

L'Agriculture doit retrouver, en France, la place qui lui revient : la première.

Il importe que par vos votes, vous témoigniez avec force que la question vous tient à cœur et que la terre de France veut vivre.

Les Candidats de l'ancien Arrondissement de Paimbœuf ?

Pierre BERNIER, Maire de Rouans, éleveur, membre sortant.

Louis de CLERVILLE, Maire de Saint-Viaud, président de l'Association des Chefs de famille, membre sortant.

Ernest JOYAU, éleveur à Saint-Père-en-Retz, président du Syndicat d'Elevage du Bétail Normand de la Loire-Inférieure.

Raymond LEFEUVRE, ingénieur agronome à Chéméré, président de la Chambre d'Agriculture, membre sortant.

Les Candidats de l'Arrondissement de Saint-Nazaire ?

J.-M. BERNIER, vice-président du Comité agricole de Saint-Etienne-de-Montluc, éleveur à Couëron, membre sortant.

René LE GOUVELLO, président de l'Union des Syndicats agricoles de la Loire-Inférieure, agriculteur à Sévère, membre sortant.

P. PICHELIN, président des Syndicats agricoles de la Presqu'île guérandaise, Guérande, membre sortant.

LE QUEN d'ENTREMEUSE, agriculteur à Malville, membre sortant.

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° 4043, 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 Colombar ; 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 Guéneau, 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, 5103, 5455 ; Baco n° 1 ; Gaillard n° 2 ; Bertille Seyve 2802 (dit Commandant), etc... ainsi qu'à toutes variétés d'hybrides anciens et nouveaux. Très beaux plants greffés, bien soudés et racinés, choix extra ; greffons sélectionnés, greffés sur 3399 et Rupestris du Lot, au choix de l'acheteur ; Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombar, 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 Guéneau, La Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inf.).

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

144. — A vendre PLANTS DE VIGNES racinés extras, Hybrides producteurs directs : Blancs : Seibel n° 880, 4986, 5409, 6468, Baco 22 A. Rouges : Seibel n° 4643, « Roi des Noirs » 5437, 5455, 5187, 8745, Baco n° 1, Bertille Seyve 2802 « Le Commandant ». Plants greffés sur 3399. Muscadet, Gros-Plant, Gros-Lot, Colombar et Pinot. Hybrides greffés également sur 3399. 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-Croix (M.-et-L.), offrent franco toutes quantités : 10 pommiers fig 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, Pinot, de la Loire, Colombar, Gros-Lot, de 550 à 600 fr. le mille. Hybrides greffés et racinés 5455, 4643, 4986, etc... Catalogue franco.

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

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

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. Cornet, propriétaire, Bellefontaine, Paulx (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.

189. — Beaux PLANTS DE VIGNES greffés et hybrides racinés, graminées de betterave fourragère, sélection rigoureuse, aux Pépinières Perrau, Leclerc et Clémot, Montrevaux (M.-et-L.), la plus ancienne maison de la région. Catalogue et tarifs franco sur demande.

12. — A louer de suite ou pour la Toussaint prochaine, près Clisson, UNE FERME de 6 hectares ½. S'adresser au Syndicat.

17. — A affermer pour le 25 avril 1937, FERME de 9 hectares environ. S'adresser à M^{re} Portejoie, notaire à Vuc.

18. — A vendre, double emploi, PULVERISATEUR, à cheval, à air comprimé, contenance 75 litres, avec bât, pompe, manomètre parfait état. S'adresser Henri Pellerin, la Malonnière, Le Loroux-Bottereau (L.-I.).

DEMANDES

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

106. — MENAGE, un enfant, demande place jardinier toutes mains ; femme basse-cour. Bonnes références. S'adresser au Syndicat.

116. — On demande MENAGE agricole, toutes mains, jardinage ; femme sachant traire. S'adresser au Syndicat.

117. — JEUNE HOMME, 24 ans, très sérieux, connaissant la culture, demande place comme aide-jardinier. S'adresser au Syndicat.

Prix-Courant (DETAIL)

Chaux agricole
Grosse chaux agricole..... 95 »
Chaux blutée, en sacs papier perdus 105 »
Chaux blutée, en sacs toile consignés 150..... 90 »
Ces prix s'entendent à la tonne, départ Chateaufonds-gare (Maine-et-Loire). (VOIR NOTRE DERNIER BULLETIN)

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

MARCHÉ RÉGLEMENTÉ DE PARIS

Paris, le 29 janvier.
BLES. — Clôture. — Tendence calme. Dispo. Cote officielle, 86. Courant, 85 payé ; prochain, 86,25 payé ; mars, 89,25 payé ; 3 de février, 89 payé ; 3 de mars, 92,50 payé ; 3 d'avril, 94,75-95 payé ; 3 de mai, 97,75 payé.

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

Nantes, le 30 janvier.

Farine de froment..... 126
Blé libre nouveau..... 83/84
Avoines grises et noires..... 72
Avoines bigarrées..... 64
Sarrasin Bretagne..... 72
Son bonne fabrication, région..... 56

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

Cours du 24-janvier

VEAUX : 490. — Le kilo sur pied : Devant : 1^{re} qualité, 5 à 6,25 Moyenne, 5,60. Pour la campagne à déduire 0 fr. 80, donc moyenne, 4,



Elle avait conquis, l'année précédente, son brevet supérieur, et avait réussi à acquiescer, en prenant de temps à autre quelques leçons d'un excellent professeur, un remarquable talent de violoniste.

Telle était Myrto, petite âme exquise, ardente et pure, cœur délicatement bon et dévoué, chrétienne admirable, enfant par la candide simplicité, femme par l'énergie et la réflexion d'un esprit mûri déjà au souffle de l'épreuve et des responsabilités.

Car tous les soucis retombaient sur elle, Mme Elyanni, languissante d'âme et de corps, se laissait gâter par sa fille et déclarait ne pouvoir s'occuper de rien. Depuis quelques années, elle ne voulait plus sortir et passait ses journées étendue, s'oc-

cupant à de merveilleuses broderies ou rêvant, les yeux fixés sur le dernier tableau peint par Christos, et où le peintre s'était représenté entre sa femme et sa fille, dans son petit atelier illuminé de soleil.

Elle s'était étendue ainsi, hâtant la marche de la maladie qui l'avait terrassée enfin deux jours auparavant. En voyant la physionomie soucieuse du médecin appelé aussitôt, Myrto avait compris que le danger était grand... Et en attendant, la veille, sa mère demandait le prêtre, elle s'était dit que tout était fini, car l'âme insouciance de Mme Elyanni était de celles qui attendent les derniers symptômes avant-coureurs de la fin pour oser songer à se mettre en règle avec leur Dieu.

Ce matin, on lui avait apporté le

Viatique... Et c'était autant pour la laisser faire en toute tranquillité son action de grâces que pour dérober à son regard les larmes difficilement contenues pendant la cérémonie, que Myrto s'était réfugiée dans le box-window.

Elle aimait profondément sa mère, d'une tendresse qui prenait, à son insu, une nuance de protection très explicable par la faiblesse morale de Mme Elyanni. Le cœur de Myrto avait besoin de se donner, de s'épancher en dévouement sur d'autres cœurs souffrants, faibles, ou découragés. Sa mère disparaît, ce serait fini de cette sollicitude de tous les instants qu'exigeait, depuis quelques mois surtout, Mme Elyanni. Personne n'aurait plus besoin de Myrto... A moins qu'elle ne se fit religieuse pour déverser sur ses frères en Jésus-Christ les trésors de tendresse dévouée contenue dans son cœur. Mais, jusqu'ici, la voix divine n'avait pas parlé, Myrto ignorait si elle avait la vocation religieuse.

Dans le silence qui régnait, à peine troublé de temps à autre par la corne d'un tramway, une voix faible appela :

— Myrto !

La jeune fille se leva vivement et entra dans la chambre aux tentures claires, aux meubles de laque blan-

che. Des plantes vertes, des gerbes de fleurs en ornaient les angles, garnissaient les tables et la cheminée... Et, sur une petite table couverte d'une nappe blanche, d'autres fleurs encore s'épanouissaient entre les candélabres dorés et le crucifix.

Myrto s'avance près du lit, elle se pencha vers le pâle visage flétri, entouré de cheveux blonds grisonnants.

— Me voilà, maman chérie. Que voulez-vous de votre Myrto ? demandait-elle en mettant un tendre baiser sur le front de sa mère.

— Je veux te parler, mignonne... Ecoute, Myrto, j'ai compris depuis... depuis que je sens venir la mort...

— Maman ! murmura Myrto. Les yeux bleus de la malade enveloppèrent la jeune fille d'un regard navré.

— Il faut bien nous faire à cette pensée, Myrto... J'ai donc compris que je n'ai pas été pour toi une bonne mère...

— Maman ! redit encore la jeune fille avec un geste de protestation.

— Si, ma chérie, c'est la vérité. Je t'ai beaucoup aimée, c'est vrai, mais autrement je n'ai rempli aucun de devoirs maternels. J'ai laissé ta petite âme courageuse toutes les responsabilités, tous les soucis, je n'ai su que m'enfermer dans mon

chagrin et dépenser égoïstement tout notre petit revenu, au lieu de songer à économiser pour toi.

— C'était juste, maman, c'était bien ainsi ! Moi, je suis jeune, je travaillerai...

— Tu travailleras !... Pauvre mignonne aimée ! que pourras-tu faire ? La concurrence est énorme... et d'ailleurs, tu ne peux vivre seule, Myrto. Il te faut un foyer, la sécurité au milieu d'une famille sérieuse... J'ai donc songé à ma cousine Gisèle. Tu sais que, seule de toute ma famille, elle a continué à se tenir en rapports avec moi, par quelques mots sur une carte au 1^{er} janvier, par des lettres de faire-part. Elle avait épousé, trois ans avant mon mariage, le prince Sigismond Milcza. Un fils est né de cette union. Elle m'apprend quelques années plus tard son veuvage, puis son second mariage, la naissance de quatre enfants, et enfin un nouveau veuvage. Nous nous aimions beaucoup, et j'ai songé qu'en souvenir de moi elle accepterait peut-être de t'accueillir.

Myrto se redressa vivement.

— Maman, voulez-vous donc que j'aille m'installer dans la protection et l'hospitalité de ces parents qui n'ont pas voulu accepter mon cher père ?

— Oh ! les autres, non ! Mais Gi-

sièle n'a jamais cessé de me considérer comme de la famille.

— Cependant, maman, il ne me paraît pas admissible que je sois à la charge de la comtesse Zolanyi ! dit vivement Myrto.

— Non, mais elle doit avoir des relations étendues et très hautes, car les Gisza, les Zolanyi, les Milcza, surtout sont de la première noblesse magyare. Ces derniers sont de race royale, et leur fortune est incalculable. Gisèle pourra donc, mieux que personne, t'aider à trouver une position sûre, elle sera pour toi une protection, un conseil... Et je voudrais que tu lui écrives de ma part, Myrto, afin que je te confie à elle.

— Ce que vous voudrez, mère chérie ! murmura Myrto en baisant la jolie main amaigrie posée sur le couvre-pied de soie blanche un peu jaunie.

Sous la dictée de sa mère, elle écrivit un simple et pathétique appel à cette parente inconnue d'elle. A grand-peine, Mme Elyanni parvint à y apposer sa signature... Myrto demanda :

— Où dois-je adresser cette lettre ?

— Depuis son second veuvage, Gisèle m'a donné son adresse au palais Milcza, à Vienne. Je suppose qu'après la mort du comte Zolanyi, elle a dû aller vivre près de son fils

ainé, qui n'est peut-être pas marié encore. Envoie la lettre à cette adresse. Si Gisèle ne s'y trouve pas, on fera suivre.

Myrto, d'une main qui tremblait un peu, mit la suscription, apposa le timbre, et se leva en disant :

— Je vais la porter chez les dames Millon. L'une ou l'autre aura certainement occasion de sortir ce matin et de la mettre à la poste.

Les dames Millon occupaient un logement sur le même palier que Mme Elyanni. La mère était veuve d'un employé du chemin de fer, la fille travaillait en chambre pour un magasin de fleurs artificielles. C'étaient d'honnêtes et bonnes créatures, serviables et discrètes, qui admiraient Myrto et auraient tout fait pour lui causer le moindre plaisir. Isolée, comme l'était la jeune fille, Mme Elyanni n'ayant jamais voulu nouer de relations, elle avait trouvé plusieurs fois une aide matérielle ou morale près de ses voisines, et elle leur en gardait une reconnaissance qui se traduisait par des mots charmants et de délicates attentions. Myrto n'était pas de ces cœurs vaniteux et étroits qui considèrent avant toute chose la situation sociale et le plus ou moins de distinction du prochain.

(A suivre).

DOCKS

de l'Ouest

MAGASINS BLEUS
600 Succursales dans 10 départements

ARTICLES RECLAME

DU 1^{er} AU 29 FEVRIER

EPICERIE

BISCUITS « CELTIQUE » Pastry	au lieu de	2 75	les 250 gr.	2 25
CHICORÉE « ETOILE POLAIRE »	—	1 45	le paq. 250 gr.	1 30
CHICORÉE « MEDALIA » avec cognac	—	1 60	le paq. 250 gr.	1 45
TOMATES concentrées	—	1 60	le 1/5 boîte	1 40
BABYCAO, déjeuner	avec 4 Bons primes	20	la 1/4 boîte	1 75
sucré	avec 1 Bon prime	5 50	la boîte 250 gr.	4 75
GOMMES REGLISSE et SUCRÉES	—	1	les 100 gr.	0 80

VINS - LIQUEURS

LISTRAC 1928, Château H-Veyrin	au lieu de	6 50	la bout. 75 cl. (verre en plus)	5 75
RHUM Martinique 40°	—	20	» le litre	18 50
KIRSCH Fantaisie 40°	—	20	» le litre	18 50
TRIPLE-SEC « CONTINENTAL »	—	27	» le litre	25 50
CHERRY-BRANDY	—	26	» le litre	24 50

MERCERIE - CAVE

SAC MOLESKINE garni comprenant :	le tout	10 fr.
2 Paquets 250 gr. Pâtes Médalia	—	—
1 — Riz glacé extra	—	—
1 — Semoule de blé	—	—
1 Instantané Sirius	—	—
1 Porte-manteau	—	—
1 Douzaine pinces à linge	—	—
ETEND-LINGE « L'Indispensable »	au lieu de 8 75... en réclame	5 75
TIRE-BOUCHON « Ixe » p ^r déboucher sans effort	au lieu de 11	8 50
VASELINE pure	au lieu de 1 25... le tube	1

Pour la Mise en Bouteilles de vos Vins

BOUCHONS n° 6, au lieu de 4 95 le 100	4	CLES 6 pouces, au lieu de 0 95 l'une	0 70
n° 8, — 7 45 — 6	6	p ^r barriques 6 p. 1/2	1 05 — 0 80
n° 9, — 9 45 — 7 50	7 50	bois blanc 7 pouces	1 15 — 0 90
extra, — 13 95 — 10 50	10 50	CLES 6 pouces, au lieu de 1 50 l'une	1 25
CIRE à bouteilles... au lieu de 1 50 le pain	1 30	p ^r barriques 6 p. 1/2	1 65 — 1 40
BOUCHE-BOUTEILLES — 5 95 l'un	4 95	bois 7 pouces	1 85 — 1 55
BROSSES à bouteilles — 1 95 — 1 60	1 60		

N'oubliez pas le... Grand CONCOURS DU Meilleur Fruit

60.000 FRANCS de PRIX
1650 PRIX

QUI GAGNERA ?

L'Automobile « CITROEN »

La Chambre à coucher acajou massif

Les Postes T. S. F. « Ducretet »

Les Quarante Bicyclettes

Les litres de Rhum St-Bart

Les Bouteilles de Porto Excelman

etc., etc.,

Il n'est pas trop tard pour y participer !
Demandez le Règlement du Concours aux Succursales et Dépôts

NOZAY, 27 janvier.
Cidre, la barrique, 130 à 135 fr., droits en sus.
La coupe : poulets, 20 à 28 fr.; poules, 15 à 22 fr.; lapins, la pièce, 7 à 12 fr.
Beurre en gros, le kilo, 13 fr.; détail, 14 à 14 1/2; œufs, la douzaine, 4 fr.

SAINT-JULIEN-DE-VOUVANTES
Blé, 76 à 78 fr.; avoine, 65 à 70 fr.; blé noir, 70 à 75 fr.; seigle, 70 à 75 fr.; orge, 75 à 80 fr.; foin, 110 à 120 fr.; les 500 kilos; paille, 105 à 110 fr.; poulets, la couple, gros 25 à 30 fr., moyens pigeons, la couple, 8 à 9 fr.; lapins, la pièce, 12 à 16 fr.; œufs, 18 à 25 fr.; 20 à 25 fr., petits 15 à 20 fr.; canards, la pièce, 8 à 10 fr.; œufs, la douzaine, 4 1/2 à 4 3/4; beurre, le demi-kilo, 6 50 à 7 fr.; cidre nouveau, la barrique, 120 à 125 fr.; Beufs gras, le kilo sur pied, 1 50 à 1 75; bœufs de travail, la paire, 2 200 à 2 600 fr.; vaches grasses, le kilo, 1 à 1 20; vaches laitières, 800 à 1 200 fr.; taureaux, le kilo, 1 60 à 1 80; veaux, 3 75 à 4 fr.; vœux de lait, 3 50 à 3 75; génisses, 600 à 800 fr.; moutons, 3 75 à 4 fr.; porcs, 3 75 à 4 fr.; porcs de lait, 80 à 100 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC
Poulets, la couple, gros 32 à 35 fr., moyens 28 à 32 fr., petits 23 à 28 fr.; canards, la pièce, 15 à 18 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 10 à 12 fr.; œufs, la douzaine, 4 1/2 à 4 3/4; beurre, le demi-kilo, 8 75 à 9 fr.; veaux, le kilo, 4 50 à 5 25.

LA ROCHE-BERNARD
Blé, 75-80 fr.; avoine, 60 fr.; blé noir, 62 fr.; seigle, 56 fr.; foin, les 500 kilos, 100 fr.; paille, 110 fr.; Poulets, la couple, gros 28 à 35 fr., moyens

20 à 26 fr., petits 14 à 19 fr.; canards, 12 fr., pièce; œufs, 23 à 26 fr.; pigeons, 8 à 10 fr., la couple; lapins, 12 à 18 fr., pièce; œufs, 4 à 4 50 la douzaine; beurre, 6 50 à 7 50 la livre. Cidre nouveau, 180 fr.; la barrique, droits en sus. Beufs gras, 2 à 2 35 le kilo sur pied; bœufs de travail, 2 700 à 3 200 fr.; la paire; vaches grasses, 1 65 à 1 80 le kilo; vaches laitières, 800 à 1 200 fr.; taureaux, 1 25 à 1 50 le kilo; veaux de lait, 4 50 à 5 50 le kilo; génisses, 600 à 800 fr., pièce; moutons, 5 à 6 25 le kilo.

CLISSON
Blé, 73 à 74 fr.; farine, 118 fr.; avoine, 70 fr.; blé noir, 70 fr.; son, 58 à 60 fr.; pommes de terre, 25 à 35 fr.; foin, les 500 kilos, 80 fr.; paille, 125 fr.; Poulets, la couple, gros 28 à 32 fr., moyens 25 à 27 fr., petits 23 à 24 fr.; pigeons, la couple, 8 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 5 à 6 50; beurre, le demi-kilo, 7 50 à 8 50; Beufs gras, le kilo sur pied, 2 à 3 fr.; bœufs de travail, la paire, 2 800 à 4 500 fr.; vaches grasses, le kilo, 1 75 à 3 fr.; vaches laitières, 1 000 à 1 500 fr.; veaux, 4 à 5 fr.; porcs, 4 20 à 4 30; porcs de lait, 100 à 140 fr.

PORNIC
Poulets, la couple, gros 24 à 27 fr., moyens 21 à 23 fr., petits 16 à 18 50; canards, la pièce, 12 50 à 16 fr.; œufs, 30 à 38 fr.; pigeons, la couple, 9 à 10 50; lapins, la pièce, 9 à 13 50; œufs, la douzaine, 7 à 8 fr.; beurre, le demi-kilo, 6 75 à 8 25.

ARTHON-EN-REIZ
Poulets, la couple, gros 40 fr., moyens 35 fr., petits 30 fr.; canards, la pièce, 15 fr.; pigeons, la couple, 9 fr.; lapins, la pièce, 10 à 15 fr.; œufs, la douzaine,

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 3 février. — Chauvé, Fégréac, Guérande, Nozay, Thouaré, Varades.
Mardi 4. — Le Bignon, Blain, Riaillé, Sion-les-Mines, Saint-Etienne-de-Montluc.
Mercredi 5. — Châteaubriant, Machecoul, Plessé.
Jeudi 6. — Saint-Emilien, La Chevrolière, La Madeleine-de-Guérande, Quilly.
Samedi 8. — Arthon-en-Reiz, Frossay, Mésanger, Saffré, Treillières.

LIRE LE BULLETIN — C'EST BIEN.
SOUTENIR SON SYNDICAT — C'EST MIEUX.

Le Gérant : R. FAIVRE.
Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

LA TAUPANOSE DÉTRUIT RADICALEMENT LES TAUPES
Procédé le plus simple, le plus efficace, le plus économique (1 flacon suffit pour détruire 1.500 taupes).
DESTRUCTION RAPIDE ET COMPLÈTE, SUCCÈS ASSURÉ
Emploi très facile et sans danger, en tout temps et en tout lieu.
Le flacon fr. (franco contre mandat).
MILLET, Pharmacien, RAMBOUILLET (S.-et-O.)
PRIX ACTUEL : 8 FRANCS

Médor dit:
C'est l'heure de ma bonne pâtée au RIZ

Je la mange toujours avec plaisir. Elle me maintient en bonne forme pour la chasse ou pour la garde des bestiaux. Le Riz cuit mélangé à une soupe ou pâtée constitue la nourriture la plus économique des chiens. Essayez, vous ne le regretterez pas !
Ecrire : BUREAU DU RIZ
62, Rue de Richelieu — PARIS

Conservation parfaite des œufs par les excellents et pratiques COMBINES BARRAI 5 COMBINES BARRAI pour traiter 500 œufs 11 francs
Adressez les commandes avec mandat-poste dont le talon sert de reçu à M. P. RIVIER fabricant des COMBINES BARRAI 8, villa d'Alsace, Paris 14^e (Prospérité grille)

RELIGIEUSE donne secret pour guérir l'ophtalmie et l'hémorroides. Maison NERA, à Nantes
Le Tigre Royal
11, Rue d'Orléans — NANTES
achète toutes SAUVAGINES FOINES, MARTRES, PUTOIS etc...
AUX MEILLEURS PRIX
Règlement des Expéditions par retour du courrier

Cure de santé... Cure de gaieté

C'est à table qu'on reconnaît les bien portants. Ils mangent gaiement et de bon appétit, car leurs digestions sont parfaites. Mais si votre appétit est capricieux, votre estomac fatigué, les repas deviennent pour vous une véritable corvée. Tout écart de régime est une cause de douleurs.
C'est parce que votre sang, trop faible, irrigue mal l'estomac, que celui-ci manque de l'activité nécessaire. Vous ignorez pas qu'un bain de pieds chaud, pris après le repas, empêche la digestion. C'est tout simplement parce que le sang étant attiré fortement aux extrémités, l'estomac momentanément amoindri est paresseux et lent.
Vous retrouverez le bien-être des digestions faciles lorsque vous serez parvenus à fortifier et à purifier votre sang. Pour cela vous choisirez un remède simple et naturel qui ne risque, en aucun cas, d'apporter à l'estomac un surcroît de fatigue, la TISANE des CHARTREUX DE DURBON.

Dépuratif et tonique du sang, à base de plantes des Alpes, cette incomparable Tisane opère chaque jour, depuis plus de cent ans des guérisons quasi miraculeuses. Elle nettoie le sang, le fortifie, lui rend ses propriétés vitalisantes. Faites-lui confiance, elle vous guérira comme elle a guéri avant vous des milliers de malades.
29 mars 1934.
Je souffrais depuis plusieurs années de maux d'estomac, de la fièvre et de constipation opiniâtre. J'avais essayé en vain de nombreux remèdes lorsqu'en 1933 une de mes amies me conseilla votre Tisane des Chartreux de Durbon. Après l'emploi de deux flacons, ma constipation a disparu et une notable amélioration s'est fait sentir dans mon état. Dès le premier flacon mes crises de fièvre s'étaient calmées et les pesanteurs d'estomac se firent beaucoup plus tolérables. J'ai continué votre traitement et aujourd'hui je suis complètement rétablie ; aussi je ne saurais trop recommander aux personnes souffrant comme moi de prendre vos produits.
M^{me} PERNY, à LUÇON (Vendée).

TISANE DES CHARTREUX DE DURBON
Tisane, le flacon, 14.00
Baume, le pot, 8.50
Pilules, l'étui, 8.50
Dans les Pharmacies.
Renseignements et attestations : Lab. J. BERTHIER, à Grenoble

POUR LES TERRES PAUVRES EN CHAUX
L'ENGRAIS PHOSPHATÉ PAR EXCELLENCE
SCORIES THOMAS
TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

Chaussures LETOURNAUX
7, Rue Guépin - NANTES - Place Bretagne
DE LA QUALITÉ - DES PRIX - MAISON DE CONFIANCE
Grand Choix de CHAUSSURES Fantaisies et Classiques
Spécialité pour Pieds sensibles, Femme et Homme
Remise 5% aux Membres du Syndicat sur présentation de leur carte